



benutzerinformation
notice d'utilisation
istruzioni per l'uso

Induktions-Glaskeramikkochfeld
Table de cuisson à induction
Piano di cottura in vetroceramica a induzione

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter at
www.electrolux.com

Inhalt

Sicherheitshinweise	2	Was tun, wenn...	12
Gerätebeschreibung	3	Entsorgung	14
Bedienung des Geräts	5	Montageanweisung	14
Tipps zum Kochen und Braten	10	Kundendienst	17
Wartung und Reinigung	12	Garantie, Garanzia, Garantie	18



Änderungen vorbehalten

Sicherheitshinweise

! **Warnung!** Bitte halten Sie sich an die vorliegenden Anweisungen. Im anderen Fall entfällt bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder bei Schäden an der Glaskeramik (Sprünge, Brüche bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Warnung! Brandgefahr!
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiss werden können.

Sicherheit beim Reinigen

- Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

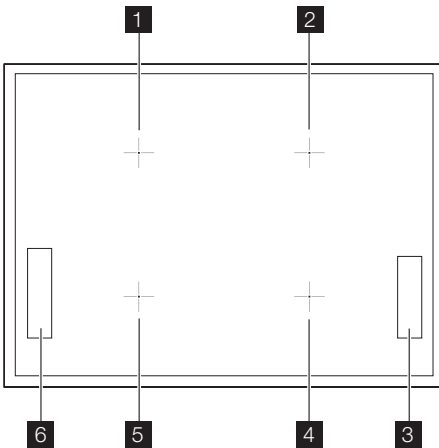
So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.

- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegende Möbelfront darf nicht verdeckt werden.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



- 1 Induktions-Kochzone 2300W mit Power-Funktion 3200W
- 2 Induktions-Kochzone 2300W mit Power-Funktion 3200W
- 3 Bedienfeld
- 4 Induktions-Kochzone 2300W mit Power-Funktion 3200W
- 5 Induktions-Kochzone 2300W mit Power-Funktion 3200W
- 6 Bedienfeld

Das Kochfeld ist in vier Kochzonen gegliedert. In jeder Kochzone befindet sich unter

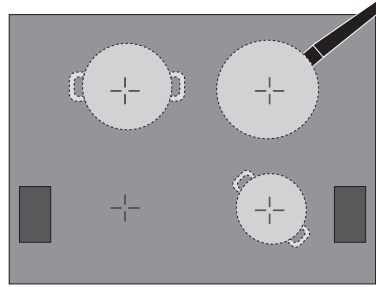
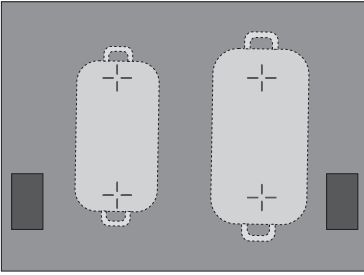
der Glaskeramik ein Induktionsheizkörper, dessen Mitte jeweils mit einem Kreuz auf der Glaskeramikfläche markiert ist. Kochgeschirr kann auf jeder Kochzone beliebig platziert werden. Die Kreuz-Markierung muss jedoch durch Kochgeschirr voll bedeckt sein. Der Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser zwischen 125 - 210 mm besitzen.

Kochen über zwei Kochzonen

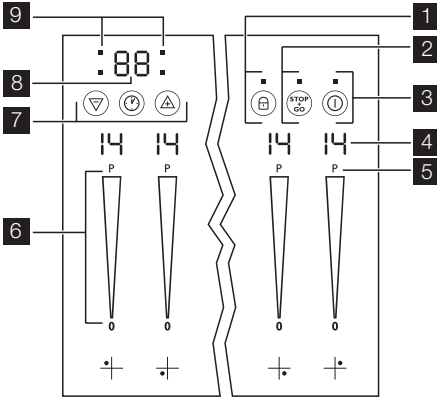
Größeres Kochgeschirr kann auf zwei Kochzonen gleichzeitig erhitzt werden. Für diesen Zweck ist eine der beiden Kochzonen auf der linken oder der rechten Seite des Kochfelds geeignet.

1. Das Kochgeschirr muss in der Mitte der beiden Kochzonen stehen. Dabei müssen beide Kreuz-Markierungen mindestens bis zur Mitte durch das Kochgeschirr verdeckt sein.
2. Stellen Sie für beide Kochzonen die gleiche Kochstufe ein (max. Kochstufe 8).

i Bei verschiedenem Kochgeschirr kann es auch zu Unterschieden in der Wärmeverteilung kommen. Verwenden Sie daher für optimale Kochergebnisse Kochgeschirr mit schweren flachen Böden.



Ausstattung Bedienfeld



- 1** Kindersicherung mit Kontrolllampe
- 2** Stop+Go mit Kontrolllampe
- 3** Ein/Aus mit Kontrolllampe
- 4** Kochstufenanzeige
- 5** Power-Funktion
- 6** Kochstufenauswahl
- 7** Timer
- 8** Timer-Anzeige
- 9** Kochzonen-Anzeigen/Timer-Funktion

1 Kindersicherung mit Kontrolllampe

Touch Control Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control Sensorfeldern bedient. Die Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt. Berühren Sie nur die Sensorfelder,

welche die gewünschte Funktion aktivieren. Decken Sie andere Sensorfelder nicht ab.

i Wird die Bedienleiste länger als 6 Sekunden berührt, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich ab.

Sensorfeld	Funktion	
ⓐ	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
ⓑ	Kindersicherung	Bedienfeld für Kinder sperren
ⓐ STOP GO	STOP+GO	Warmhaltestufe ein-/ausschalten
P	Power	Power-Funktion ein-/ausschalten
ⓐ	Timer	Timer Auswahl
ⓐ	Einstellungen erhöhen	Timer-Zeit erhöhen
ⓐ	Einstellungen verringern	Timer-Zeit reduzieren

Anzeigen

Anzeige		Beschreibung
		Kochzone ist ausgeschaltet
	Warmhaltestufe	Warmhaltestufe STOP+GO ist eingestellt
-	Kochstufen	Kochstufe ist eingestellt
	Ankoch-Automatik	Ankoch-Automatik ist aktiv
+ Ziffer	Fehler	Fehlfunktion ist aufgetreten
	Topferkennung	Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es ist kein Kochgeschirr aufgesetzt
	Restwärme	Kochzone ist noch warm
	Kindersicherung	Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
	Power	Power-Funktion ist eingeschaltet
	automatische Abschaltung	Abschaltung ist aktiv

Restwärmeanzeige

Warnung! Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen eine gewisse Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige beachten .

Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die erforderliche Wärme zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Restwärme des Kochgeschirrs nur sehr wenig erhitzt.

Bedienung des Geräts

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige	Kontrolllampe
Einschalten	1 Sekunde berühren	/	leuchtet.
Ausschalten	1 Sekunde berühren	/ keine	erlischt.

Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus

Kochstufe einstellen

	Bedienfeld	Anzeige
Kochstufe einstellen	die gewünschte Kochstufe mit dem Finger berühren, gegebenenfalls nach oben oder unten korrigieren	/ bis
Ausschalten	Berühren	

Bedienfeld ver-/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes "Ein/Aus" jederzeit verriegelt

werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Berühren	(für 4 Sekunden)
Ausschalten	Berühren	vorher eingestellte Kochstufe

i Beim Ausschalten des Gerätes wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Die Funktion STOP+GO ein- und ausschalten

Warmhaltestufe und wieder in die vorher eingestellte Kochstufe

Die STOP+GO Funktion schaltet alle eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig in die

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Berühren	
Ausschalten	Berühren	vorher eingestellte Kochstufe (nicht Ankoch-Automatik oder Power-Funktion)

i STOP+GO unterbricht die Timer-Funktionen nicht.

Kochstufe mit der Ankoch-Automatik schaltet die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

i STOP+GO verriegelt das gesamte Bedienfeld außer dem Sensorfeld .

Ankoch-Automatik verwenden

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Beim Einstellen einer

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Berühren P	
2.	Fahren Sie mit Ihrem Finger nach unten von P , um die gewünschte Kochstufe zu wählen zwischen und	/ nach 5 Sekunden . Solange angezeigt wird, arbeitet das Gerät mit voller Leistung. Nach Ablauf des Ankochstoßes wird die Kochstufe / wieder angezeigt.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der eingestellten Kochstufe

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
	0:12
	0:12
	1:21
	3:07
	4:24
	5:51
	8:12
	10:12
	10:36
	2:01
	2:01

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
12	2:28
13	2:52
14	---

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Gerätes.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	① Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	
2.	Berühren Sie für 4 Sekunden	

Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	① Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	
2.	Berühren Sie für 4 Sekunden	leuchtet
3.	① Gerät ausschalten.	

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Die Kindersicherung kann nur ein- oder ausgeschaltet werden, wenn keine Kochstufe gewählt ist.

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann auf diese Weise für einen einzelnen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach aktiviert.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	① Gerät einschalten	
2.	Berühren Sie für 4 Sekunden	leuchtet

Bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes kann es normal benutzt werden. Nach dem Ausschalten des Gerätes ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

Nach dem Umgehen der Kindersicherung muss eine Kochstufe oder eine Funktion innerhalb von ca. 10 Sekunden eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus. gung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen. Die Power-Funktion wird für höchstens 8 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf Kochstufe 14 um.

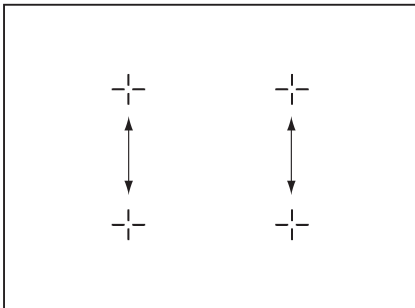
Power-Funktion ein-/ausschalten

Die Power-Funktion **P** stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfü-

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren P	

	Bedienfeld	Anzeige
Ausschalten	Eine Kochstufe berühren	1 / 14

Power-Management



Die Kochzonen des Kochfeldes verfügen über eine maximale Leistung. Die maximale Leistung ist erreicht, wenn für alle Kochzonen Kochstufe 13 eingestellt ist. Zwei Kochzonen bilden ein Paar, (siehe Abbildung), d.h. zwischen diesen Kochzonen teilt das Power-Management die maximal verfügbare Leistung auf.

Wenn für eine Kochzone die Power-Funktion gewählt wurde, stellt das Power-Management die zusätzliche Leistung für diese Kochzone zulasten der anderen Kochzone des Paares zur Verfügung.

Beispiel: an einer Kochzone ist die Kochstufe 13 gewählt. Für die dazugehörige Kochzone wird die Power-Funktion eingeschaltet. Die Power-Funktion wird ausgeführt, aber Kochstufe 13 bei einer Kochzone und gleichzeitig Power-Funktion bei der anderen Kochzone eines Paares überschreitet die maximale Leistung für beide. Daher reduziert das Power-Management die Leistung der zuerst eingeschalteten Kochzone von 13 auf zum Beispiel 13 und die Anzeige dieser Kochzone wechselt zwischen 5 und 5 und bleibt dann auf der zur Zeit maximal möglichen 5 stehen (Ob die Anzeige zwischen 13 und 5 bzw. 13 und 3 oder anderen Werten wechselt, hängt vom Gerätetyp und der Kochzonengröße ab.).

Timer verwenden

Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal 00 blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal 00 blinkt

i Wurde nur ein Kurzzeitmesser eingestellt, kann dieser nur bei eingeschaltetem Gerät geändert werden.



stufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

i Wird zusätzlich zu einem eingestellten Timer an dieser Kochzone eine Koch-

i Wird eine Kochzone ausgeschaltet, wird auch die Timer-Funktion ausgeschaltet.

Kochzone auswählen




Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	Einmal berühren 	Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt
2.	Einmal berühren 	Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt
3.	Einmal berühren 	Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt

Schritt t	Bedienfeld	Anzeige
4.	Einmal berühren 	Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt 

i Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit der Timer-

Funktionen angezeigt und die entsprechende Kontrolllampe blinkt.

Zeit einstellen



Schritt t	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählte Kochzone blinkt
2.	oder  berühren 	00 bis 99 Minuten

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.

Die Zeit ist eingestellt.

Die Zeit läuft rückwärts ab.




Timer-Funktion ausschalten

Schritt t	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	Berühren 	Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00 .

Die Kontrolllampe erlischt.

Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone wird ausgeschaltet.

Zeit verändern

Schritt t	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	oder  berühren 	01 bis 99 Minuten

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.

Die Zeit ist eingestellt.

Die Zeit läuft rückwärts ab.

Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

Schritt t	Bedienfeld	Anzeige
1.	 Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.

Akustisches Signal ausschalten

Schritt t	Bedienfeld	Akustisches Signal
1.	Berühren 	Akustische Quittierung.

Schritt	Bedienfeld	Akustisches Signal
t		
Akustisches Signal verstummt.		

Automatische Abschaltung

Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfelds nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe eingestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder durch Gegenstände wie eine Pfanne usw. verdeckt und zwar länger als ca. 10 Sekunden, dann ertönt ein Signal und die Kochzone schaltet sich automatisch ab.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Bedienfeld

- Wird das Gerät ausgeschaltet oder wenn ein oder mehrere Sensorfelder am Bedienfeld mehr als 10 Sekunden verdeckt sind, ertönt ein akustisches Signal. Das akustische Signal schaltet sich selbst wieder

aus, wenn die Sensorfelder abgedeckt werden.

Induktions-Kochzonen

- Im Fall von Überhitzung (d.h. wenn ein Topf mit Sauce völlig eintrocknet) schaltet sich die Kochzone automatisch ab. wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, leuchtet in der Anzeige und nach 2 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone aus.
- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf gestellt werden.

Kochstufe	Abschaltung nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten

i Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheit-

liche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Geschirrmaterial	geeignet
Stahl, Stahlemail	+
Gusseisen	+
Rostfreier Edelstahl	+*
Mehrschicht-Kochgeschirrboden	+*
Aluminium, Kupfer, Messing	-
Glas, Keramik, Porzellan	-

* Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Eignungsprüfung

Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb kurzer Zeit erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.

i Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf Induktions-Kochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind keine Störung des Geräts und die Funktion wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Geschirrboden



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Pfannengröße

Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer be-

stimmten Grenze automatisch an. Allerdings muss der magnetische Teil des Kochgeschirrbodens einen Mindestdurchmesser je nach Größe der Kochzone aufweisen. Nicht geeignet ist Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm.

Tipps zum Energiesparen

-  Setzen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochplatte auf.
-  Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	geeignet für	Zeit	Hinweise/Tipps
0		Position Aus		
U 1	Warmhalten	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-3	Schmelzen	Sauce Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
1-3	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
3-5	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertigerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
5-7	Dämpfen Schmoren	Dünsten von Gemüse und Fisch, Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
7-9	Kochen	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Verwenden Sie nur wenig Flüssigkeit, z.B. max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln
7-9	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten

Kochstufe	Garvorgang	geeignet für	Zeit	Hinweise/Tipps
9-12	Mildes Braten	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren	Nach Bedarf	Zwischendurch wenden
12-13	Starkes Braten	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle (als Suppeninlage)	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
14	Ankochen Anbraten Frittieren	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen geeignet.

Wartung und Reinigung

⚠️ Warnung! Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Gerät reinigen und die Rückstände mit Wasser und Spülmittel nach jeder Benutzung des Geräts entfernen. Auch alle Spülmittelreste entfernen!

i Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Entfernen Sie zuckerhaltige Spritzer, Kunststoffreste oder Folienreste sofort


- mit einem Schaber. Einen Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen und die Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen. Dann **das Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben**.
2. Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen sollten nach dem Abkühlen des Gerätes mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiner entfernt werden.


Was tun, wenn...

Problem/Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Gerätes sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Verriegelung ist eingeschaltet [L]	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel "Bedienfeld verriegeln/entriegeln")
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet [L]	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel "Kindersicherung")
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Automatische Abschaltung wurde ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf o.ä.) entfernen. Gerät wieder einschalten

Problem/Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Auf dem Bedienfeld steht Wasser oder das Bedienfeld ist mit Fettspritzern bedeckt	Bedienfeld abwischen
	STOP+GO ist aktiviert 	STOP+GO ausschalten
Display schaltet ständig zwischen zwei Kochstufen um	Das Power-Management reduziert automatisch die Leistung dieser Kochzone	Siehe hierzu den Abschnitt "Power-Funktion ein-/ausschalten"
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, rufen Sie bitte den lokalen Kundendienst.
 leuchtet	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Geschirr verwenden
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone	Kochgeschirr aufsetzen
	Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein	Auf kleinere Kochzone wechseln Geeignetes Kochgeschirr verwenden
 leuchtet	Automatische Abschaltung wurde ausgelöst	Gerät ausschalten. Gerät wieder einschalten
 und eine Zahl werden angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen). Wird  nach dem Einschalten erneut angezeigt, kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst
Beim Abschalten des Gerätes ertönt ein Signalton	Das Bedienfeld ist ganz oder teilweise durch Gegenstände bedeckt.	Gegenstände entfernen.
Akustisches Signal wiederholt sich 6x, das Gerät schaltet sich selbst ab	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden länger als ca. 10 Sekunden abgedeckt	Sensorfeld frei machen
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und wieder aus; nach 5 Sekunden ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen

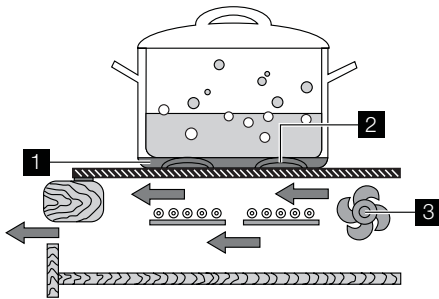
Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst.

 **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

 Bei Fehlbedienungen des Geräts kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können beim Betrieb von Induktions-Kochzonen, je nach Material und Verarbeitung des Bodens, im Kochgerät entstehen.



- Prasseln **1**
bei Verwendung von Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion)
- Pfeifen **1**
beim Betrieb einer einzelnen Kochzone oder mehrerer Kochzonen mit hohen Leis-

tungen, wenn Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwich-Bauweise) verwendet wird

- Brummen **2**
kann bei hohen Leistungsstufen auftreten
- Klicken **2**
bei elektrischen Schaltvorgängen
- Rauschen, Surren **3**
Das Gerät ist mit einem Ventilator zur Kühlung der Elektronik ausgestattet. Beim Betrieb des Ventilators ist ein surrendes oder rauschendes Geräusch hörbar, das sich je nach Leistung ändern und auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch eine Weile andauern kann.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und beziehen sich nicht auf Störungen.

Entsorgung

- Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

- Altgerät
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit

werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

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

- Warnung!** Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Montageanweisung

Sicherheitsanweisung

- Warnung!** Unbedingt lesen!
Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestim-

mungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.)

Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden. Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen

müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz oder ein TSB (Einbaubehör Glaskeramik) direkt unter dem Gerät installiert werden. Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.

Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab. Beim Einbau ist die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit zu schützen, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.

Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.



Warnung! Schäden durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen müssen fachgerecht von einem Fachmann ausgeführt werden.
- Kabel zugentlasten.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden (Typ H05BB-F

Tmax 90°C; oder höher). Bitte holen Sie Rat bei Ihrem lokalen Kundendienst ein.

In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Gerätes mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.

Geeignete Isolierungen sind Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden), Erdschlüsse, Kontakte.

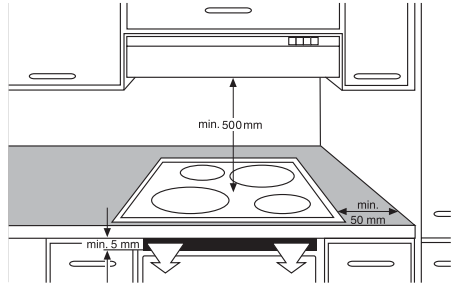
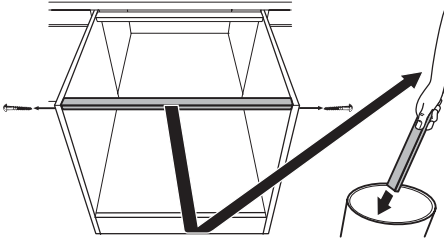
Dichtung einkleben

- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfeldes entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe aufkleben. Dabei nicht dehnen. Die Schnittstelle soll in der Mitte einer Seite liegen. Nach dem Ablängen (einige mm zugeben) die beiden Enden stumpf gegeneinander drücken.

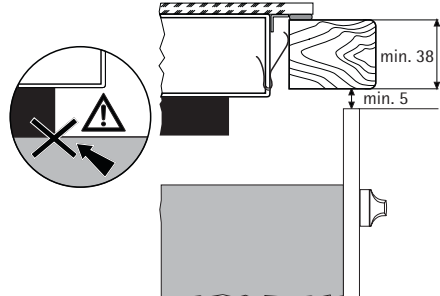
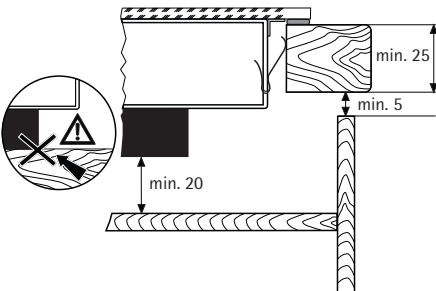
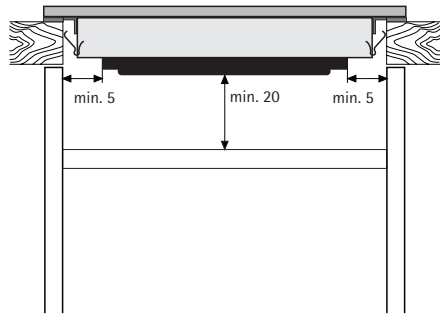
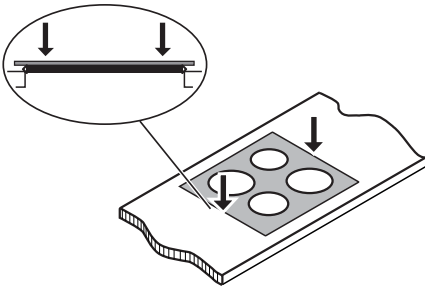
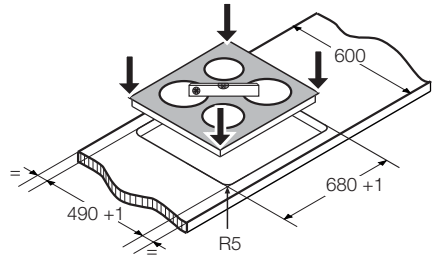
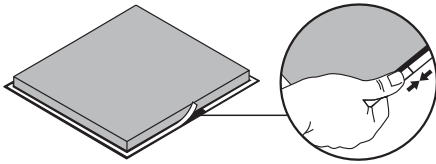
Dichtung in Falz einkleben

- Den Falz in der Arbeitsplatte reinigen.
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtungsband auf die Falzoberseite entlang der Kanten des Ausschnitt-Abchnitts aufkleben.
- Das Dichtungsband entsprechend der Kantenlänge des Falzes in vier Stücke schneiden.
- Für die vier Ecken des Falzes müssen die Dichtungsbänder entsprechend zugeschnitten werden. Die Enden nicht übereinander kleben.
- Das Dichtungsband bündig in den Winkel des Falzes kleben, damit beim Verfugen keine Silikonmasse unter die Glaskeramikfläche gelangen kann.
- Das Dichtungsband beim Aufkleben nicht dehnen.

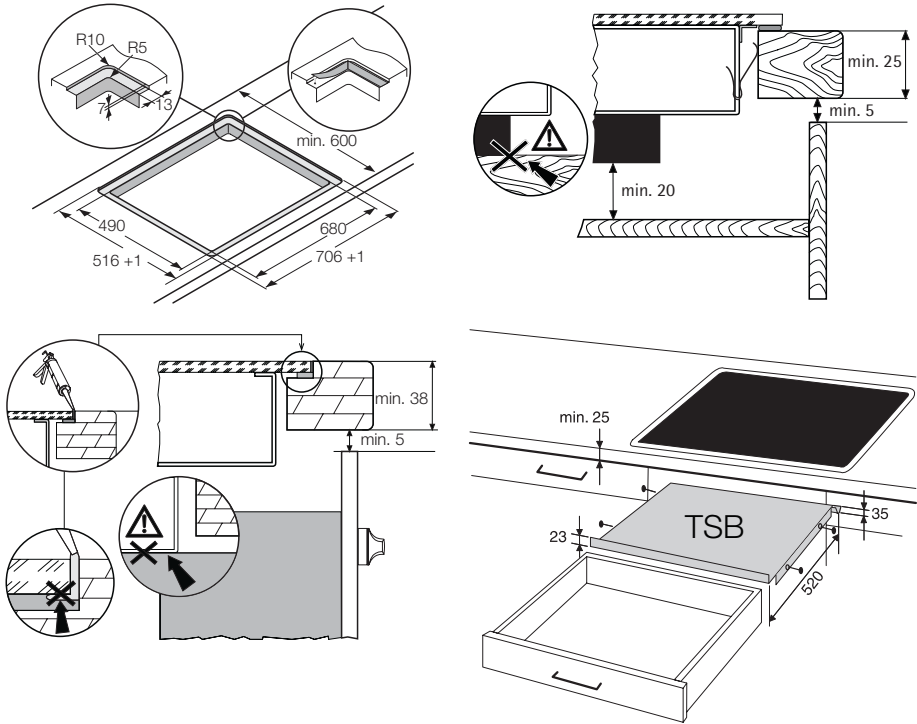
Aufbau



Montage oben



Integrierte Montage



Typenschild

Modell GK69TSIO		Prod. Nr. – 949 593 085	
Typ 55GDD D4 AU	230 V, 50 Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
Electrolux			

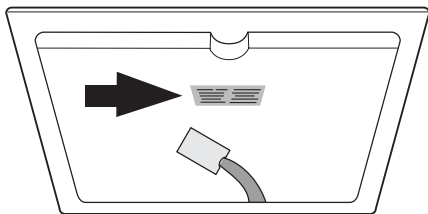
Kundendienst

Bei technischen Störungen prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel "Was tun, wenn...") das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner. Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Dreistellige Kombination für Glaskeramik

- Modellbezeichnung
- PNC (Produktnummer)
- Seriennummer (S.-Nummer - siehe Typenschild)
- Art der Störung
- Eventuelle Fehlermeldung, die vom Gerät angezeigt wird das Gerät



CH Garantie, Garanzia, Guarantee

**Kundendienst, service-clientèle,
Servizio clienti, Customer Service
Centres**

SCHWEIZ/SUISSE/SVIZZERA

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Prévèrènges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204 e			
4127 Birsfelden Hauptstrasse 52			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercialstrasse 19			

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

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 02

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 Betriebsvor-

schriften, 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 mo-

de 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.

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	20	Que faire si...	31
Description de l'appareil	21	Protection de l'environnement	33
Utilisation de l'appareil	23	Instructions d'installation	33
Conseils de cuisson et de rôtissage	29	Réparations	36
Nettoyage et entretien	30	Garantie, Garanzia, Guarantee	36



Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

! **Avertissement** Veuillez vous conformer aux avertissements figurant dans cette notice d'utilisation. Dans le cas contraire, tout dommage dû au non-respect de ces avertissements ne sera pas pris en compte par la garantie.

Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel, à savoir la cuisson et le rôtissage des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Toute transformation ou modification de l'appareil est proscrite.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou matériaux inflammables ou des objets susceptibles de fondre (par ex. film plastique, plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Évitez systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.

- Pour éviter que les enfants ou animaux mettent en fonctionnement l'appareil, activez la sécurité enfants.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement ou un endommagement de la table de cuisson (éclat, fêlure, cassure), mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le pour éviter tout risque d'électrocution et contactez immédiatement votre service après vente.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Sécurité durant l'utilisation

- Retirez les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Attention : Risque d'incendie !
- Mettez les zones de cuisson hors service après chaque utilisation.

- Les porteurs de pacemakers doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm des zones de cuisson à induction en fonctionnement.
- Danger de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

Sécurité lors du nettoyage

- Mettez l'appareil hors service et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

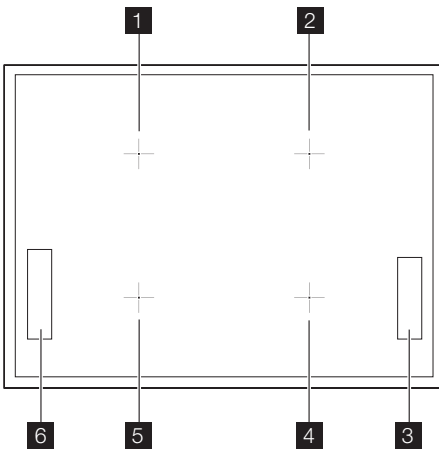
Pour éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.

- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- N'utilisez pas les plaques de cuisson à vide (sans y déposer un ustensile de cuisson) ou avec des récipients vides.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Évitez de couvrir l'ouverture de ventilation de 5 mm située entre le plan de travail et la partie avant de l'appareil installé au-dessus.

Description de l'appareil

Description de la surface de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 3 Bandeau de commande
- 4 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 5 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 6 Bandeau de commande

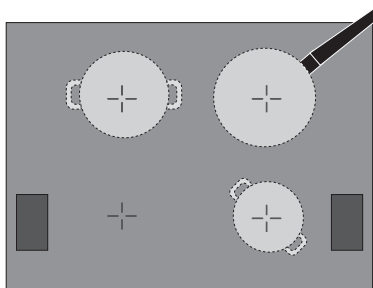
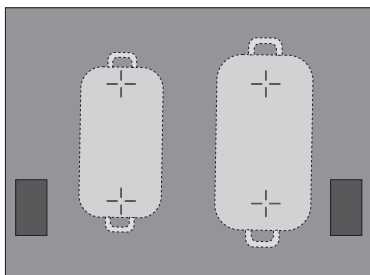
La table de cuisson est divisée en quatre zones de cuisson. Sous chaque zone de cuisson de la table de cuisson, se trouve un élément chauffant à induction, dont le centre est indiqué par un repère (une croix) sur la surface de la vitrocéramique. Les récipients de cuisson peuvent être posés sur n'importe quelle zone de cuisson. Mais le récipient doit être entièrement recouvert par le récipient de cuisson. Le fond magnétique du récipient de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 125 et 210 mm.

Cuisson sur deux zones de cuisson

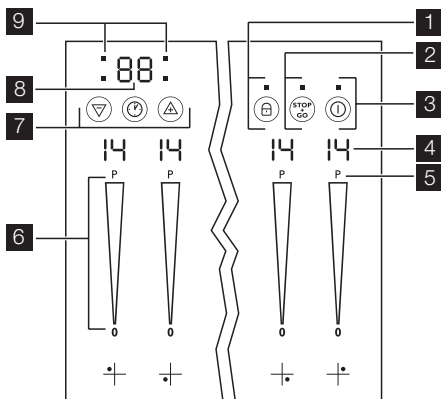
Vous pouvez faire reposer un récipient de grande taille sur deux zones de cuisson simultanément. Il peut s'agir des deux zones de cuisson de gauche ou de droite de la table de cuisson.

1. Centrez le récipient sur les deux zones. Le récipient doit recouvrir au moins deux croix.
2. Réglez le même niveau de cuisson pour les deux zones (niveau 8 max.).

i La répartition de la chaleur peut varier selon les récipients. Les récipients dont le fond est épais et plat permettent de meilleurs résultats de cuisson.



Bandeau de commande



- 2** Stop+Go avec voyant
- 3** Marche/Arrêt avec voyant
- 4** Indicateur du niveau de cuisson
- 5** Fonction Booster
- 6** Sélection du niveau de cuisson
- 7** Minuteur
- 8** Affichage du minuteur
- 9** Voyants des zones de cuisson / Minuterie

- 1** Sécurité enfants avec voyant

Touches sensibles

L'appareil est doté de touches sensibles. Les fonctions sont activées en appuyant sur ces touches et confirmées par des affichages et des signaux sonores. Effleurez uniquement la touche sensible qui active la fonction souhaitée. Évitez de recouvrir les autres touches sensibles.

- i** Si vous effleurez le bandeau de commande pendant plus de 6 secondes, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

Touche sensible		Fonction
⏻	Marche / Arrêt	Pour mettre l'appareil en fonctionnement et à l'arrêt
🔒	Sécurité enfants	Pour verrouiller le bandeau de commande pour la sécurité des enfants
STOP GO	STOP+GO	Pour activer / désactiver la fonction Maintien au chaud
P	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Booster
🕒	Minuteur	Pour sélectionner le minuteur
⬆️	Augmenter les réglages	Pour augmenter la durée programmée sur le minuteur
⬇️	Réduire les réglages	Pour réduire la durée programmée sur le minuteur

Affichages

Affichage		Description
		Le foyer est mis hors tension
	Position de maintien au chaud	La fonction de Maintien au chaud / STOP+GO est activée
	Niveaux de cuisson	Régler le niveau de cuisson
	Préchauffage automatique	La fonction de préchauffage automatique est activée
	Erreur	Une erreur s'est produite
	Détection des récipients	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants	La sécurité enfants est activée
	Puissance	La fonction Booster est activée
	Mise à l'arrêt automatique	L'arrêt automatique est activé

Indicateur de chaleur résiduelle

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson se refroidissent au bout d'un certain temps. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle .

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

Les **zones de cuisson à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la table vitrocéramique.

Utilisation de l'appareil

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de l'appareil

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Mettre en fonctionnement	Appuyez légèrement sur pendant une seconde	/	s'allume.
Mettre à l'arrêt	Appuyez légèrement sur pendant une seconde	/ aucun	disparaît.

Après la mise en fonctionnement, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt.

Réglage du niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Pour régler le niveau de cuisson	Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité, que vous pouvez corriger, si besoin	1 / 14 à P
Mise à l'arrêt	Appuyez sur 0	0

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

A tout moment de la cuisson, la zone tactile, à l'exception de la touche Marche/Arrêt, est

verrouillée pour empêcher une modification des réglages, par exemple lors du nettoyage de la table.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurez ⊖	L (pendant 4 secondes)
Mettre à l'arrêt	Effleurez ⊖	niveau de cuisson précédemment sélectionné

i Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de l'appareil.

Activation/désactivation de la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO bascule simultanément toutes les zones de cuisson actives sur

le mode de Maintien au chaud, puis à nouveau sur leur réglage de température initial

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurez STOP+GO	U
Mettre à l'arrêt	Effleurez STOP+GO	Niveau de cuisson initial (sauf démarrage de cuisson automatique et fonction Booster)

i STOP+GO ne désactive pas les fonctions de la minuterie.

i STOP+GO contrôle le bandeau de commande entier, mise à part la zone tactile **Ⓢ**.

cuisson. Lors du réglage d'un niveau de cuisson avec la fonction de démarrage automatique de cuisson, la zone de cuisson est chauffée à la puissance maximale pendant un temps déterminé, puis repasse automatiquement au niveau de cuisson sélectionné.

Utilisation de la fonction Démarrage automatique de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction de démarrage automatique de

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyez sur P	P
2.	Glissez le doigt en partant de P 1 pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité entre 13 et	13 / 1 au bout de 5 secondes R . Tant que R est affiché, l'appareil fonctionne à la puissance maximale. Une fois la durée de démarrage automatique écoulée, le niveau de cuisson 13 / 1 s'affiche à nouveau.


Lorsque la cuisson automatique est sélectionnée, sa durée de fonctionnement dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement de la cuisson automatique [min:sec]
1	0:12
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

Utilisation de la sécurité enfants


La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Activation de la sécurité enfants


Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche. Ne sélectionner aucun réglage de température.	0
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	L

La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche. Ne sélectionner aucun réglage de température.	L
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	0 s'allume
3.	① Mettre à l'arrêt l'appareil.	

La sécurité enfants est désactivée.

 La sécurité enfants peut être activée et désactivée uniquement en l'absence de tout réglage de niveau de cuisson.

Bridage de la sécurité enfants

Cette fonction permet de désactiver temporairement la sécurité enfants le temps d'une cuisson ; elle se réactive ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	① Mettre l'appareil en marche	
2.	Effleurer pendant 4 secondes	s'allume

Jusqu'au prochain arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement. Après la mise à l'arrêt de l'appareil, la sécurité enfants est de nouveau activée.

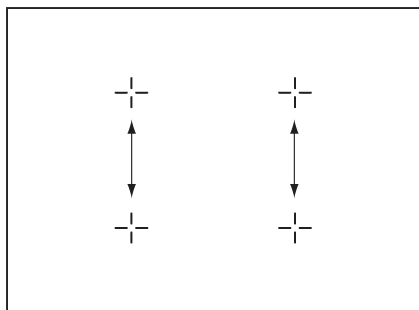
i Après la désactivation de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être sélectionné dans les 10 secondes, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster **P** confère davantage de puissance aux zones de cuisson par induc-

	Bandeau de commande	Affichage
Pour activer	Appuyez sur P	
Pour désactiver	Sélectionnez un niveau de cuisson	/

Gestion du niveau de puissance



Les zones de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximale.

La puissance maximale est atteinte lorsque vous avez sélectionné le niveau de cuisson 13 pour toutes les zones de cuisson.

Deux zones de cuisson sont couplées, formant une paire (voir la figure), et donc le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance maximale disponible entre ces deux zones de cuisson.

Lorsque vous sélectionnez la fonction Booster sur une zone de cuisson, le gestionnaire

de puissance parvient à doter cette zone de cuisson de plus de puissance en réduisant la puissance de l'autre zone de cuisson couplée, et ce pour ne pas excéder la puissance maximale de la table.

Exemple : le niveau de cuisson 13 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Booster est activée pour une autre zone de cuisson. La fonction Booster est activée, mais, la sélection du niveau de cuisson 13 sur une zone de cuisson et la sélection de la fonction Booster sur la zone de cuisson couplée, excèdent la puissance maximale de la table. Dans ce cas, le gestionnaire de puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en la faisant passer de 13 à 5, par exemple. L'affichage de cette zone de cuisson passe de 13 à 5, puis reste à 5, la puissance maximale momentanément possible. (L'affichage passe de 13 à 5 ou de 13 à 3 ou une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la taille de la zone de cuisson.)

Utilisation du minuteur

Fonction	Condition requise	Résultat après écoulement de la durée sélectionnée
Arrêt automatique	Un niveau de cuisson a été sélectionné	Signal sonore 00 clignote La zone de cuisson s'éteint
Minuteur	Zones de cuisson non utilisées	Signal sonore 00 clignote

i Si seule la fonction minuteur a été activée, celle-ci ne peut être modifiée que lorsque l'appareil est en marche.

i Si vous sélectionnez le niveau de cuisson et réglez le minuteur d'une zone de

cuisson, la zone de cuisson s'éteint lorsque le temps imparti est écoulé.

i Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, le minuteur est également mis à l'arrêt.

Sélection d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage	
1.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la première zone de cuisson clignote	
2.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la deuxième zone de cuisson clignote	
3.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la troisième zone de cuisson clignote	
4.	Appuyez une fois sur	Le voyant de la quatrième zone de cuisson clignote	

i Si d'autres fonctions de minuterie sont sélectionnées, le temps restant le plus court de toutes les fonctions de minute-

rie s'affiche au bout de quelques secondes et le voyant correspondant clignote.

Réglage de la durée

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionnez une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	Effleurez ou	00 jusqu'à 99 minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

La durée est réglée.

Le décompte commence.




Mise à l'arrêt du minuteur

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionnez une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur	Le temps restant est décompté jusqu'à 00 .

Le voyant s'éteint.


La fonction de minuterie de la zone de cuisson sélectionnée est désactivée.

Modification de la durée

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 Sélectionnez une zone de cuisson	L'affichage de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche.
2.	Appuyez sur  ou 	01 à 99 minutes


Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.
La durée est réglée.
Le décompte commence.

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 Sélectionnez une zone de cuisson	Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

Désactivation du signal sonore

Étape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur 	Signal sonore pour confirmer.

Le signal sonore s'interrompt.

Coupure automatique

Plan de cuisson






- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes suivant la mise sous tension de la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement à l'arrêt.
- Si une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes par des objets (tels que casserole, etc.) pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt, la table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement au bout d'environ 10 secondes.

Bandeau de commande

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, si une ou plusieurs touches sensibles du bandeau de commande sont recouvertes pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Celui-ci se désactive au-

tomatiquement dès que les touches sensibles ne sont plus recouvertes.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. casserole dont l'eau s'est complètement évaporée), la zone de cuisson s'éteint automatiquement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur  et la laisser refroidir.
- Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé,  s'allume sur l'afficheur. L'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si l'une des zones n'est pas mise à l'arrêt après un certain temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson correspondante se met automatiquement à l'arrêt.  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre la zone de cuisson sur .

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heures

Conseils de cuisson et de rôtissage



Informations sur les acrylamides

Selon la recherche scientifique la plus récente, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la

santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction

Matériau de l'ustensile	Convient
Acier, acier émaillé	+
Fonte	+
Acier inoxydable	+*
Fond du récipient multicouche	+*
Aluminium, cuivre, laiton	-
Verre, céramique, porcelaine	-

* Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction, réglé sur un niveau de cuisson élevé, devient chaude en peu de temps.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.



Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits pendant la cuisson lorsqu'ils sont posés sur des foyers à induction. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.

Fond de l'ustensile de cuisine

Le fond doit être aussi plat et épais que possible.

Niveau de cuisson	Processus de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils
0		Position Off (arrêt)		
1	Maintien au chaud	Conserver les aliments au chaud	selon les besoins	Couvrir
1-3	Faire fondre	Sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps
1-3	Solidifier	Omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson

Dimension de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport à la taille de la zone de cuisson. Les récipients de cuisson dont le fond magnétique présente un diamètre inférieur à 12 cm ne conviennent pas.

Conseils pour l'économie d'énergie



Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.



Si possible, mettre toujours un couvercle sur les récipients


Exemples de cuisson


Ces informations sont données à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Processus de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils
3-5	Faire mijoter	Faire gonfler du riz et des plats à base de lait Réchauffer des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélanger le plat à base de lait à mi-cuisson
5-7	Faire cuire à la vapeur Braisier	Cuire des légumes et du poisson à la vapeur, braiser de la viande	20-45 min.	Pour les légumes, ajouter une petite quantité de liquide (quelques cuillères à soupe)
7-9	Faire bouillir	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	Utiliser une petite quantité de liquide, par ex. : max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
7-9	Faire bouillir	Quantités plus importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Jusqu'à 3 l de liquide plus ingrédients
9-12	Faire revenir	Cuisson des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets, faire un roux	selon les besoins	Retourner à mi-cuisson
12-13	Frيره à feu vif	Pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks, Flädle (crêpes pour garnir la soupe)	5-15 min. par poêle	Retourner à mi-cuisson
14	Bouillir Saisir Frيره	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuire des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

Nettoyage et entretien

 **Avvertissement** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil à l'eau additionnée d'un peu de détergent après chaque utilisation. Veillez également à éliminer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !

 Les rayures ou les taches foncées présentes sur la surface vitrocéramique ne peuvent être éliminées n'entravent

toutefois pas le bon fonctionnement de l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Les aliments contenant du sucre, les matières plastiques, les feuilles d'aluminium doivent être éliminés immédiatement à l'aide d'un grattoir. Placer le grattoir en angle sur la surface en vitrocéramique et enlever les résidus en faisant glisser la lame sur la surface. Essayez le bandeau de commande avec un chiffon humide et un

peu de produit vaisselle. Pour finir, **essuyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre**.

2. Les traces de tartre, d'eau, les éclaboussures de graisse, les décolorations mé-

talliques luisantes doivent être éliminées une fois l'appareil refroidit, en utilisant un produit spécial pour la vitrocéramique ou l'acier inox.

Que faire si...

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettre l'appareil en marche.
	Le verrouillage est activé 	Désactivez le verrouillage (Voir le chapitre "Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande")
	La sécurité enfants est activée 	Désactivez la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")
	Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément	N'effleurer qu'une seule touche sensible à la fois
	Le dispositif d'arrêt automatique s'est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en fonctionnement
	Il y a de l'eau ou des éclaboussures de graisse sur le bandeau de commande	Essuyer le bandeau de commande
	La fonction STOP+GO est activée 	Désactiver la fonction STOP+GO
L'affichage alterne deux niveaux de cuisson	Le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir le chapitre "Activation/désactivation de la fonction Booster"
Le témoin de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est donc pas encore chaude	Si la zone de cuisson devrait être chaude, appeler le Service Après-vente.
 s'allume	Ustensiles de cuisson n'étant pas adaptés	Utiliser des plats de cuisson adéquats
	Aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson	Poser le récipient de cuisson sur la zone de cuisson
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson	Déplacer le récipient sur une zone de cuisson plus petite Utiliser des récipients adaptés aux foyers
 s'allume	Le dispositif d'arrêt automatique s'est déclenché	Mettre à l'arrêt l'appareil. Remettre l'appareil en fonctionnement

Problème/Affichage	Cause possible	Solution
Ⓔ et le nombre sont affichés	Défaut dans l'électronique	Débranchez l'appareil du secteur pendant quelques minutes (coupez le fusible de l'installation électrique du domicile) Si après une nouvelle mise sous tension, Ⓔ s'affiche de nouveau, appelez le service après-vente
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est mis à l'arrêt	Le bandeau de commande est entièrement ou en partie recouvert.	Retirer les objets.
Signal sonore émis de façon répétée (6x), l'appareil se met à l'arrêt	Une ou plusieurs touches sensibles ont été recouvertes pendant plus de 10 secondes	Enlever ce qui recouvre la ou les touches sensibles
Un signal sonore retentit et l'appareil se met sous tension puis se met à l'arrêt ; au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit	La touche On/Off a été recouverte, par exemple par un torchon	Ne poser aucun objet sur le bandeau de commande

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre concessionnaire ou au service après-vente.

⚠ Avertissement Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations n'étant pas effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

i En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente peut être facturé même en cours de garantie.

Bruits de fonctionnement

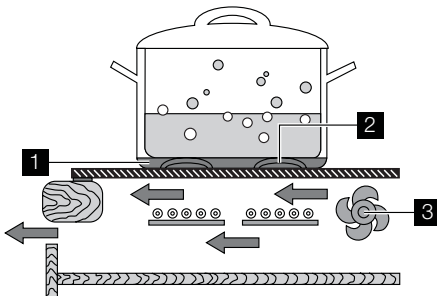
En fonction du matériau et du traitement du fond du récipient de cuisson, les bruits suivants peuvent se produire lors de l'utilisation des zones de cuisson à induction.

lorsque l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")

- Sifflement **1**
lorsque vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster si l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")
- Bourdonnement **2**
peut se produire avec la fonction Booster
- Cliquetement **2**
pendant les commutations électriques
- Sifflement, bourdonnement **3**


L'appareil est doté d'un ventilateur servant au refroidissement des composants électriques. Un son de crécelle peut se produire lors du fonctionnement du ventilateur et se poursuivre pendant un moment encore après la mise à l'arrêt de l'appareil.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas une malfaçon.




- Craquement **1**

Protection de l'environnement


 **Elimination du matériel d'emballage**
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

 **Appareils usagés**

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 S.EN.S. La liste des centres de collecte officiels S.EN.S est disponible sous www.sens.ch.

 **Avertissement** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger. Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Instructions d'installation

Consignes de sécurité

 **Avertissement** Veuillez lire les indications ci-dessous !

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.)

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage ; par exemple, les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection ou TSB (accessoire de montage vitrocéramique), directement sous l'appareil. Protégez les surfaces découpées de l'humidité avec un produit d'étanchéité.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil. Lors de la mise en place, protégez la partie inférieure de

l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four. Évitez d'installer l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds pourraient être renversés par l'ouverture de la fenêtre ou de la porte.



Avertissement Le courant électrique peut provoquer des blessures.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Suivez le schéma électrique.
- Observez les consignes de sécurité électro-techniques.
- Garantissez une protection anti-chocs grâce à une installation correcte.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Les dispositifs d'isolation doivent inclure un disjoncteur, des fusibles (sortir les fu-

sibles à visser de leur support) et une mise à la terre conforme aux règles et normes en vigueur.

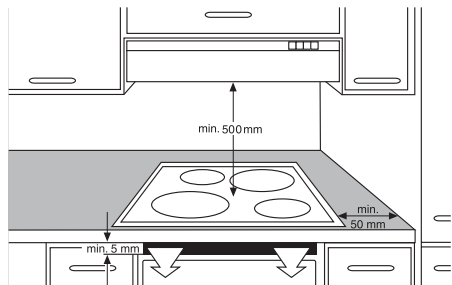
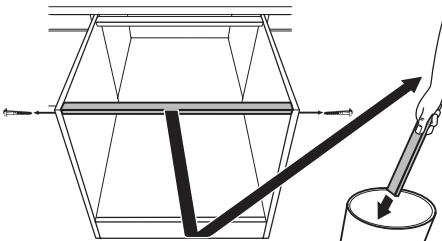
Mise en place du joint

- Nettoyez la zone de la découpe du plan de travail.
- Collez immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Évitez de l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

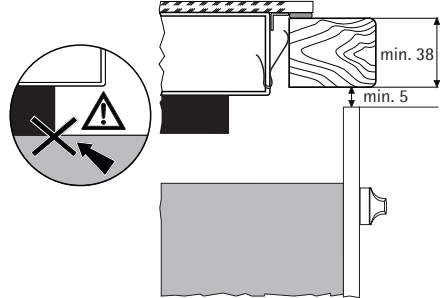
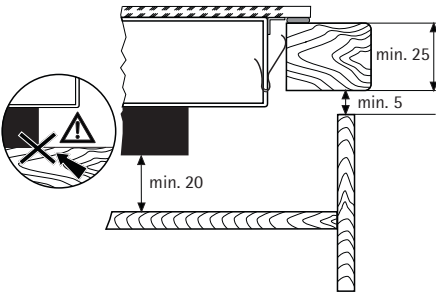
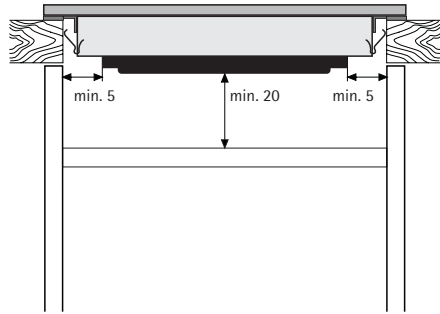
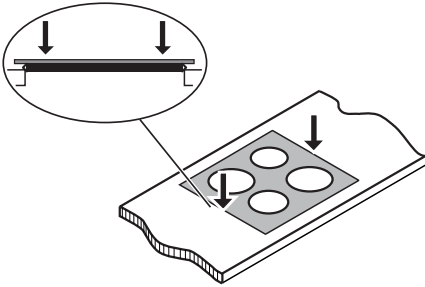
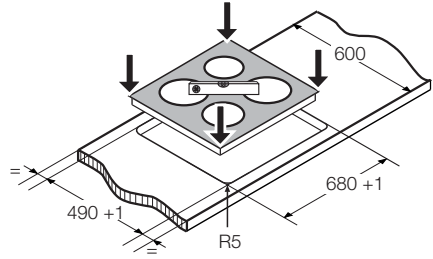
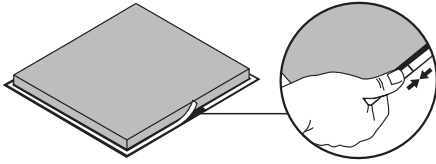
Mise en place du joint dans la feuillure

- Nettoyez la feuillure du plan de travail.
- Collez le joint autocollant à une face livrée avec l'appareil, le long du bord supérieur de la feuillure.
- Coupez le joint autocollant en quatre morceaux correspondant à la longueur de la feuillure.
- Pour les quatre coins de la feuillure, coupez les quatre extrémités du joint autocollant en onglet. Faites en sorte que les extrémités ne se chevauchent pas.
- Collez le joint d'étanchéité de sorte qu'il arrive à ras du coin de la feuillure, afin d'éviter que de la silicone ne s'introduise sous la vitrocéramique au moment de faire les joints.
- Lorsque vous collez le joint d'étanchéité, ne l'étirez pas.

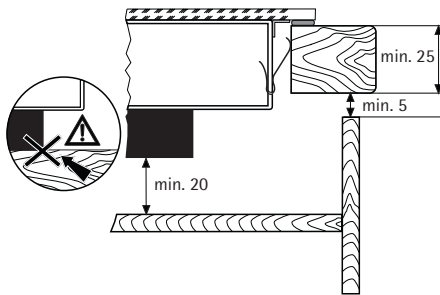
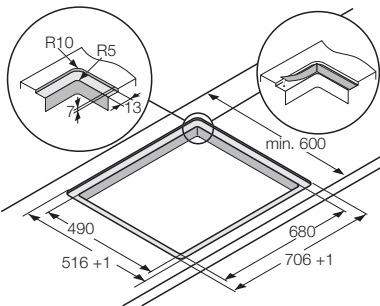
Assemblage

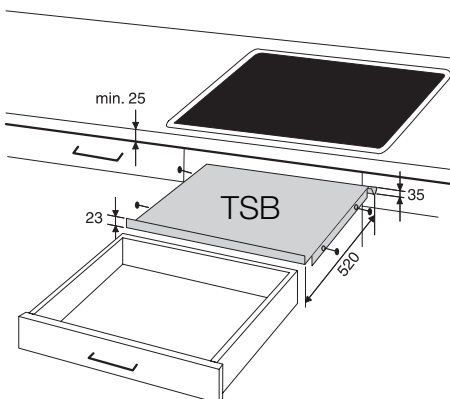
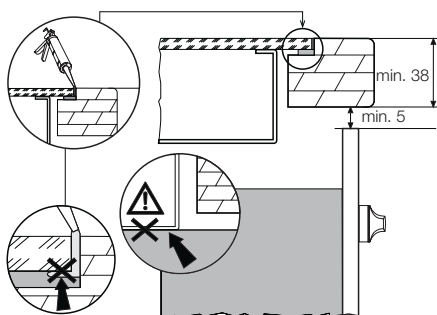


Montage par applique






Encastrement





Plaque signalétique

Modell GK69TSIO		Prod. Nr. – 949 593 085	
Typ 55GDD D4 AU	230 V, 50 Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
Electrolux			

Réparations

En cas de problème technique, vérifiez au préalable si vous pouvez y remédier personnellement en consultant le chapitre " Que faire si ...".

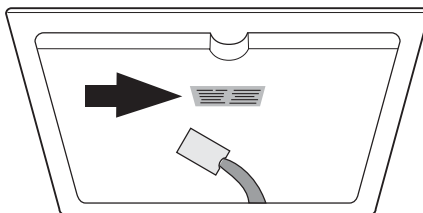
Si vous ne parvenez pas à y remédier, adressez-vous au Service Après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour nous permettre d'intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Combinaison à 3 lettres et chiffres pour la table de cuisson
- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série

(No S - voir plaque signalétique)

- Type de dysfonctionnement
- Tout message d'erreur affiché par l'appareil



CH Garantie, Garanzia, Guarantee

**Kundendienst, service-clientèle,
Servizio clienti, Customer Service
Centres**

SCHWEIZ/SUISSE/SVIZZERA

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
----------------	-------------------	-----------------------	------------------

5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgens-trasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen ZÜRCHERS-trasse 204 e	 <p style="text-align: center;">Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4127 Birsfelden Hauptstrasse 52			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercials-trasse 19			

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

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 02

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.

Electrolux. Thinking of you.

Per conoscere meglio il nostro modo di pensare, visitate il sito
www.electrolux.com

Indice

Avvertenze di sicurezza	38	Che cosa fare se ...	48
Descrizione del prodotto	39	Smaltimento	50
Funzionamento dell'apparecchio	41	Istruzioni di installazione	51
Consigli per cuocere e arrostito	46	Assistenza	54
Pulizia e manutenzione	48	Garantie, Garanzia, Guarantee	54



Con riserva di modifiche

Avvertenze di sicurezza

⚠ Avvertenza Si prega di osservare le presenti istruzioni poiché in caso contrario si estingue qualsiasi diritto alla garanzia per i danni insorti.

Impiego conforme allo scopo previsto

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali e con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, a meno che non siano sorvegliati o istruiti da una persona responsabile.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per la cottura e l'arrostito di pietanze per uso domestico.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non sono ammesse trasformazioni o modifiche all'apparecchio.
- Sull'apparecchio o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili oppure oggetti che possono fondere (come pellicola per alimenti, plastica, alluminio).

Sicurezza dei bambini

- Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
- Lasciare avvicinare i bambini più grandicelli all'apparecchio solo sotto sorveglianza.
- Per evitare un'accensione accidentale provocata da bambini o animali domestici, si raccomanda di attivare la sicurezza bambini.

Sicurezza generale

- Il montaggio e l'allacciamento dell'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati e autorizzati.
- Gli apparecchi da incasso devono essere messi in funzione solo dopo l'installazione in piani di lavoro e mobili da incasso adeguati e a norma.
- In caso di difettosità dell'apparecchio o danni a carico del vetroceramica (crepe, graffi o fratture), il medesimo dovrà essere spento e scollegato dalla rete di alimentazione, per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Le riparazioni sull'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.

Sicurezza durante l'impiego

- Rimuovere adesivi e pellicole dal piano in vetroceramica.
- Un impiego disattento dell'apparecchio può comportare il rischio di bruciature.
- I cavi degli apparecchi elettrici non devono essere posati sulla superficie calda dell'apparecchio o su stoviglie calde.
- I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente. Attenzione! Pericolo di incendio!
- Dopo ogni utilizzo, spegnere le zone di cottura.
- Si consiglia ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dal piano di cottura acceso.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, perché possono diventare roventi.

Sicurezza durante la pulizia

- Per pulire l'apparecchio occorre spegnerlo e attendere che si raffreddi.
- Per motivi di sicurezza è vietata la pulizia dell'apparecchio con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

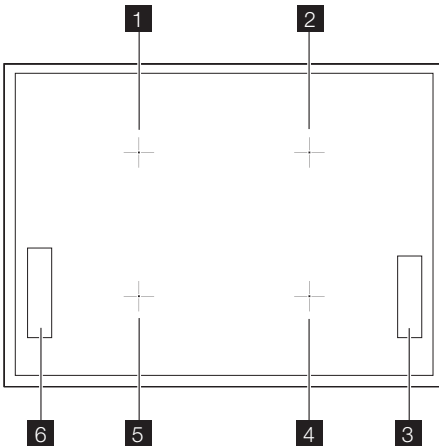
Per evitare danni all'apparecchio

- Il piano in vetroceramica può essere danneggiato dalla caduta di oggetti.
- Il bordo del piano in vetroceramica può essere danneggiato da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può provocare graffi al piano in vetroceramica.

- Gli oggetti che possono fondere e i liquidi traboccati possono bruciare rimanendo attaccati al piano in vetroceramica e vanno quindi rimossi immediatamente.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di stoviglie o con stoviglie vuote.
- Evitare la cottura con pentole e tegami vuoti. I recipienti di cottura e il piano in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- Lo spazio di 5 mm per la ventilazione tra il piano di lavoro e il mobile sottostante non deve essere ostruito.

Descrizione del prodotto

Superficie di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 2 Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 3 Pannello comandi
- 4 Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 5 Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3200 W
- 6 Pannello comandi

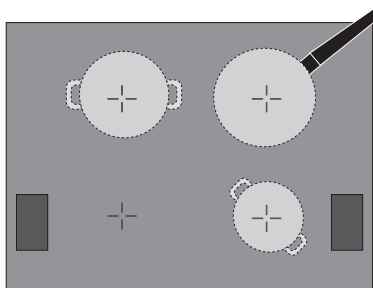
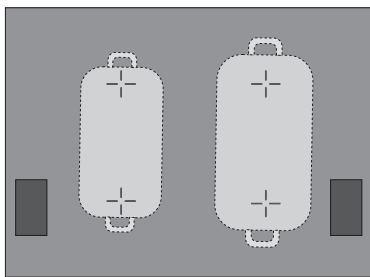
La superficie di cottura è divisa in quattro zone di cottura. In ogni zona di cottura, sotto il piano in vetroceramica, è presente una resistenza a induzione il cui centro è contrassegnato da una croce sul piano in vetroceramica. La pentola può essere posizionata su una zona di cottura qualunque, ma deve comunque coprire interamente la croce sul piano in vetroceramica. Il fondo della pentola deve presentare un diametro compreso tra 125 e 210 mm.

Cottura su due zone di cottura

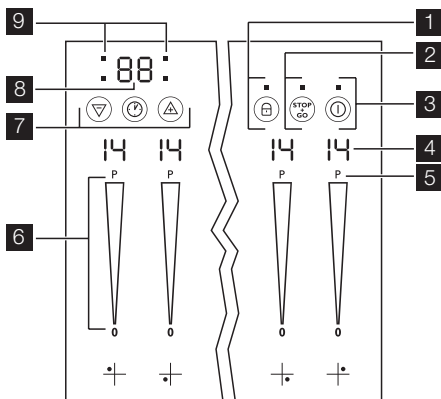
Le pentole di grandi dimensioni possono essere riscaldate utilizzando due zone di cottura contemporaneamente. A questo scopo, possono essere utilizzate sia le due zone di cottura a sinistra sia le due zone di cottura a destra della superficie di cottura.

1. Posizionare la pentola centralmente sulle due zone di cottura.
La pentola deve coprire almeno due croci.
2. Impostare lo stesso livello di cottura per entrambe le zone di cottura (livello max 8).

i A seconda del tipo di pentola, la distribuzione del calore può risultare diversa. Possono essere ottenuti buoni risultati di cottura utilizzando pentole con fondo spesso e piano.



Pannello comandi



- 2** Stop+Go con spia di controllo
- 3** Acceso/Spento con indicatore
- 4** Display livelli di cottura
- 5** Funzione Power
- 6** Selezione livelli di cottura
- 7** Timer
- 8** Display Timer
- 9** Display zone di cottura - Funzione Timer


1 Sicurezza bambini con spia di controllo

Tasti sensore Touch Control




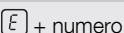





Il funzionamento dell'apparecchio è comandato da tasti sensore Touch Control. Le funzioni sono controllate mediante sfioramento dei tasti sensore e confermate dai display e dai segnali acustici. Basta sfiorare i tasti sensore per attivare la funzione richiesta. Non toccare altri tasti sensore.

i Se si preme sul pannello comandi per più di 6 secondi, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.



	Tasto sensore	Funzione
	Acceso/Spento	Accensione e spegnimento dell'apparecchio
	Sicurezza bambini	Blocco del pannello comandi per la sicurezza dei bambini
	STOP+GO	Accensione/spegnimento della funzione di mantenimento in caldo
P	Funzione Power	Accensione e spegnimento della funzione Power
	Timer	Selezione del Timer
	Aumento dei valori impostati	Aumento del tempo del Timer


Tasto sensore	Funzione
	Diminuzione dei valori impostati Riduzione del tempo del Timer

Display

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disinserita
	Livelli di mantenimento in caldo La funzione di mantenimento in caldo / STOP+GO è attiva
	Livelli di cottura Impostazione dei livelli di cottura
	Prima cottura automatica La funzione di prima cottura automatica è attiva
	Errore Si è verificato un malfunzionamento
	Rilevamento della pentola La pentola è troppo piccola o non idonea o non c'è alcuna pentola sulla zona di cottura
	Calore residuo La zona di cottura è ancora calda
	Impostazione sicurezza bambini Il blocco/sicurezza bambini è inserito
	Funzione Power La funzione Power è attiva
	Spegnimento di sicurezza Lo spegnimento di sicurezza è attivo


Indicatore di calore residuo

 **Avvertenza** Il calore residuo può essere causa di ustioni. Dopo lo spegnimento, le zone di cottura richiedono alcuni minuti per raffreddarsi. Osservare l'indicatore di calore residuo .






 Il calore residuo può essere sfruttato per scongelare e tenere in caldo le pietanze.

Le **zone di cottura a induzione** generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica è semplicemente riscaldato dal calore residuo della pentola.

Funzionamento dell'apparecchio




 Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.



Accensione e spegnimento dell'apparecchio

	Pannello comandi	Display	Spia di controllo
Accensione	Sfiorare il tasto  per 1 secondo	 / 	La spia si accende.
Spegnimento	Sfiorare il tasto  per 1 secondo	 / nulla	La spia si spegne.

 Dopo l'accensione, entro circa 10 secondi occorre impostare una funzione o un livello di potenza, altrimenti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Impostazione del livello di cottura




	Pannello comandi	Display
Impostazione del livello di cottura	Sfiorare con il dito il livello di cottura desiderato, eventualmente correggendo verso destra o verso sinistra	Da  /  a 


	Pannello comandi	Display
Spegnimento	Sfiorare 	

Blocco/sblocco del pannello comandi

A eccezione del tasto sensore "Acceso/Spento", è possibile bloccare in ogni mo-

mento il pannello comandi per impedire che siano modificate le impostazioni, per esempio durante la pulizia.




	Pannello comandi	Display
Attivazione	Sfiorare il tasto 	 (per 4 secondi)
Disattivazione	Sfiorare il tasto 	Livello di potenza impostato in precedenza

 Allo spegnimento dell'apparecchio, il blocco si disinserisce automaticamente.



Attivazione e disattivazione della funzione STOP+GO

La funzione STOP+GO attiva la modalità scaldavivande per tutte le zone di cottura in

funzione e, alternativamente, le riporta al livello di potenza originario

	Pannello comandi	Display
Attivazione	Sfiorare il tasto 	
Disattivazione	Sfiorare il tasto 	Livello di potenza precedente (esclusi preriscaldamento automatico e funzione Power)








 La funzione STOP+GO non interrompe il timer.

 La funzione STOP+GO agisce sull'intero pannello comandi, escluso il tasto sensore .


Quando si imposta un livello di potenza usando la funzione di preriscaldamento automatico, la zona di cottura si attiva alla massima potenza per un tempo prestabilito per poi tornare automaticamente al livello di potenza impostato.

Uso della funzione di preriscaldamento automatico

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di preriscaldamento automatico.

Fase	Pannello Comandi	Display
1.	Sfiorare il tasto P	
2.	Partendo da P e procedendo verso il basso, selezionare con il dito il livello di potenza desiderato fra  e 	 /  , dopo 5 secondi  . Finché è visualizzato  , l'apparecchio funziona alla massima potenza. Terminato il preriscaldamento automatico, viene visualizzato nuovamente il livello di potenza  /  .

La durata del preriscaldamento automatico dipende dal livello di potenza impostato.


Livello di potenza	Durata del preriscaldamento automatico [min:sec]
	0:12

Livello di potenza	Durata del preriscaldamento automatico [min:sec]
2	0:12
3	1:21
4	3:07
5	4:24
6	5:51
7	8:12
8	10:12
9	10:36
10	2:01
11	2:01
12	2:28
13	2:52
14	---

Uso della sicurezza bambini



La sicurezza bambini impedisce l'utilizzo accidentale dell'apparecchio.

Inserimento della sicurezza bambini


Operazione	Pannello comandi	Display/Segnale
1.	ⓘ Accendere l'apparecchio. Non impostare alcun livello di potenza.	0
2.	Toccare  per 4 secondi	L

È inserita la sicurezza bambini.

Disinserimento della sicurezza bambini

Operazione	Pannello comandi	Display/Segnale
1.	ⓘ Accendere l'apparecchio. Non impostare alcun livello di potenza.	L
2.	Toccare  per 4 secondi	 La spia si accende
3.	ⓘ Spegnerne l'apparecchio.	

La sicurezza bambini è disinserita.

 La sicurezza bambini può essere inserita o disinserita solo se non è impostato alcun livello di potenza.

Esclusione della sicurezza bambini

La sicurezza bambini può essere disinserita per una singola operazione di cottura, al termine della quale la sicurezza ritorna attiva.

Opera- zione	Pannello comandi	Display/Segnale
1.	① Accendere l'apparecchio	
2.	Toccare per 4 secondi	La spia si accende

L'apparecchio può essere utilizzato normalmente fino allo spegnimento successivo. Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini ritorna attiva.

i Dopo l'esclusione della sicurezza bambini, entro 10 secondi circa occorre impostare un livello di cottura o una funzione, altrimenti l'apparecchio si spegne automaticamente.

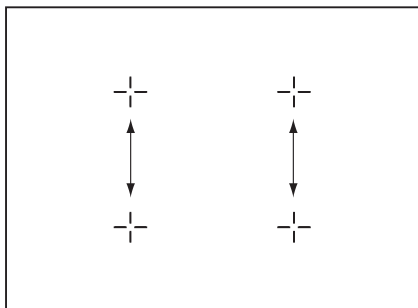
ad esempio per portare in ebollizione grandi quantità d'acqua in breve tempo. La funzione Power è attivata per 8 minuti al massimo. La zona di cottura a induzione passa quindi automaticamente al livello di cottura **14**.

Accensione e spegnimento della funzione Power

La funzione Power **P** aumenta la potenza disponibile nelle zone di cottura a induzione,

	Pannello comandi	Display
Accensione	Sfiorare P	
Spegnimento	Impostare un livello di cottura	

Sistema Power Management



Le zone di cottura sul piano di cottura dispongono di una potenza massima che è raggiunta quando è impostato il livello di cottura 13 per tutte le zone di cottura. Le zone di cottura sono disposte a coppie (vedere l'illustrazione) tra le quali il sistema Power Management ripartisce la massima potenza disponibile.

Quando la funzione Power è selezionata per una sola zona di cottura, il sistema Power

Management incrementa la potenza fornita a tale zona di cottura, riducendo la potenza disponibile per l'altra zona di cottura abbinata. Esempio: è impostato il livello di cottura 13 per una sola zona di cottura. È accesa la funzione Power per l'altra zona di cottura abbinata. La funzione Power è normalmente eseguita, ma il livello di cottura 13 per una delle zone di cottura e la funzione Power per l'altra zona di cottura abbinata superano complessivamente la potenza massima disponibile per entrambi. In questo caso, il sistema Power Management riduce la potenza della prima zona di cottura accesa, per esempio dal livello 13 al livello 5. L'indicazione sul display varia tra il livello 13 e il livello 5, quindi rimane fissa sul livello massimo 5. Il passaggio tra i livelli di cottura (per esempio tra 13 e 5 o tra 13 e 3 o un altro valore) dipende dal tipo di apparecchio e dalle dimensioni della zona di cottura.

Uso del timer

Funzione	Condizione	Risultato allo scadere del tempo
Spegnimento automatico	Zone di cottura attive	Segnale acustico L'indicazione 00 lampeggia La zona di cottura si spegne
Contaminuti	Zone di cottura non utilizzate	Segnale acustico L'indicazione 00 lampeggia









i Se è impostato solo un valore del contaminuti, è possibile modificarlo solo con l'apparecchio acceso.

i Se per una zona di cottura è impostato un livello di potenza ed è attivo il conta-

minuti, allo scadere del tempo impostato la zona di cottura si spegne.

i Se una zona di cottura viene spenta, si spegne anche la funzione timer impostata.



Selezione della zona di cottura

Fase	Pannello comandi	Display
1.	Sfiorare una volta il tasto 	La spia di controllo della prima zona di cottura lampeggia 
2.	Sfiorare una volta il tasto 	La spia di controllo della seconda zona di cottura lampeggia 
3.	Sfiorare una volta il tasto 	La spia di controllo della terza zona di cottura lampeggia 
4.	Sfiorare una volta il tasto 	La spia di controllo della quarta zona di cottura lampeggia 

i Se sono impostate altre funzioni del timer, dopo alcuni secondi compare il



tempo residuo più breve e la corrispondente spia di controllo lampeggia.

Impostazione dell'ora

Fase	Pannello comandi	Display
1.	 Selezionare una zona di cottura	La spia di controllo della zona di cottura lampeggia
2.	Sfiorare il tasto 	00 - 99 minuti




Dopo alcuni secondi, la spia di controllo lampeggia più lentamente.
Il tempo è impostato.
L'indicatore segnala il tempo residuo.

Spegnimento del timer

Fase	Pannello comandi	Display
1.	 Selezionare una zona di cottura	La spia di controllo della zona di cottura selezionata lampeggia più velocemente È visualizzato il tempo residuo
2.	Sfiorare il tasto 	Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00 .

La spia di controllo si spegne.
Il timer per la zona di cottura selezionata è disinserito.

Modifica del tempo


Fase	Pannello comandi	Display
1.	 Selezionare una zona di cottura	La spia di controllo della zona di cottura selezionata lampeggia più velocemente È visualizzato il tempo residuo
2.	Sfiorare il tasto  o 	01 - 99 minuti

Dopo alcuni secondi, la spia di controllo lampeggia più lentamente.

Il tempo è impostato.


L'indicatore segnala il tempo residuo.

Visualizzazione del tempo residuo di una zona di cottura

Fase	Pannello comandi	Display
1.	 Selezionare una zona di cottura	La spia di controllo della zona di cottura lampeggia più velocemente È visualizzato il tempo residuo

Dopo alcuni secondi, la spia di controllo lampeggia più lentamente.

Disattivazione del segnale acustico

Fase	Pannello comandi	Segnale acustico
1.	Sfiorare il tasto 	Segnale acustico di conferma.

Il segnale acustico si disattiva.

Spegnimento di sicurezza

Piano di cottura






- Dopo l'accensione della superficie di cottura, entro 10 secondi circa occorre impostare un livello di cottura per una zona di cottura, altrimenti il piano di cottura si spegne automaticamente.
- Se uno o più sensori rimangono coperti da oggetti (come pentole o altro) per più di 10 secondi circa, il piano di cottura si spegne automaticamente dopo l'emissione di un segnale acustico.
- Se si spengono tutte le zone di cottura, dopo circa 10 secondi il piano di cottura si spegne automaticamente.

Pannello comandi

- Quando l'apparecchio è spento, se uno o più tasti sensore rimangono coperti per oltre 10 secondi, è emesso un segnale acustico. Il segnale acustico si interrompe au-


tomaticamente quando i tasti sensore non sono più coperti.

Zone di cottura a induzione

- In caso di surriscaldamento (per es. se un tegame cuoce senza liquido), la zona di cottura si spegne automaticamente.  è visualizzato. Prima di un nuovo impiego la zona di cottura deve essere impostata su  e lasciata raffreddare.
- Se sono utilizzate pentole non idonee, nel display si accende  e dopo 2 minuti il display della zona di cottura si spegne automaticamente.
- Se dopo un determinato tempo una delle zone di cottura non viene spenta o il livello di cottura non viene modificato, la relativa zona di cottura si spegne automaticamente.  è visualizzato. Prima di un nuovo impiego, la zona di cottura deve essere impostata su .

Livello di cottura	Spegnimento dopo
1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ore

Consigli per cuocere e arrostitire

 **Avvertenza sull'acrilamide**

Secondo le più recenti scoperte scientifiche, una cottura intensiva degli alimenti, in particolare nel caso di prodotti contenenti amido, può comportare rischi per la salute a causa della presenza di

acrilamide. Pertanto, si raccomanda di cucinare possibilmente a basse temperature e di non rosolare troppo intensamente gli alimenti.

Pentole per zone di cottura a induzione

Materiale delle pentole	Idoneo
Acciaio, acciaio smaltato	+
Ghisa	+
Acciaio inox	+*
Fondo della pentola multistrato	+*
Alluminio, rame, ottone	-
Vetro, ceramica, porcellana	-

* Le pentole per zone di cottura a induzione sono opportunamente contrassegnate dal fabbricante.

Test di idoneità

Le pentole sono idonee per l'induzione se...

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione con il livello di cottura massimo impostato si riscalda in breve tempo.
- ... avvicinando al fondo della pentola una calamita, questa vi rimane attaccata.

i Alcune pentole possono produrre rumori durante l'utilizzo su zone di cottura a induzione. Questi non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e non compromettono in alcun modo il funzionamento.

Fondo delle pentole


Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Livello di cottura	Cottura	Ideale per	Durata	Indicazioni/consigli
0		Posizione Off		
1	Tenere in caldo	Tenere in caldo pietanze cucinate	Secondo necessità	Coprire con il coperchio
1-3	Fondere	Salsa, burro, cioccolato, gelatina	5-25 min.	Mescolare di tanto in tanto
1-3	Raffermare	Omelette, uova strapazzate	10-40 min.	Cucinare con coperchio
3-5	Cottura lenta	Riso, budini e preparati a base di latte Riscaldare pietanze pronte	25-50 min.	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano in certa misura automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole. Tuttavia, la parte magnetica del fondo delle pentole dovrebbe avere un diametro minimo scelto in funzione delle dimensioni della zona di cottura. Le pentole che hanno un fondo con diametro inferiore a 12 cm non sono idonee.

Consigli per risparmiare energia

 Appoggiare la pentola sempre prima di accendere la zona di cottura.

 Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.


Esempi di impiego per la cottura


I dati riportati nella tabella seguente sono valori indicativi.

Livello di cottura	Cottura	Ideale per	Durata	Indicazioni/consigli
5-7	Cottura a vapore Stufatura	Cuocere a vapore verdura o pesce; stufare pesce	20-45 min.	Per le verdure aggiungere poco liquido (qualche cucchiaino)
7-9	Maceratura	Cuocere a vapore patate	20-60 min.	Utilizzare poco liquido, per esempio max ¼ l di acqua per 750 g di patate
7-9	Maceratura	Bollitura di grandi quantità di alimenti, minestrone e zuppe	60-150 min.	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti
9-12	Cottura rapida	Cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen	Secondo necessità	Girare di tanto in tanto
12-13	Cottura arrosto intensa	Frittelle di patate, lombate, bistecche, crepes	5-15 min. per paddella	Girare di tanto in tanto
14	Ebollizione Rosolatura Frittura	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere pasta fresca, rosolare carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità di liquido.

Pulizia e manutenzione

 **Avvertenza** I prodotti di pulizia abrasivi e gli oggetti appuntiti danneggiano il piano di cottura. Pulire l'apparecchio e rimuovere i residui con acqua e un detergente liquido dopo ogni utilizzo. Rimuovere anche i residui di detergente!

 I graffi o le macchie scure che non è più possibile eliminare dalla superficie in vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.


Pulizia dell'apparecchio dopo ogni utilizzo

1. I residui di zucchero, plastica o alluminio devono essere rimossi utilizzando un ras-

schietto idoneo. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetroceramica tenendolo inclinato e rimuovere i residui facendo scorrere la lama sulla superficie. Pulire l'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detergente liquido. Infine, **asciugare l'apparecchio con un panno pulito**.

2. Per eliminare le macchie d'acqua e di calcare, i residui di grasso e gli aloni sulla finitura metallica, usare un detergente specifico per vetroceramica o per acciaio inossidabile dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Che cosa fare se ...

Problema/Display	Causa possibile	Rimedio
Le zone di cottura non si accendono oppure non funzionano	Dall'accensione dell'apparecchio sono trascorsi più di 10 secondi	Riaccendere l'apparecchio.
	È inserito il blocco 	Disinserire il blocco (vedere il capitolo "Blocco/sblocco del pannello comandi")

Problema/Display	Causa possibile	Rimedio
	È inserita la sicurezza bambini 	Disattivare la sicurezza bambini (vedere il capitolo "Sicurezza bambini")
	Sono stati sfiorati più tasti sensore contemporaneamente	Sfiorare solamente un tasto sensore
	È scattato lo spegnimento di sicurezza	Rimuovere gli eventuali oggetti che si trovano sul pannello comandi (pentole, ecc.). Riaccendere l'apparecchio
	Sul pannello comandi è presente dell'acqua oppure il pannello comandi è ricoperto di schizzi di grasso	Pulire il pannello comandi
	La funzione STOP+GO è attivata 	Disattivare la funzione STOP+GO
Il display varia tra due livelli di cottura	Il sistema Power Management sta riducendo la potenza di questa zona di cottura	Vedere il capitolo "Accensione/spengimento della funzione Power"
Sul display del calore residuo non compare nulla	La zona di cottura è rimasta in funzione solo per breve tempo e non si è ancora riscaldata	Se il piano di cottura è caldo, rivolgersi al servizio assistenza.
 si accende	Pentole non idonee	Utilizzare pentole adatte
	Nessuna pentola sulla zona di cottura	Appoggiare una pentola
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo per la zona di cottura	Passare a una zona di cottura più piccola. Utilizzare pentole idonee
 si accende	È scattato lo spegnimento di sicurezza	L'apparecchio si spegne. Riaccendere l'apparecchio
 compare insieme a un numero	Errore nel sistema elettronico	Staccare l'apparecchio dalla rete per alcuni minuti (estrarre il fusibile dell'impianto domestico). Se dopo l'accensione compare di nuovo  , contattare il servizio assistenza
Ad apparecchio spento, è emesso il segnale acustico	Il pannello comandi è interamente o parzialmente coperto da oggetti.	Rimuovere gli oggetti.
E' emesso un segnale acustico ripetuto (6x), l'apparecchio si spegne	Uno o più tasti sensore sono rimasti coperti per più di 10 secondi	Scoprire i tasti sensore
È emesso un segnale acustico, l'apparecchio si accende e poi si rispegne; dopo 5 secondi è emesso un altro segnale acustico	Il tasto sensore Acceso/Spento è stato coperto da un oggetto, per esempio uno strofinaccio	Non appoggiare oggetti sul pannello comandi

Se non riuscite a risolvere il problema con i rimedi indicati sopra, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia o al servizio assistenza.



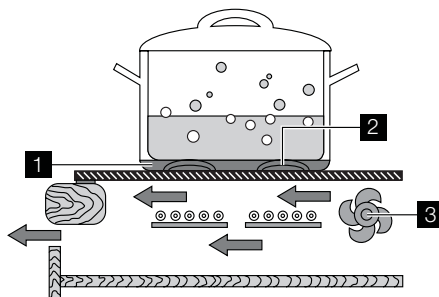
Avvertenza Le riparazioni sull'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato e autorizzato. Riparazioni non

eseguite correttamente possono costituire un serio pericolo per l'utente.

- i** In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio, l'intervento del tecnico del servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

Rumori durante il funzionamento

A seconda del materiale e del tipo di fondo delle pentole, possono prodursi rumori durante l'uso delle zone di cottura a induzione.




- Crepitio **1**

Smaltimento

- ♻️** Materiale di imballaggio
I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili. Gli elementi in materiale plastico sono contrassegnati ad es. >PE< (polietilene), >PS< (polistirolo espanso), ecc. Smaltite i materiali di imballaggio a seconda del loro contrassegno conferendoli negli appositi contenitori sistemati presso le discariche comunali.

- ♻️** Vecchio elettrodomestico

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero deri-

Quando si utilizzano pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich)

- Fischio **1**
Quando si utilizzano una o più zone di cottura a potenza elevata con pentole composte da materiali diversi (costruzione a sandwich)
- Borbottio **2**
Può prodursi a livelli di potenza elevati
- Schiocco **2**
Può prodursi durante l'accensione o lo spegnimento di parti elettriche
- Sibilo, ronzio **3**
L'apparecchio è dotato di un ventilatore per raffreddare le parti elettriche. La messa in funzione del ventilatore può produrre un fruscio di intensità variabile che può continuare anche per breve tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio.

vare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

- i** Dove portare gli apparecchi fuori uso? In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della S.EN.S oppure ai riciclatori ufficiali della S.EN.S. La lista dei centri di raccolta ufficiali della S.EN.S è visibile nel sito www.sens.ch.

⚠️ Avvertenza Per fare in modo che gli apparecchi da smaltire non siano sorgente di pericolo, si prega di renderli inutilizzabili prima del loro smaltimento. A tal fine staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete togliendo il cavo di alimentazione dall'apparecchio.

Istruzioni di installazione

Istruzione di sicurezza



Avvertenza Importante!

È necessario rispettare le leggi, le disposizioni, le direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego (norme in materia di sicurezza, riciclaggio, ecc.)

L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato. È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi e dai mobili.

Deve essere integrata una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, i cassetti possono essere montati direttamente sotto l'apparecchio solo se dispongono di un fondo di protezione oppure con TSB (accessorio da incorporare per vetroceramica). Le superfici di taglio del piano di lavoro devono essere protette dall'umidità con un sigillante appropriato.

Il sigillante deve chiudere perfettamente lo spazio fra l'apparecchio e il piano di lavoro. Nel montaggio a incasso, proteggere il lato inferiore dell'apparecchio dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire per esempio da un forno o una lavastoviglie.

Evitare di installare l'apparecchio direttamente accanto a una porta o sotto una finestra. L'apertura di porte e finestre potrebbe provocare la caduta di pentole calde dal piano di cottura.



Avvertenza Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica.

- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Osservare lo schema di allacciamento.
- Attenersi alle norme di sicurezza degli impianti elettrici.
- Garantire la protezione contro le scosse elettriche mediante un'installazione a regola d'arte.
- Fare eseguire il collegamento elettrico da un elettricista qualificato.
- Un collegamento allentato o non appropriato può causare un surriscaldamento dei connettori.

- I collegamenti e gli allacciamenti devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- Per il collegamento a 1 o 2 fasi, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superiore).
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, occorre sostituirlo con un cavo di allacciamento speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Per ulteriori consigli, contattare il servizio di assistenza locale.

Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm

Si considerano idonei come sezionatori gli interruttori automatici, i fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), gli sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè.

Applicazione del nastro adesivo

- Pulire accuratamente il piano di lavoro nell'area del foro.
- Applicare il nastro sigillante autoadesivo fornito in dotazione sulla parte inferiore del piano di cottura, lungo il bordo esterno della lastra in vetro ceramica. Non tenderlo eccessivamente. Il punto di giunzione deve trovarsi al centro di un lato. Tagliarlo a misura (lasciare un margine di alcuni mm) e far combaciare le due estremità.

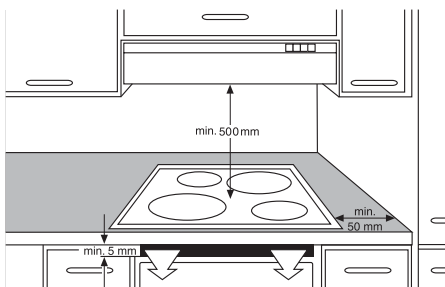
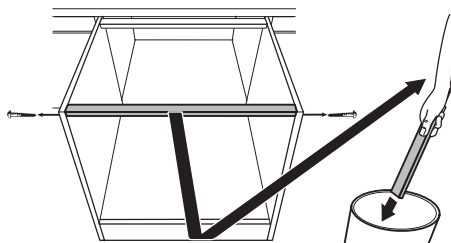
Applicazione del nastro adesivo sulla scanalatura

- Pulire l'incavo nel piano di lavoro.
- Applicare il nastro monoadesivo sigillante fornito in dotazione sul lato superiore della scanalatura lungo il bordo del foro sul piano di lavoro.
- Tagliare in quattro parti il nastro adesivo secondo la lunghezza dei bordi della scanalatura.
- Per i quattro angoli della scanalatura, le estremità del nastro adesivo devono essere tagliate ad angolo retto. Non sovrapponete le estremità.

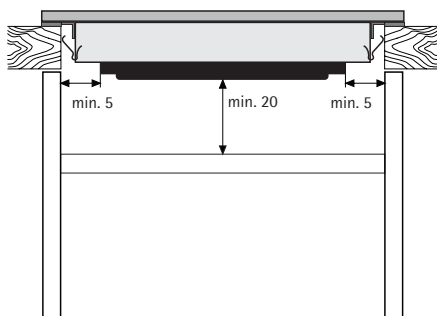
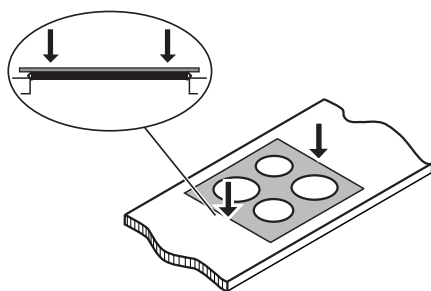
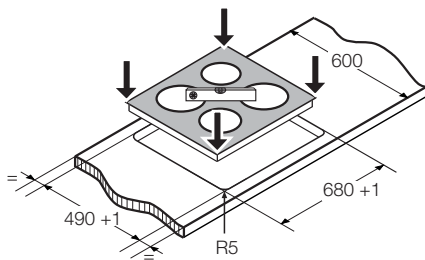
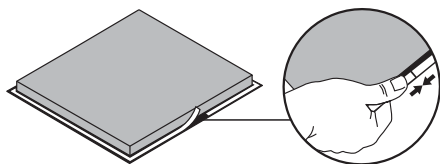
- Applicare il nastro adesivo a filo nell'angolo della scanalatura per evitare che durante la stuccatura dei giunti si accumulino del silicone sotto il piano in vetroceramica.

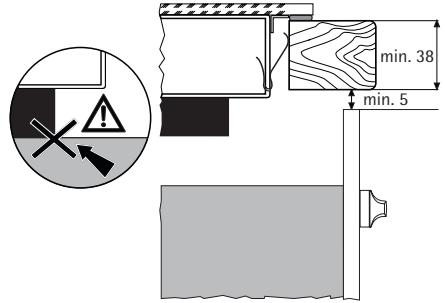
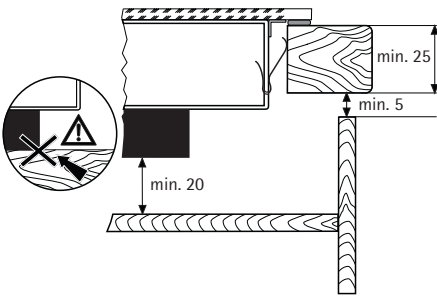
- Durante l'incollaggio, la guarnizione non deve essere allungata.

Montaggio

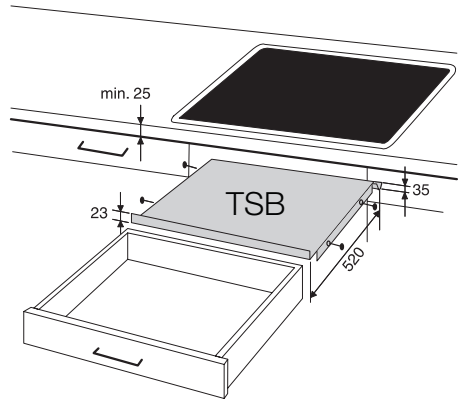
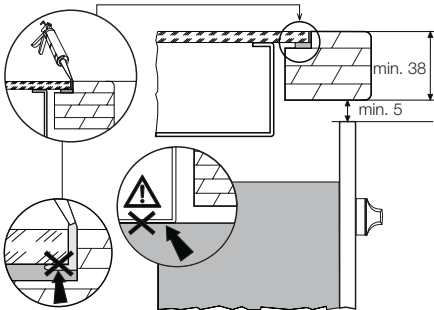
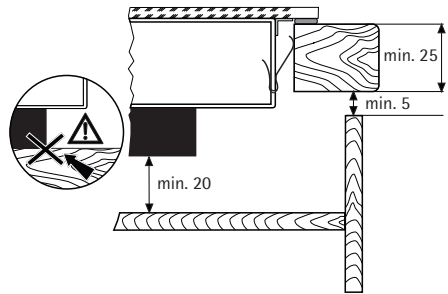
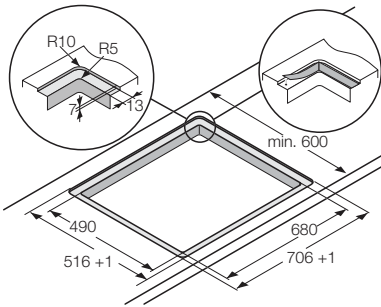


Montaggio a superficie








Montaggio a incasso



Targhetta del modello

Modell GK69TSIO		Prod. Nr. – 949 593 085	
Typ 55GDD D4 AU	230 V, 50 Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
Electrolux			

Assistenza

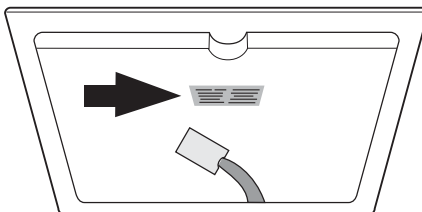
In caso di guasti tecnici si consiglia di cercare di risolvere direttamente il problema con l'aiuto delle Istruzioni per l'uso (capitolo "Che cosa fare se...").

Qualora non fosse possibile risolvere il problema, si consiglia di rivolgersi all'assistenza clienti o ad uno dei nostri associati.

Per fornirvi un rapido aiuto, vi richiediamo le informazioni seguenti:

- Combinazione alfanumerica a tre cifre per vetroceramica
- Modello
- Numero prodotto (PNC)
- Numero di serie
(Numero S - vedere la targhetta identificativa)

- Tipo di problema
- Eventuali messaggi di errore visualizzati dall'apparecchio



CH Garantie, Garanzia, Guarantee

**Kundendienst, service-clientèle,
Servizio clienti, Customer Service
Centres**

SCHWEIZ/SUISSE/SVIZZERA

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen ZÜRcherstrasse 204 e	<p style="text-align: center;">Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4127 Birsfelden Hauptstrasse 52			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 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 02

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, hö-

here 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

Für Gerätezubehör und Ersatzteile besuchen Sie unseren Web Shop: www.electrolux.ch
Pour les accessoires et le pièces détachées visitez notre Web Shop: www.electrolux.ch
Per gli accessori e i pezzi di ricambio visitate il nostro Web Shop: www.electrolux.ch