



FR Table de cuisson
EL Εστίες

Notice d'utilisation 2
Οδηγίες Χρήσης 27



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|------------------------------------------|-----------|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 2 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 9 |
| 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE..... | 10 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 12 |
| 8. CONSEILS..... | 18 |
| 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 21 |
| 10. DÉPANNAGE..... | 21 |
| 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 24 |
| 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 25 |

NOUS PENSONS À VOUS

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

Visitez notre site Web pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

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

fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

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

- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un

- électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
 - Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
 - Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
 - Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
 - N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
 - L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.
- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Maintenance

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

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

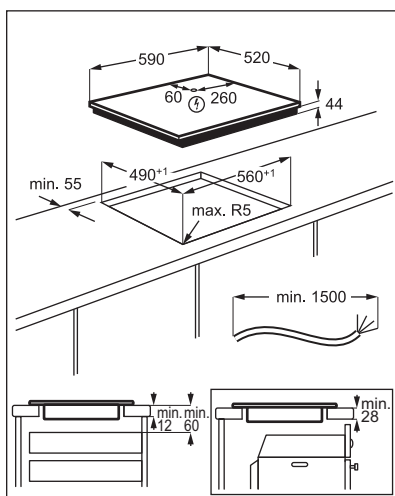
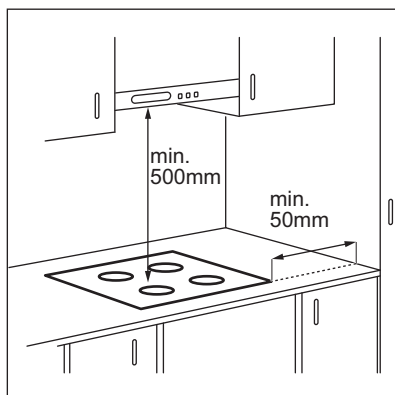
3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble d'alimentation

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

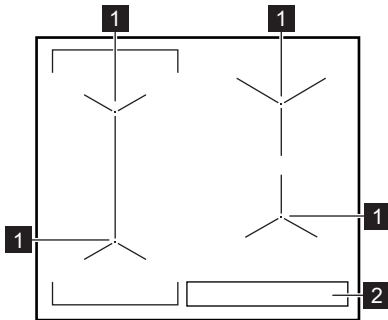
3.4 Montage



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

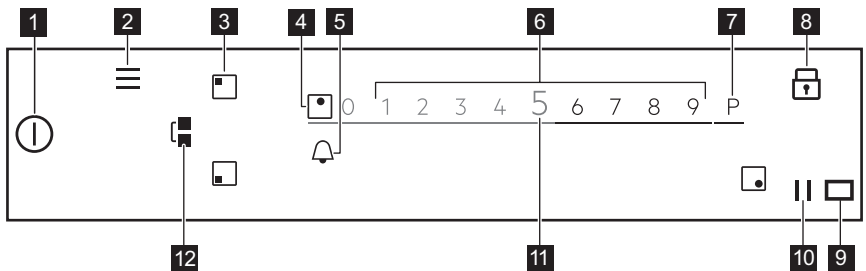
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson







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

4.2 Description du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

| Symbole | Commentaire | |
|------------|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1 ① | MARCHE / ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 ≡ | Menu | Pour ouvrir et fermer le Menu. |
| 3 □ | Sélection de zone | Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée. |
| 4 - | Voyant de zone | Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé. |
| 5 🔔 | - | Pour régler les fonctions du Minuteur. |
| 6 - | Curseur | Pour régler le niveau de cuisson. |
| 7 P | PowerBoost | Pour activer la fonction. |

| | Symbole | Commentaire | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8 |  | Verrouillage | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 9 |  | - | La fenêtre du communicateur à signal infrarouge Hob ² Hood. Ne la couvrez pas. |
| 10 |  | Pause | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 | 0 - 9 | - | Pour indiquer le niveau de cuisson actuel. |
| 12 |  | Bridge | Pour activer et désactiver la fonction. |

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



AVERTISSEMENT!

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

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


5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

5.1 Utilisation de l'écran tactile

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


- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.
- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

5.2 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau indique la structure de base du Menu.


Menu

| | | |
|------------------|------------------------|--------------------------------|
| Cuisson assistée | | |
| Fonctions table | Fondre | |
| Réglages | Sécurité enfants | |
| | Chronomètre | |
| | Hob ² Hood | H0 - Arrêt |
| | | H1 - Éclairage uniquement |
| | | H2 - Vitesse de ventil. Faible |
| | | H3 - Ventilation auto faible |
| | | H4 - Ventilation auto moyenne |
| | | H5 - Ventilation auto élevée |
| | | H6 - Ventilation auto Boost |
| | Régler | Cuisson assistée |
| | | Langue |
| | | Son touches |
| | | Volume Alarme |
| | | Affichage Luminosité |
| | Service | Mode démo |
| | | Licence |
| | Version du logiciel | |
| | Historique des alarmes | |
| | Réinitialiser tout | |

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

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines des options disponibles dans le Menu, une brève

description s'affiche. Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu.

Si vous avez atteint le bas du Menu, faites défiler la liste vers le haut et utilisez < ou appuyez sur  pour quitter le Menu.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

Vous pouvez modifier le réglage dans le Menu > Réglages > Régler. Reportez-

vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».


7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Activation et désactivation

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

7.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 heures |

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

7.3 Utilisation des zones de cuisson

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

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

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



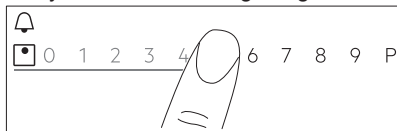
Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au paragraphe « Types de récipients » du chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

7.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.

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

Le symbole devient rouge et grossit.



7.5 PowerBoost

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

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

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

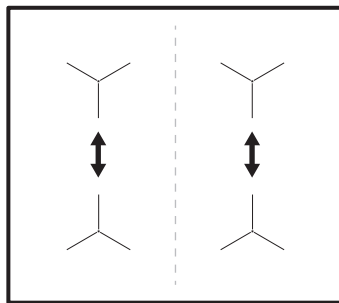
i Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.6 Gestion alimentation

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson

raccordées à une phase simple dépasse 3 680 W.

- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de chaleur maximal est visible sur le curseur. Seuls les chiffres en blanc peuvent être activés.
- Si un niveau de chaleur supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

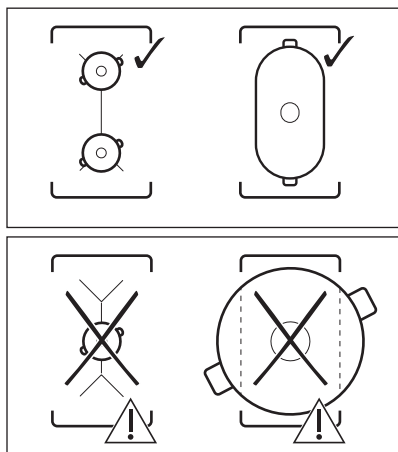


7.7 Fonction Bridge

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

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

- Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones.
- Appuyez sur **[P]** pour activer la fonction. Le symbole de la zone change.
- Réglez le niveau de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



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

7.8 Minuteur

Minuteur dégressif

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

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

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

La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.

4. Cochez pour activer la fonction.

Les symboles changent en .

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

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

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

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

Minuterie indépendante

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

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

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

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

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


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



Chronomètre

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

1. Appuyez sur la touche pour accéder au Menu.



2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Réglages > Chronomètre.
3. Appuyez sur le sélecteur pour activer/désactiver la fonction.

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




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


7.9 Pause

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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche .

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

7.10 Verrouillage

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.


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




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


7.11 Sécurité enfants


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


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

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

7.12 Langue


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


Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Dans la liste qui apparaît, sélectionnez la troisième option, puis deux fois la dernière option. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

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

7.13 Son touches / Volume Alarme

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


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


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

7.14 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.


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

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

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



7.15 Cuisson assistée


La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer.

Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.


- Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
 - Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
 - Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.
3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.


Pour arrêter la fonction, appuyez sur  et Stop ou appuyez sur  et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Stop.

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

7.16 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour une zone de cuisson par session de cuisson.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Fonctions table > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Start. Vous devez sélectionner la zone souhaitée. Une fenêtre contextuelle apparaît vous demandant si vous souhaitez supprimer le réglage précédent, le cas échéant.

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

dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

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

7.17 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

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

La fonction s'active automatiquement entre les modes H2 et H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.



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

| Mo- de | Éclai- rage auto- mati- que | Faire bouillir ¹⁾ | Faire fri- re ²⁾ |
|-----------|-----------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| H0 | Dés- activé | Désactivé | Désactivé |
| H1 | Activé | Désactivé | Désactivé |

| Mo- de | Éclai- rage auto- mati- que | Faire bouillir ¹⁾ | Faire fri- re ²⁾ |
|------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| H ₂ ³⁾ | Activé | Vitesse du ventila- teur 1 | Vitesse du ventila- teur 1 |
| H3 | Activé | Désactivé | Vitesse du ventila- teur 1 |
| H4 | Activé | Vitesse du ventila- teur 1 | Vitesse du ventila- teur 1 |
| H5 | Activé | Vitesse du ventila- teur 1 | Vitesse du ventila- teur 2 |
| H6 | Activé | Vitesse du ventila- teur 2 | Vitesse du ventila- teur 3 |

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

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

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

Modification des modes

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

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

2. Choisissez le mode approprié.

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

Lorsque vous éteignez la table de cuisson à la fin de la cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de tourner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur

automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

Dimensions de l'ustensile

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

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

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

partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

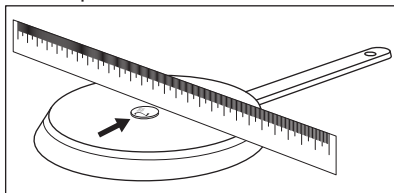


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

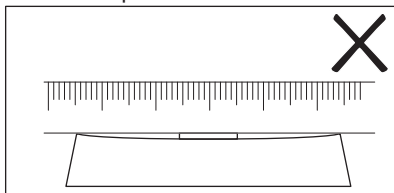
8.2 Récipients adaptés à la fonction Poêler

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

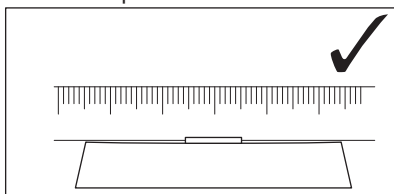
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



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



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



8.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

8.4 Öko Timer (Minuteur éco)

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

8.5 Exemples de cuisson

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



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

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

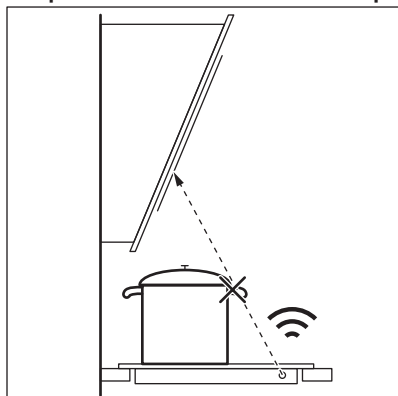
| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons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

8.6 Conseils pour Hob²Hood

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

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


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



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

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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

9.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

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

10. DÉPANNAGE





AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 60 secondes. | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| | Pause est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| L'affichage ne réagit pas au toucher. | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage. | Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson s'éteint. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal. | Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal. | Commencez par réduire la puissance de l'autre zone. |
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible. |
| Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez couvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume. | Vous avez activé le mode H1. | Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre. |
| Hob ² Hood les modes H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint. | Il peut y avoir un problème avec l'ampoule. | Contactez un service après-vente agréé. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Vous avez sélectionné la mauvaise langue. | Vous avez modifié la langue par erreur. | Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tout dans le Menu. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme. |
| La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche. | Arrêt automatique désactive la zone de cuisson. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
|  et un message s'affichent. | Verrouillage est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| O - X - A s'affiche. | Sécurité enfants est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  clignote. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Placez un récipient sur la zone. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |

10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...


Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement

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

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle EIS6448
Type 61 B4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.35 kW


11.2 Licenses du logiciel

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

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

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

11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------------|
| Avant gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Arrière gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

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

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle | EIS6448 | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson intégrée | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite | 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite | 188,9 Wh / kg 188,9 Wh / kg 183,4 Wh / kg 178,8 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 185,0 Wh / kg | |

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

Les mesures d'énergie se rapportant à la zone de cuisson sont identifiées par les


repères des zones de cuisson correspondantes.


12.2 Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 28 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 30 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 33 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 34 |
| 5. ΣΎΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ..... | 35 |
| 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 37 |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 37 |
| 8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 43 |
| 9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 47 |
| 10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 47 |
| 11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ..... | 50 |
| 12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 51 |

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά. Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ


Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Αυτά τα στοιχεία υπάρχουν στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αι αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι,

αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
 - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
 - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.

- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέπτε στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Στερεώστε το καλώδιο με σφιγκτήρα ανακούφισης τάσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις:

ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμομανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει

πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθάρισμα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

2.5 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.6 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός
σειράς

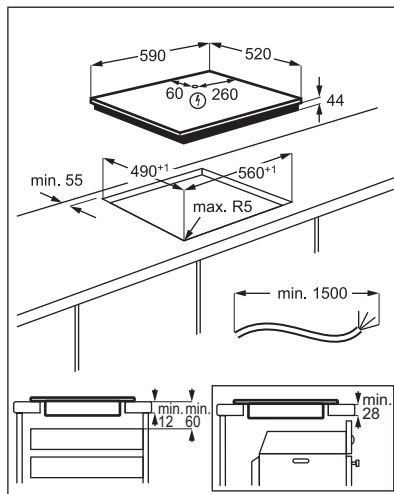
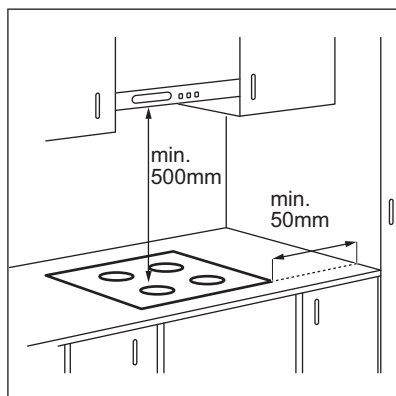
3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90°C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.

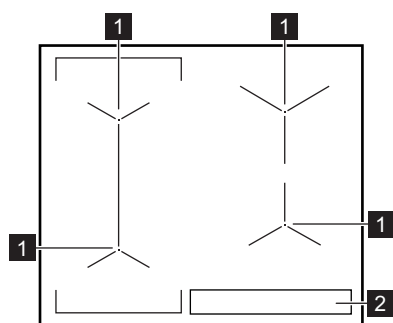
3.4 Συναρμολόγηση



Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

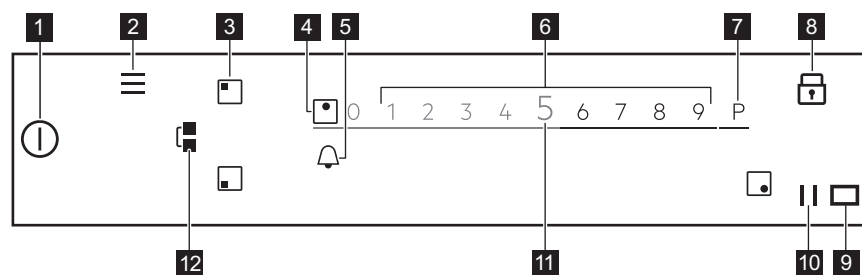
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2** Πίνακας χειριστηρίων

4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.

| Σύμβολο | Σχόλιο | |
|------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1 ① | ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών. |
| 2 ≡ | Μενού | Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού. |
| 3 ◻ | Επιλογή ζώνης | Για άνοιγμα του διακόπτη ολίσθησης για την επιλεγμένη ζώνη. |
| 4 - | Ένδειξη ζώνης | Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργός ο διακόπτης ολίσθησης. |
| 5 🔔 | - | Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη. |
| 6 - | Διακόπτης ολίσθησης | Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος. |

| Σύμβολο | Σχόλιο | | |
|---------|--------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | | PowerBoost | Για ενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 8 | | Κλειδωμα | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 9 | | - | Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob [®] Hood. Μην το σκεπτάζετε. |
| 10 | | Παύση | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |
| 11 | 0 - 9 | - | Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος. |
| 12 | | Bridge | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας. |

4.3 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

III / II / I Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη υποδεικνύει το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας.


Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

5.1 Χρήση της οθόνης αφής

- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.
- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης.
- Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την οθόνη οπουδήποτε. Όλα τα σύμβολα εμφανίζονται πάλι.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες όταν τις ξεκινάτε.
- Μόνο τα σύμβολα με οπισθοφωτισμό μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.


5.2 Μενού δομή

Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις

των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες. Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.


Μενού

| | | |
|----------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| Μαγείρεμα με βοήθεια | | |
| Λειτουργίες Εστιών | Λιώσιμο | |
| Ρυθμίσεις | Κλειδ. ασφ. για παιδ. | |
| | Χρονόμετρο | |
| | Hob ² Hood | H0 - Απενεργοποιημένο |
| | | H1 - Μόνο φωτισμός |
| | | H2 - Χαμηλή ταχύτητα ανεμιστήρα |
| | | H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας |
| | | H4 - Μεσαίος αυτόμ. ανεμιστήρας |
| | | H5 - Υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας |
| | | H6 - Πολύ υψηλός αυτόμ. ανεμιστ. |
| | Ρύθμιση | Μαγείρεμα με βοήθεια |
| | | Γλώσσα |
| | | Ήχοι Πλήκτρων |
| | | Ένταση Βομβητή |
| | Φωτεινότητα Οθόνης | |
| Σέρβις | Λειτουργία Demo | |
| | Άδεια | |
| | Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού | |
| | Ιστορικό Συναγερμών | |
| | Επαν. όλων των ρυθμ. | |

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Όταν αγγίζετε παρατεταμένα κάποιες από τις διαθέσιμες επιλογές στο Μενού,

εμφανίζεται μια σύντομη περιγραφή. Ακολουθήστε τις συμβουλές για εύκολη πλοήγηση στο Μενού.

Αν βρίσκεστε στο κάτω μέρος του Μενού, κάντε κύλιση προς τα πάνω και χρησιμοποιήστε το < ή αγγίξτε το  για έξοδο από το Μενού.

6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές

Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

7.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.).
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 1 λεπτό.

- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

| Σκάλα μαγειρέματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 ώρες |
| 3 - 5 | 5 ώρες |
| 6 | 4 ώρες |
| 7 - 9 | 1,5 ώρα |

7.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω

από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος».



Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

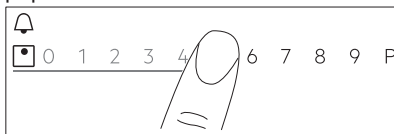
7.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



7.5 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το **P** ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.

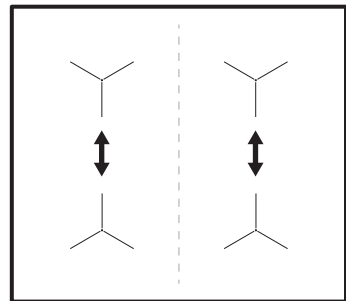
Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.



Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

7.6 Διαχείριση ισχύος


- Οι ζώνες μαγειρέματος είναι ομαδοποιημένες σύμφωνα με την τοποθεσία και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Δείτε την εικόνα.
- Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3.680 W.
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ ανάμεσα στις ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η συνολική ηλεκτρική ισχύς των ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες σε μία φάση υπερβαίνει τα 3.680 W.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ στις άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση, γεγονός που επηρεάζει τη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος.
- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

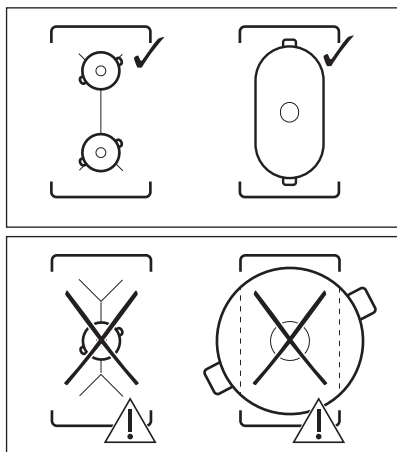



7.7 Λειτουργία Bridge

Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.
2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιηστεί η λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.





Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.



7.8 Χρονοδιακόπτης


Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.
 2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.
 3. Αγγίξτε το .
Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.
 4. Επιλέξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Τα σύμβολα αλλάζουν σε  .
5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).
 6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.


Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση 0. Εναλλακτικά, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδιδόμενο παράθυρο.

Μετρητής Λεπτών

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.


Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.


1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.
2. Αγγίξτε το .
Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.
3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να


επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).

4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας.


Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη .


Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.



Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.

1. Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις > Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.



Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι


χειροκίνητα, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το 0. Για να κάνετε Παύση της λειτουργίας για μια περίοδο μαγειρέματος, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Παύση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Start για να συνεχίσει η μέτρηση.



7.9 Παύση


Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα  και  μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .


Η λειτουργία σταματά το PowerBoost. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξετε πάλι το .

7.10 Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα.



Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

7.11 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλειδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να

ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδιδόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.12 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το ☰. Από τη λίστα που εμφανίζεται επιλέξτε την τρίτη επιλογή και μετά δύο φορές την τελευταία επιλογή. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδιδόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.13 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδιδόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.14 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.


1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.



Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ☰ ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδιδόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.


7.15 ☰ Μαγείρεμα με βοήθεια

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο αριστερές ζώνες αν γεφυρωθούν.

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε το Μαγείρεμα με βοήθεια και διαλέξτε από τη λίστα τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
 - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο πάνω μέρος του αναδιδόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
 - Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.
 - Μπορείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο επίπεδο θερμότητας.
3. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδιδόμενο παράθυρο. Για να


κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το OK. Για να απενεργοποιήσετε το παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  και το Stop ή αγγίξτε το  και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια, επιλέξτε έναν τύπο φαγητού και αγγίξτε το Stop.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

7.16 Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος κατά τη διάρκεια μιας περιόδου μαγειρέματος.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες Εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Start
Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη.
Εμφανίζεται ένα αναδύομενο παράθυρο ρωτώντας σας αν επιθυμείτε να ακυρώσετε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος, αν υπήρχε.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.

7.17 Hob²Hood

Είναι μια εξελιγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες σε έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη

υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες.

Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Η λειτουργία λειτουργεί αυτόματα μεταξύ των επιλογών H2 και H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε χρησιμοποιείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας το H1.



Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

| Λειτουργία | Αυτόματος φωτισμός | Βράσιμο ¹⁾ | Τηγάνισμα ²⁾ |
|------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|
| H0 | Απενεργοποιημένος | Απενεργοποιημένος | Απενεργοποιημένος |
| H1 | Ενεργοποιημένος | Απενεργοποιημένος | Απενεργοποιημένος |

| Λει- του ργία | Αυτό- μα- τος φωτι- σμός | Βράσιμο ¹⁾ | Τηγάνισμ α ²⁾ |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| H2 ³⁾ | Ενεργ- γο- ποιη- μένος | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H3 | Ενεργ- γο- ποιη- μένος | Απενεργο- ποιημένος | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H4 | Ενεργ- γο- ποιη- μένος | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 |
| H5 | Ενεργ- γο- ποιη- μένος | Ταχύτητα ανεμιστήρα 1 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 |
| H6 | Ενεργ- γο- ποιη- μένος | Ταχύτητα ανεμιστήρα 2 | Ταχύτητα ανεμιστήρα 3 |



1) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

2) Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγάνισματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

3) Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Αλλαγή λειτουργιών

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το . Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob²Hood από τη λίστα.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία. Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας του απορροφητήρα ενδέχεται να συνεχίσει να λειτουργεί για ορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Ο φωτισμός του απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Μαγειρικό σκεύος



Στις επαγγελματικές ζώνες μαγειρέματος, ένα δυνατό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί πολύ γρήγορα τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος.

- i** Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

Υλικό μαγειρικών σκευών

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματικός πυθμένας (σημασμένος ως κατάλληλος από τον κατασκευαστή).
- **ακατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για επαγωγική εστία, εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε μια ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκει τη βάση του μαγειρικού σκεύους.

- i** Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

Διαστάσεις μαγειρικών σκευών

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

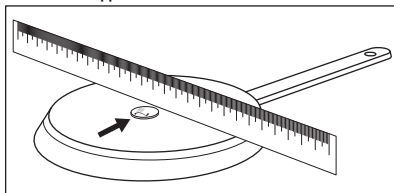
Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος εξαρτάται από τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.

- i** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

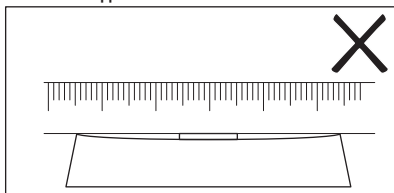
8.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

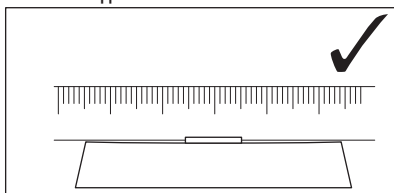
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ (ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στο χάρακα και στο τηγάνι.



8.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος

ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.

- συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.

8.4 Öko Timer (Χρονοδιακόπτης Εξοικονόμησης Ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

8.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

| Σκάλα μαγειρέματος | Χρήση: | Χρόνος (min) | Συμβουλές |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών. | όσο απαιτείται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα. | 5 - 25 | Ανακατεύετε ανά διαστήματα. |
| 1 - 2 | Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρεύετε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιάμεσο τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού. |
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό. | 20 - 60 | Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες. |
| 4 - 5 | Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας. | 60 - 150 | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά. |
| 6 - 7 | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παιδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς. | όσο απαιτείται | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |

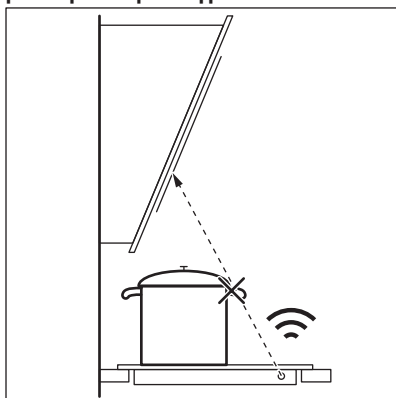
| Σκάλα μαγειρέματος | Χρήση: | Χρόνος (min) | Συμβουλές |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, παταοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |
| P | Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Ενεργοποιείται η λειτουργία PowerBoost. | | |

8.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε το πλαίσιο του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην κατευθύνετε φωτισμό από λαμπτήρα αλογόνου στο πλαίσιο του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.


Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.



i Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.

i Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob²Hood.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να ανακαλύψετε την πλήρη γκάμα απορροφητήρων που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας για τους καταναλωτές. Οι απορροφητήρες Electrolux που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

9.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσώσει επαρκώς:** δακτυλίου από άλατα, δακτυλίου λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ






ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες. | Ελέγξτε αν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα σύνδεσης. |
| | Έχει καεί η ασφάλεια. | Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Μη ρυθμίσετε σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα. | Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα. |
| | Αγγίζετε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. | Αγγίζετε μόνο ένα πεδίο αφής. |
| | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα. | Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη. Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη. | Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. |
| Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιούνται οι εστίες. | Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής. |
| Οι εστίες απενεργοποιούνται. | Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής  . | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά. | Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης. |
| Τα πεδία αφής έχουν θερμανθεί. | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια. | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό. |
| Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί. | Έχετε καλύψει το χειριστήριο. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το χειριστήριο. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η επιλογή Hob ² Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος. | Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1. | Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία. |
| Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob ² Hood λειτουργούν, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος. | Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα. | Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου. | Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι. | Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα. | Αλλάξτε κατά λάθος τη γλώσσα. | Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαν. όλων των ρυθμ. από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή |
| Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. | Η λειτουργία Αυτόματη Απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. |
| Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδωμα. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ.. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Η ένδειξη  αναβοσβήνει. | Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη. | Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη. |
| | Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο. | Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με σωστές διαστάσεις. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά». |
| Ανάβει η ένδειξη  μαζί με έναν αριθμό. | Παρουσιάστηκε σφάλμα στις εστίες. | Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ακούγεται ένας συνεχόμενος ήχος μπιπ. | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι λανθασμένη. | Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την εγκατάσταση. |

10.2 Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...


Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις

εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

11.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIS6448
Τύπος 61 B4A 01 CA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ.Σειρ.
ELECTROLUX

Κωδικός προϊόντος PNC 949 596 906 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Κατασκευάστηκε στη Γερμανία
7.35 kW


11.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που

προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/

libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού

ανοικτού κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

11.3 Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost μέγιστη διάρκεια [min] | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm] |
|-------------------|---------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Εμπρός αριστερά | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Πίσω αριστερά | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Εμπρός δεξιά | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Πίσω δεξιά | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Μεταβάλλεται ανάλογα με το υλικό και τις διαστάσεις των μαγειρικών σκευών.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

12.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό EU 66/2014 που ισχύει μόνο για την αγορά της ΕΕ

| | | | |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|--|
| Αναγνωριστικό μοντέλου | EIS6448 | | |
| Τύπος εστιών | Εντοιχιζόμενες εστίες | | |
| Πλήθος ζωνών μαγειρέματος | 4 | | |
| Τεχνολογία θέρμανσης | Επαγωγή | | |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός αριστερά | 21,0 cm | |
| | Πίσω αριστερά | 21,0 cm | |
| | Εμπρός δεξιά | 14,5 cm | |
| | Πίσω δεξιά | 18,0 cm | |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά | 188,9 Wh / kg | |
| | Πίσω αριστερά | 188,9 Wh / kg | |
| | Εμπρός δεξιά | 183,4 Wh / kg | |
| | Πίσω δεξιά | 178,8 Wh / kg | |

Κατανάλωση ενέργειας
από την εστία (EC electric
hob)

185,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές
συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες
- Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται
στην περιοχή μαγειρέματος
αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των
αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.


12.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια
κατά τη διάρκεια του καθημερινού
μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις
παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε
μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα
τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη
μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της
το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά
σκεύη στις μικρότερες ζώνες
μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη
απευθείας στο κέντρο της ζώνης
μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη
θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό
το φαγητό ή να το αφήσετε να
χυλώσει.

13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το
σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά
συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για
ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία
του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης
υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες
ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά
απορρίμματα συσκευές που φέρουν το
σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην
τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή
επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

www.electrolux.com/shop



867350190-B-142020

