



**LIT6043**

**Gebruiksaanwijzing**

Kookplaat

NL 2

**Notice d'utilisation**

Table de cuisson

FR 21

**Benutzerinformation**

Kochfeld

DE 40

**Manual de instruções**

Placa

PT 59

**Manual de instrucciones**

Placa de cocción

ES 78



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## WE DENKEN AAN U

Bedankt voor uw aankoop van een Electrolux-apparaat. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol en ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen.

Welkom bij Electrolux.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. INSTALLATIE.....                  | 7  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8  |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 10 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 14 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 16 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 16 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS.....          | 18 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 19 |

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de

instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.

- LET OP: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de zaken die u in de lade bewaart.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendecksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

### 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

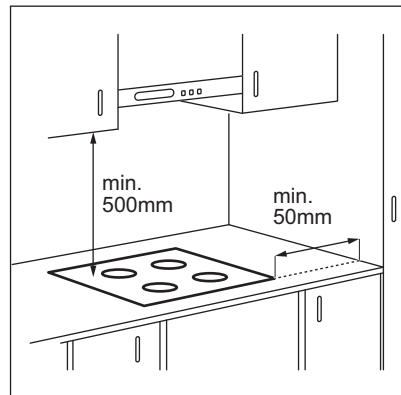
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

## 3.3 Aansluitkabel

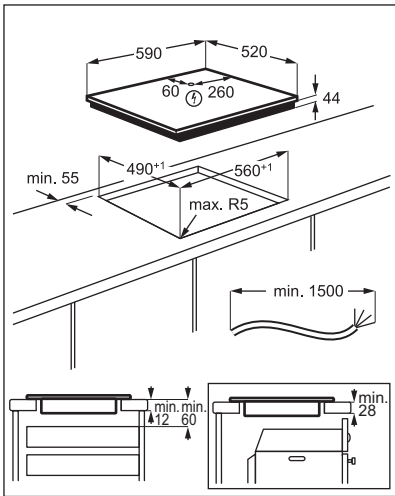
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

## 3.4 Montage

Als u de kookplaat onder een kap monteert, moet u de montage-instructies van de dampkap raadplegen om de minimale afstand tussen de apparaten te weten te komen.



Als het apparaat boven een lade geïnstalleerd is, dan kan tijdens het koken de ventilatie van de kookplaat de items die in de lade geplaatst zijn verwarmen.



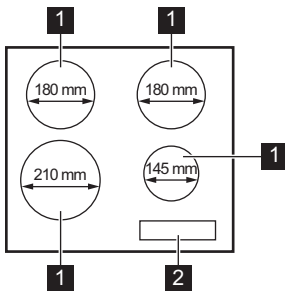
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



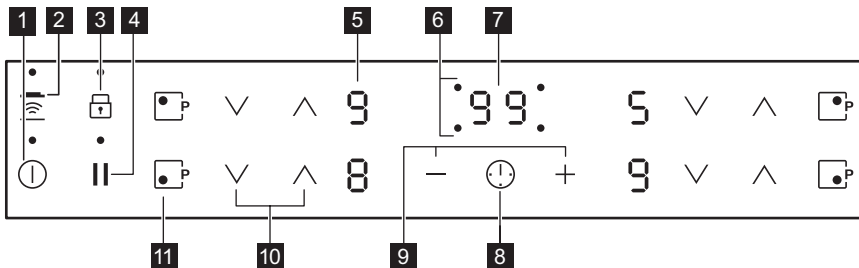
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat










- 1** Inductiekookzone
- 2** Bedieningspaneel

### 4.2 Bedieningspaneel lay-out




















Gebruik de tip-toetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

| Tip-toets  | Functie                                   | Opmerking  |
|--|---|--|
| 1   | AAN/UIT                                   | De kookplaat in- en uitschakelen.                    |
| 2   | Hob <sup>2</sup> Hood                     | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen. |
| 3   | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.      |
| 4   | Pauzeren                                  | De functie in- en uitschakelen.                      |
| 5 -  | Kookstanddisplay                          | De kookstand weergeven.                              |
| 6 -  | Timerindicatie voor de kookzones          | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.         |
| 7 -  | Timerdisplay                              | De tijd in minuten weergeven.                        |
| 8   | -   | Om de kookzone te selecteren.                        |
| 9 + / -  | -   | De tijd verlengen of verkorten.                      |
| 10  | -   | Het instellen van de kookstand.                      |
| 11  | PowerBoost                                | Het inschakelen van de functie.                      |


### 4.3 Kookstanddisplays

| Scherm   | Beschrijving  |
|--|---|
|    | De kookzone is uitgeschakeld.   |
|  -  /  -  | De kookzone wordt gebruikt.<br>De stip betekent een niveauverandering van half zoveel warmte.     |
|    | Pauzeren werkt.   |
|    | Automatisch opwarmen werkt.   |
|    | PowerBoost werkt.   |
|  + cijfer  | Er is een storing.  |
|  /  /    | OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
|    | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.  |
|    | Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.     |
|    | Automatische uitschakeling werkt.   |

## 4.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u

momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.


## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

### 5.2 Automatische uitschakeling





**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.

**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

| Warmte-instelling   | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|---|-------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 uur                               |
| 3 - 4   | 5 uur                               |
| 5   | 4 uur                               |
| 6 - 9   | 1,5 uur                             |

### 5.3 De kookstand

 aanraken om te verhogen.  aanraken om te verlagen. Raak  en  tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.





### 5.4 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.



Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak  aan ( gaat aan).

Raak direct  aan ( gaat branden). Raak direct  aan tot de correcte warmte-instelling gaat branden. Na 3 seconden gaat  branden.

**De functie uitschakelen:** raak .

## 5.5 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak aan. gaat branden.

**De functie uitschakelen:** raak of aan.

## 5.6 Timer

### • Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

**Om de kookzone in te stellen:** tik herhaaldelijk op totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

**Om de functie te activeren of de tijd te wijzigen:** tik op of van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Om de resterende tijd te zien:** tik op om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om de functie te deactiveren:** tik op om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op . De resterende tijd telt terug tot 00. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.



Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Om de functie te stoppen:** tik op .

### • Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

**Om de functie te activeren:** tik op en tik vervolgens op of van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

**Om de functie te stoppen:** tik op .

**Om de functie te deactiveren:** tik op en tik vervolgens op . De resterende tijd telt terug tot 00.



De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

## 5.7 Pauzeren

Deze functie stelt alle kookzones die werken in op de laagste warmtestand.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Tik op om de functie in te schakelen.

gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

**Voor het uitschakelen van de functie** raakt u aan. De voorgaande warmteinstelling gaat aan.

## 5.8 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

**Stel eerst de kookstand in.**

**De functie inschakelen:** raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.





**De functie uitschakelen:** Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.











Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

## 5.9 Kinderbeveiligingsinrichting



Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.



**Om de functie te activeren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken:** activeer de kookplaat met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.


## 5.10 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  op de Timer aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
-  - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

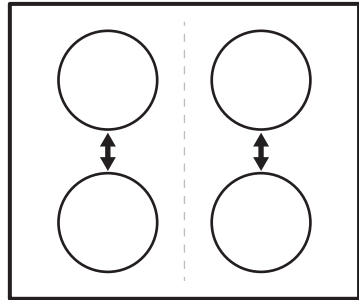
Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 5.11 Stroommanagement

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.

- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt af tussen de gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling. Na enige tijd blijft de weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones op de verlaagde warmtestand staan.



## 5.12 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.



Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

### De functie automatisch bedienen

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat wordt oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de

temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

### Automatische modi






|                        | Automatische verlichting | Koken <sup>1)</sup>  | Bakken <sup>2)</sup> |
|------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|
| Modus H0               | Uit                      | Uit                  | Uit                  |
| Modus H1               | Aan                      | Uit                  | Uit                  |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | Aan                      | Ventilatorsnelheid 1 | Ventilatorsnelheid 1 |
| Modus H3               | Aan                      | Uit                  | Ventilatorsnelheid 1 |
| Modus H4               | Aan                      | Ventilatorsnelheid 1 | Ventilatorsnelheid 1 |
| Modus H5               | Aan                      | Ventilatorsnelheid 1 | Ventilatorsnelheid 2 |
| Modus H6               | Aan                      | Ventilatorsnelheid 2 | Ventilatorsnelheid 3 |


1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.


2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus veranderen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.
3. Raak  3 seconden aan.
4. Raak  een paar keer aan tot  aan gaat.
5. Raak  van de timer aan om een automatische modus te selecteren.


 Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

 Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen


U kunt de functie ook handmatig bedienen.

Raak daartoe  aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. Als u op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

 Schakel de kookplaat uit en weer aan om de automatische bediening van de functie te activeren.

### De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

 De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

#### Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

#### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

#### Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

### 6.2 Lawaai tijdens gebruik

#### Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.



**Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**

### 6.3 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

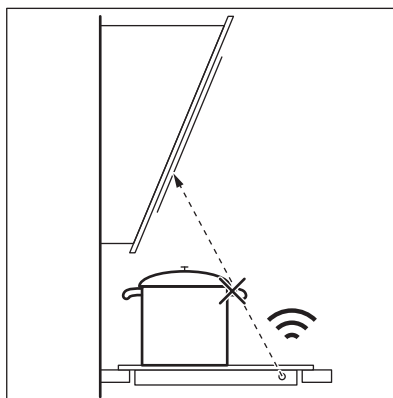
| Warmte-instelling  | Gebruik om:   | Tijd (min)  | Tips   |
|--|---|-------------|--|
|  - 1 | Bereide gerechten warmhouden.   | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen.  |
| 1 - 2.   | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.   | 5 - 25      | Van tijd tot tijd mengen.  |
| 1 - 2.   | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.   | 10 - 40     | Met deksel bereiden.   |
| 2. - 3.  | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.                                 | 25 - 50     | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3. - 4.  | Stomen van groenten, vis en vlees.  | 20 - 45     | Voeg een paar eetlepels vocht toe.   |
| 4. - 5.  | Aardappelen stomen.   | 20 - 60     | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.   |
| 4. - 5.  | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.   | 60 - 150    | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.   |
| 5. - 7   | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, panenkoeken, donuts. | zoals nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| 7 - 8  | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.   | 5 - 15      | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| 9  | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.                          |             |  |
|      | Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is geactiveerd.  |             |  |

## 6.4 Praktische tips voor Hob<sup>2</sup>Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.


**De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.**





Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob<sup>2</sup>Hood ingeschakeld is.

## Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De Electrolux-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool  hebben.

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend

voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING





### WAARSCHUWING!



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Wat moet u doen als ...

| Probleem  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing   |
|---|---|---|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. |



| Probleem  | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|---|--|--|
|   | De zekering is doorgeslagen.   | Verzekeer u ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
|   | Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.  | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.  |
|   | U hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.                                     | Raak slechts één sensorveld aan.   |
|   | Pauzeren werkt.  | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".   |
|   | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.   | Reinig het bedieningspaneel.   |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | U hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.   | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.  |
| De kookplaat wordt uitgeschakeld.   | U hebt iets op het sensorveld geplaatst ①.   | Verwijder het voorwerp van het sensorveld.   |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.  | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neemt u contact op met een erkende servicedienst.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood werkt niet.   | U hebt het bedieningspaneel afgedekt.  | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.   |
|   | U maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.                             | Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.  |
| Automatisch opwarmen werkt niet.  | De zone is heet.   | Laat de zone voldoende afkoelen.   |
|   | De hoogste kookstand is ingesteld.   | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.  |
| De kookstand schakelt tussen twee niveaus.  | Stroommanagement werkt.  | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".   |
| De sensorvelden worden heet.  | De pan is te groot of u plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.                      | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.   |
| Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.  | De signalen zijn uit.  | Schakel de geluiden in. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".   |
|  gaat aan.  | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.  | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".   |
|  gaat aan.  | Er staat geen pan op de zone.  | Plaats een pan op de zone.   |
|   | De pan is niet geschikt.   | Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.  |

| Probleem  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing  |
|---|---|--|
|   | De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone. | Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.   |
|  en een getal gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat.                    | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Indien  opnieuw wordt weergegeven, trek u de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkende servicedienst. |
| U kunt een constant piepgeluid horen.   | De elektrische aansluiting is verkeerd.                       | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.  |

## 8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramik (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Typeplaatje

Model LIT6043  
Type 61 B4A 00 AA  
Inductie 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 738 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Gemaakt in Duitsland  
7.35 kW



### 9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone    | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|-------------|---|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Linksvoor   | 2300  | 3700           | 10                             | 125 - 210                       |
| Linksachter | 1800  | 2800           | 10                             | 145 - 180                       |

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|--------------|---|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Rechtsvoor   | 1400  | 2500           | 4                              | 125 - 145                       |
| Rechtsachter | 1800  | 2800           | 10                             | 145 - 180                       |

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

## 10. ENERGIEZUINIGHEID

### 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014 alleen geldig voor EU-markt

|  |                      |               |
|--|----------------------|---------------|
| Modelidentificatie                                 | LIT6043              |               |
| Type kookplaat                                     | Ingebouwde kookplaat |               |
| Aantal kookzones                                   | 4                    |               |
| Verwarmingstechnologie                             | Inductie             |               |
| Diameter ronde kookzones (Ø)                       | Linksvoor            | 21,0 cm       |
|  | Linksachter          | 18,0 cm       |
|  | Rechtsvoor           | 14,5 cm       |
|  | Rechtsachter         | 18,0 cm       |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Linksvoor            | 178,4 Wh / kg |
|  | Linksachter          | 184,9 Wh / kg |
|  | Rechtsvoor           | 183,2 Wh / kg |
|  | Rechtsachter         | 184,9 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 182,9 Wh / kg        |               |

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

### 10.2 Energiebesparing


U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid

en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng

het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://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.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....    | 21 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....       | 24 |
| 3. INSTALLATION.....                | 26 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....   | 27 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....     | 29 |
| 6. CONSEILS.....                    | 33 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....      | 35 |
| 8. DÉPANNAGE.....                   | 36 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 38 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....      | 38 |

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les

instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants 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.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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 cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- 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 multiprise et 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.



- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 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.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

## 2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 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 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 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

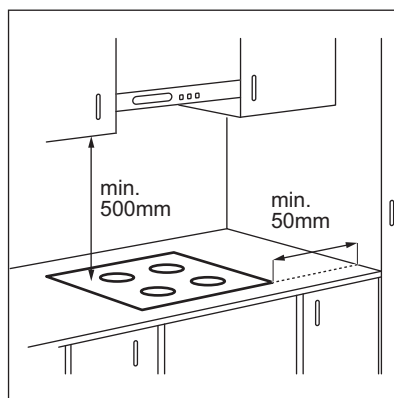
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 3.3 Câble d'alimentation

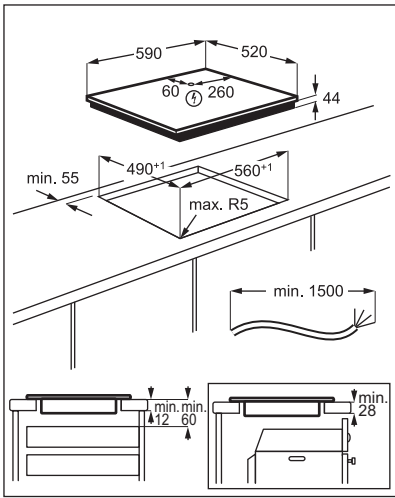
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

## 3.4 Assemblage

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



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



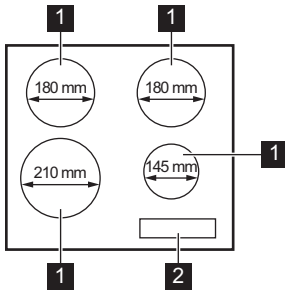
www.youtube.com/electrolux  
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



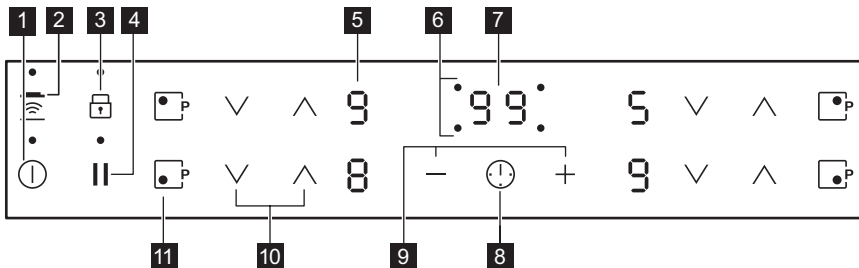
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 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



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

|    | Touche sensible | Fonction  | Commentaire   |
|----|-----------------|---|---|
| 1  |                 | MARCHE/ARRÊT                                      | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                     |
| 2  |                 | Hob*Hood  | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.         |
| 3  |                 | Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.         |
| 4  |                 | Pause   | Pour activer et désactiver la fonction.                           |
| 5  | -               | Indicateur du niveau de cuisson                   | Pour indiquer le niveau de cuisson.                               |
| 6  | -               | Voyants du minuteur des zones de cuisson          | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 7  | -               | Affichage du minuteur                             | Pour indiquer la durée, en minutes.                               |
| 8  |                 | -   | Pour choisir la zone de cuisson.                                  |
| 9  |                 | -   | Pour augmenter ou diminuer la durée.                              |
| 10 |                 | -   | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                           |
| 11 |                 | PowerBoost  | Pour activer la fonction.   |

### 4.3 Affichage du niveau de cuisson

| Afficheur | Description   |
|-----------|---|
|           | La zone de cuisson est désactivée.  |
|           | La zone de cuisson est activée.<br>Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié.                                |
|           | Pause est activé.   |
|           | Montée en température automatique est activé.   |
|           | PowerBoost est activé.  |
|           | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.  |
|           | OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|           | Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant est activée.  |
|           | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                           |

**Afficheur****Description**

Arrêt automatique est activé.

## 4.4 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

**AVERTISSEMENT!**

/ / Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous

utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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. UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

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

### 5.2 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. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de

cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et la table de cuisson s'éteint.

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


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


### 5.3 Niveau de cuisson




Appuyez sur pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur et pour désactiver la zone de cuisson.

### 5.4 Montée en température automatique

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

 Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur  (P s'allume).


Appuyez immédiatement sur  (R s'allume). Appuyez immédiatement sur  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

## 5.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur  (P s'allume).

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  ou .


## 5.6 Minuteur

### • Minuteur à rebours



Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.



**Pour sélectionner la zone de cuisson :**


appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.


**Pour activer la fonction ou modifier la**

**durée :** appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.


**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.




**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à 00. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.


 Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.



**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .


### • Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et 00 clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à 00.

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



## 5.7 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.


 apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent est activé.

## 5.8 Touches Verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

### Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction** : appuyez sur .

 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.







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





## 5.9 Dispositif de sécurité enfant

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






**Pour activer la fonction** : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .



**Pour désactiver la fonction** : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.


Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson** : activez la table de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 5.10 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume. Appuyez sur la touche  du Minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

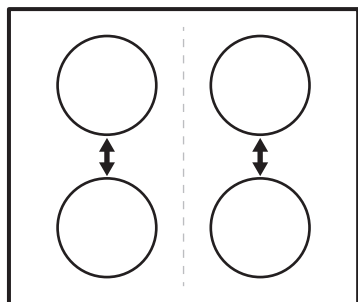
-  - les signaux sonores sont désactivés
  -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 5.11 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 3700 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 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites alterne entre le niveau de cuisson choisi et le niveau de cuisson réduit. Après quelques minutes, l'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites affiche le niveau de cuisson réduit seul.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.

- i** 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.

### Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. À l'origine, 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.

### Modes automatiques

|         | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|---------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H0 | Arrêt                 | Arrêt                        | Arrêt                     |
| Mode H1 | Marche                | Arrêt                        | Arrêt                     |

|                       | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H2 <sup>3)</sup> | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H3               | Marche                | Arrêt                        | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H4               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H5               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 2  |
| Mode H6               | Marche                | Vitesse du ventilateur 2     | Vitesse du ventilateur 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 du mode automatique



1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche.
5. Appuyez sur la touche du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



- i** Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.




 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. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Activation manuelle de la vitesse du ventilateur


Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau

intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

 Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

### Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

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

## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson



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

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

- Le fond du récipient 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.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

#### Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de

commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

## 6.3 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, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

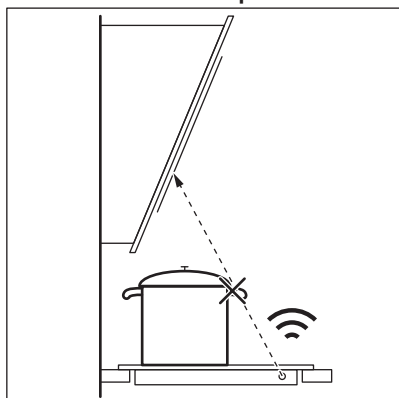
| Niveau de cuisson | Utilisation :   | Durée (min) | Conseils   |
|-------------------|---|-------------|--|
| - 1               | Conserver les aliments cuits au chaud.  | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient.  |
| 1 - 2.            | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, 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 d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3. - 4.           | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.  | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.  |
| 4. - 5.           | Cuire des pommes de terre à la vapeur.  | 20 - 60     | Utilisez ¼ l d'eau max. 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 litres de liquide, plus les ingrédients.   |
| 5. - 7            | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à la moitié du temps.  |
| 7 - 8             | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, 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.                 |             |  |
|                   | Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.  |             |  |

## 6.4 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

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.**



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

### 7.2 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.

## 8. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 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 branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.   |
|  | Le fusible a disjoncté.  | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|  | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.  | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.   |
|  | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.  | Appuyez sur une seule touche sensible.   |
|  | La fonction Pause est activée.   | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
|  | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.   | Nettoyez le bandeau de commande.   |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint.<br>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 sensible ①.   | Retirez l'objet de la touche sensible.   |
| 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 est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.   |
| Hob <sup>®</sup> Hood ne fonctionne pas.   | Vous avez recouvert le bandeau de commande.  | Retirez l'objet du bandeau de commande.  |
|  | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.  | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.  |

| Problème   | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.                                   | La zone est chaude.  | Laissez la zone refroidir suffisamment.  |
|  | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                            | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.  |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.   | La fonction Gestion alimentation est activée.                            | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
| Les touches sensibles deviennent chaudes.  | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.   | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.  |
| 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 ».  |
| <b>L</b> s'affiche.  | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil. est activé.           | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
| <b>F</b> s'affiche.  | Il n'y a pas de récipient sur la zone.                                   | Posez un récipient sur la zone.  |
|  | Le récipient n'est pas adapté.   | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».  |
|  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».   |
| <b>E</b> 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 <b>E</b> 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 est incorrect.                                 | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.   |

## 8.2 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. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur

qui s'affiche. 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.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle LIT6043  
Type 61 B4A 00 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 738 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne  
7.35 kW



### 9.2 Spécification des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximum) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|--|----------------|---------------------------------|----------------------------|
| Avant gauche    | 2300   | 3700           | 10                              | 125 - 210                  |
| Arrière gauche  | 1800   | 2800           | 10                              | 145 - 180                  |
| 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.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

|   |                           |               |
|---|---------------------------|---------------|
| Identification du modèle  | LIT6043                   |               |
| Type de table de cuisson  | Table de cuisson intégrée |               |
| Nombre de zones de cuisson  | 4                         |               |
| Technologie de chauffage  | Induction                 |               |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Avant gauche              | 21,0 cm       |
|   | Arrière gauche            | 18,0 cm       |
|   | Avant droite              | 14,5 cm       |
|   | Arrière droite            | 18,0 cm       |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche              | 178,4 Wh / kg |
|   | Arrière gauche            | 184,9 Wh / kg |
|   | Avant droite              | 183,2 Wh / kg |
|   | Arrière droite            | 184,9 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       | 182,9 Wh / kg             |               |

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


## 10.2 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.

## 11. 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.

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**




## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden:

Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....    | 40 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 43 |
| 3. MONTAGE.....                | 45 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 47 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 49 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 53 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 55 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 55 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 57 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 58 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder



Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.  
Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

## **1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.

- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- VORSICHT: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene

# Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

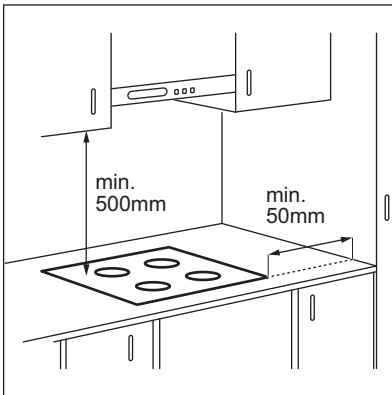
## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.

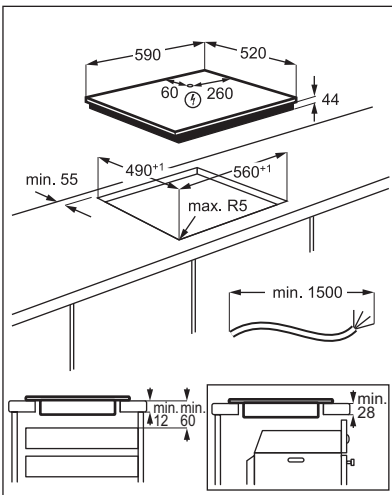
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

## 3.4 Einbau





Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.













Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs erwärmen.





| Sensorfeld   | Funktion   | Kommentar                         |
|--|------------|-----------------------------------|
| 8   | -          | Auswählen der Kochzone.           |
| 9   | -          | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 10  | -          | Einstellen der Kochstufe.         |
| 11  | PowerBoost | Einschalten der Funktion.         |


### 4.3 Anzeige der Kochstufen

| Display  | Beschreibung  |
|--|---|
|    | Die Kochzone ist ausgeschaltet.   |
|    | Die Kochzone ist eingeschaltet.<br>Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an.            |
|    | Pause ist eingeschaltet.  |
|    | Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.  |
|    | PowerBoost ist eingeschaltet.   |
|    | Eine Störung ist aufgetreten.   |
|    | OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.                        |
|    | Verriegelung/ Kindersicherung ist eingeschaltet.  |
|   | Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. |
|  | Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.   |

### 4.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



#### WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade

verwenden. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.



## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 5.2 Automatische Abschaltung

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert.

Nach einer Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Std                                |
| 3 - 4     | 5 Std                                |
| 5         | 4 Std                                |
| 6 - 9     | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen. Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone und gleichzeitig.

### 5.4 Automatisches Aufheizen

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie leuchtet auf). Berühren Sie unmittelbar danach ( leuchtet auf). Berühren Sie unmittelbar danach , bis die erforderliche Kochstufeneinstellung angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

### 5.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

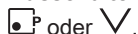


Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie leuchtet auf.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie



## 5.6 Timer



### • Countdown-Timer


Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.



Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

### Einschalten der Funktion oder Ändern der

**Zeit:** Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.


**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.






Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .



### • Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  und dann  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie

 und danach . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**.




Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.


## 5.7 Pause


Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 leuchtet. Die Kochstufe verringert sich auf 1.


**Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion** . Es erscheint die vorherige Kochstufe.


## 5.8 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .

 leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.



**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

## 5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden

lang [L] leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit [1] aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit [1] ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie [4] 4 Sekunden lang [L] leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit [1] aus.

### **Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:**

Schalten Sie das Kochfeld mit [1] ein. [L] leuchtet auf. Berühren Sie [4] 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit [1] ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## **5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)**

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie [1] 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie [4] 3 Sekunden lang. Es wird [b0] oder [b1] angezeigt. Berühren Sie + von Timer zum Auswählen von:

- [b0] - der Signalton ist ausgeschaltet
  - [b1] - der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf [b1] eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

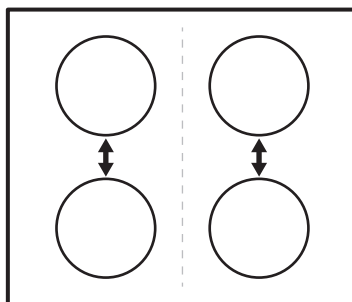
- Bei der Berührung von [1]
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Timer eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## **5.11 Power-Management**

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe

Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.

- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtstromlast aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen der eingestellten und der reduzierten Kochstufe. Nach einiger Zeit zeigt die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung nur noch die reduzierte Kochstufe an.



## **5.12 Hob²Hood**

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Geschwindigkeit des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

## Automatikbetrieb der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

## Automatikmodi





|                        | Automatische Einschaltung der Beleuchtung | Kochen <sup>1)</sup>    | Braten <sup>2)</sup>    |
|------------------------|---|-------------------------|-------------------------|
| Modus H0               | Aus                                       | Aus                     | Aus                     |
| Modus H1               | Ein                                       | Aus                     | Aus                     |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H3               | Ein                                       | Aus                     | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H4               | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H5               | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| Modus H6               | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |


1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

## Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.

5. Berühren Sie  des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.







Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.



Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

## Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

## Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

#### **Kochgeschirrmaterial**

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

#### **Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

#### **Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.

- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in der Nähe des Bedienfelds zu halten. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

### 6.2 Betriebsgeräusche

#### **Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:**

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.



#### **Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.**

### 6.3 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

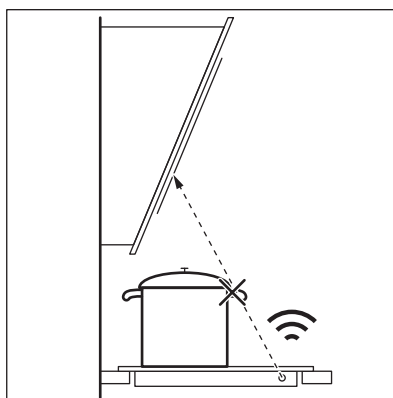
| Kochstufe  | Verwendung:   | Dauer (Min.) | Hinweise   |
|--|---|--------------|--|
|  - 1 | Warmhalten von gegarten Speisen.  | Nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 2.   | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.   | 5 - 25       | Gelegentlich umrühren.   |
| 1 - 2.   | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.  | 10 - 40      | Mit Deckel garen.  |
| 2. - 3.  | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.  | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3. - 4.  | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.   | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |
| 4. - 5.  | Dampfgaren von Kartoffeln.  | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.  |
| 4. - 5.  | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.   | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.   |
| 5. - 7   | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.   |
| 7 - 8  | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.  | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.   |
| 9  | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                        |              |  |
|      | Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.   |              |  |

## 6.4 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.


**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

## Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>®</sup>Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer

Verbraucher-Website. Die Electrolux Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. FEHLERSUCHE





### WARNUNG!



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung  | Mögliche Ursache  | Problembesehung   |
|--|---|---|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.   |
|  | Die Sicherung ist durchgebrannt.  | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |

| Störung  | Mögliche Ursache  | Problembesehung   |
|--|---|---|
|  | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.                              | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von weniger als 10 Sekunden die Kochstufe ein.       |
|  | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.  | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|  | Die Funktion Pause ist in Betrieb.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                       | Reinigen Sie das Bedienfeld.  |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.                                       | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.   | Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ①.   | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.  |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum. |
| Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.  | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.   | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.  |
|  | Sie benutzen einen sehr hohen Topf, der das Signal blockiert.                                     | Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.       |
| Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.  | Die Kochzone ist heiß.  | Lassen Sie die Kochzone abkühlen.   |
|  | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.  |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.   | Power-Management in Betrieb.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
| Die Sensorfelder werden heiß.  | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.            | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.  |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.  | Der Ton ist ausgeschaltet.  | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  leuchtet.   | Kindersicherung oder Verriegelung in Betrieb.   | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  leuchtet.   | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.  | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.  |
|  | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.  | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.  |
|  | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.                             | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.                          |



| Störung  | Mögliche Ursache                           | Problembesehung   |
|--|--|---|
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.  | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.      | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.  |

## 8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell LIT6043  
 Typ 61 B4A 00 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Ser. Nr. ....  
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 596 738 00  
 220 - 240 V/400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.35 kW



### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.] | Durchmesser des Kochgeschirrs [mm] |
|---------------|--------------------------------------|----------------|--|------------------------------------|
| Vorne links   | 2300                                 | 3700           | 10   | 125 - 210                          |
| Hinten links  | 1800                                 | 2800           | 10   | 145 - 180                          |
| Vorne rechts  | 1400                                 | 2500           | 4  | 125 - 145                          |
| Hinten rechts | 1800                                 | 2800           | 10   | 145 - 180                          |

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014, nur gültig für den EU-Markt

|   |                 |             |
|---|-----------------|-------------|
| Modellidentifikation                                | LIT6043         |             |
| Kochfeldtyp   | Einbau-Kochfeld |             |
| Anzahl der Kochzonen                                | 4               |             |
| Heiztechnologie                                     | Induktion       |             |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)         | Vorne links     | 21,0 cm     |
|   | Hinten links    | 18,0 cm     |
|   | Vorne rechts    | 14,5 cm     |
|   | Hinten rechts   | 18,0 cm     |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links     | 178,4 Wh/kg |
|   | Hinten links    | 184,9 Wh/kg |
|   | Vorne rechts    | 183,2 Wh/kg |
|   | Hinten rechts   | 184,9 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)    | 182,9 Wh/kg     |             |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften


- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.


### 10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

## 11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação pode ser encontrada na placa de características.

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 59 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 62 |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 64 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 65 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 67 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 71 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 73 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 73 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 75 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 76 |

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre

as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- É necessário manter as crianças com idades entre os 3 e os 8 anos e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos de idade afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por

exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

- **ATENÇÃO:** O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

### 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer

- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

## 2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

## 2.6 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

# 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

## 3.2 Placas encastradas

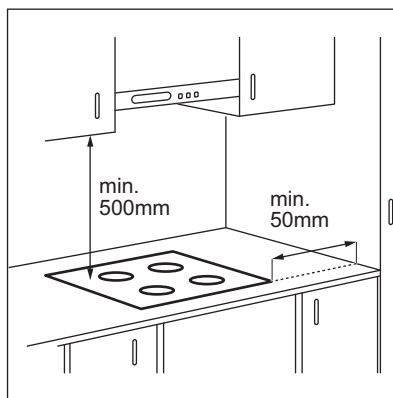
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento em superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

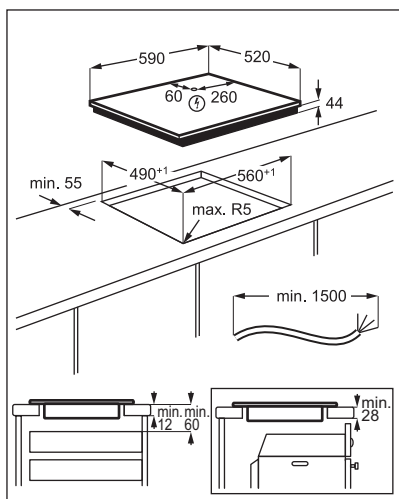
## 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor para saber qual é a distância mínima que deve existir entre os aparelhos.



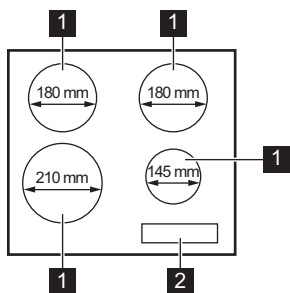
Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.





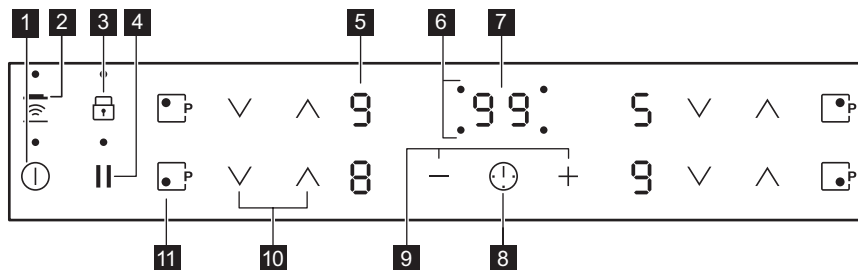
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da superfície de cozedura











- 1** Zona de aquecimento de indução
- 2** Painel de comandos















### 4.2 Disposição do painel de controlo



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

| Campo do sensor  | Função  | Comentário   |
|--|---|--|
| 1   | ON/OFF  | Para activar e desactivar a placa.                               |
| 2   | Hob*Hood  | Para activar e desactivar o modo manual da função.               |
| 3   | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.                  |
| 4   | Pausa   | Para activar e desactivar a função.                              |
| 5 -  | Indicador do grau de cozedura                     | Para indicar o grau de cozedura.                                 |
| 6 -  | Indicadores do temporizador das zonas de cozedura | Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo. |
| 7 -  | Visor do temporizador                             | Para indicar o tempo em minutos.                                 |
| 8   | -   | Para seleccionar a zona de cozedura.                             |
| 9   | -   | Para aumentar ou diminuir o tempo.                               |
| 10  | -   | Para seleccionar o grau de cozedura.                             |
| 11  | PowerBoost  | Para activar a função.   |

### 4.3 Indicadores de grau de aquecimento


| Visor  | Do ciclo   |
|--|--|
|   | A zona de confeção está desativada.  |
|  -  /  -  | A zona de confeção está ativada.<br>O ponto significa uma mudança de meio nível de aquecimento.                |
|    | Pausa ativo.   |
|    | Aquecimento automático ativo.  |
|    | PowerBoost ativo.  |
|  + dígito  | Existe uma anomalia.   |
|  /  /    | OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual. |
|    | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.  |
|    | O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de confeção.                               |



## 4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Os indicadores das zonas

de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.


## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar


Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

### 5.2 Desligar automático


**A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.





- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.

Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**


| Grau de confeção  | A placa desactiva-se após |
|---|---------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 horas                   |
| 3 - 4   | 5 horas                   |
| 5   | 4 horas                   |
| 6 - 9   | 1.5 horas                 |


### 5.3 Grau de cozedura


Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.



### 5.4 Aquecimento automático

Se activar esta função, pode obter o calor necessário em menos tempo. A função selecciona o nível de calor mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o nível de calor adequado.

 Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em  (P acende-se).


Toque imediatamente em  (R acende).



Toque imediatamente em  até que o nível de calor correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.

**Para desativar a função:** toque em .

## 5.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.

 Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em .  acende-se.


**Para desativar a função:** toque em  ou .



## 5.6 Temporizador


### • Temporizador de contagem decrescente



Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.


Comece por seleccionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e seleccione depois a função.

**Para definir a zona de cozedura:** toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

**Para ativar a função ou mudar o tempo:** toque em  ou  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.


**Para ver o tempo remanescente:** toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.




**Para desativar a função:** toque em  para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até 00. O indicador da zona de cozedura desaparece.

 Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e 00 pisca. A zona de aquecimento é desactivada.



**Para desligar o som:** toque em .


### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta  na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em  e, de seguida, toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e 00 pisca.

**Para desligar o som:** toque em .

**Para desativar a função:** toque em  e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até 00.

 Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.


## 5.7 Pausa


Esta função define todas as zonas de cozedura que funcionam na definição de aquecimento mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.



 acende-se. A definição de aquecimento é reduzida para 1.


**Para desactivar a função,** toque em . A definição anterior de aquecimento acende-se.


## 5.8 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeitão a funcionar. Isto impede uma alteração accidental da definição de aquecimento.

**Comece por definir o grau de aquecimento.**


**Para ativar a função:** toque em .  acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.




**Para desativar a função:** toque em . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.





 Quando desativar a placa, também desativará esta função.





## 5.9 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental da placa.






**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento.



Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .


**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .


**Para desativar a função por apenas um período de confeitão:** ative a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 5.10 OffSound Control (Desactivação e activação dos sons)

Desative a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em  durante 3 segundos.  ou aparece . Toque no  do Temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

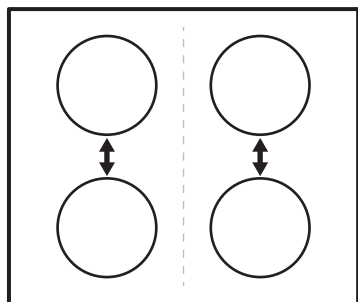
-  - os sons ficam desactivados
  -  - os sons ficam activados
- Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em 
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

## 5.11 Gestão de potência

- As zonas de confeitão estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de confeitão que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de confeitão que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de confeitão que estão ligadas à mesma fase.
- O mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas alterna entre a definição de aquecimento seleccionada e a definição de aquecimento reduzida. Após algum tempo, o mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas fica na indicação de aquecimento reduzido.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.



A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desactivado. É necessário activá-lo para utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

### Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

### Modos automáticos

|                   | Luz automática  | Fervura <sup>1)</sup>     | Fritura <sup>2)</sup>     |
|-------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| Modo H0           | Off (Desligado) | Off (Desligado)           | Off (Desligado)           |
| Modo H1           | On (Ligado)     | Off (Desligado)           | Off (Desligado)           |
| Modo H2 <b>3)</b> | On (Ligado)     | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |

|         | Luz automática | Fervura <sup>1)</sup>     | Fritura <sup>2)</sup>     |
|---------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Modo H3 | On (Ligado)    | Off (Desligado)           | Velocidade 1 da ventoinha |
| Modo H4 | On (Ligado)    | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| Modo H5 | On (Ligado)    | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 2 da ventoinha |
| Modo H6 | On (Ligado)    | Velocidade 2 da ventoinha | Velocidade 3 da ventoinha |

**1)** A placa detecta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

**2)** A placa detecta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

**3)** Este modo activa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

### Alterar o modo automático

- Desligue o aparelho.
- Toque em durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
- Toque em durante 3 segundos.
- Toque em algumas vezes até que acenda.
- Toque no do temporizador para seleccionar um modo automático.



Para controlar o exaustor directamente no painel no exaustor, desactive o modo automático da função.



Quando acabar de cozinhar e desativar a placa, a ventoinha do exaustor pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desactiva a ventoinha automaticamente e impede uma reactivação acidental da ventoinha durante 30 segundos.

## Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em com a placa activa. Isto desactiva o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha. Quando premir , aumenta a velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e premir novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desactivada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .



Para ativar o modo automático da função, desactive a placa e active-a novamente.

## Activar a luz

Pode configurar a placa para ligar automaticamente a luz sempre que a placa for activada. Para isso, selecione um dos modos automáticos H1 – H6.



A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desactivação da placa.

## 6. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

#### Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

#### Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

#### Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

### 6.2 Ruídos durante o funcionamento

#### Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

### 6.3 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é

linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

| Grau de confeção | Utilize para:   | Tempo (min.)        | Sugestões  |
|------------------|---|---------------------|--|
| - 1              | Manter os alimentos cozinhados quentes.   | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho.  |
| 1 - 2.           | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.  | 5 - 25              | Misture regularmente.  |
| 1 - 2.           | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.  | 10 - 40             | Cozer com a tampa.   |
| 2. - 3.          | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.                                    | 25 - 50             | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo. |
| 3. - 4.          | Cozer legumes, peixe e carne a vapor.   | 20 - 45             | Adicione um par de colheres de sopa de líquido.  |
| 4. - 5.          | Cozer batatas a vapor.  | 20 - 60             | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.   |
| 4. - 5.          | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.   | 60 - 150            | Até 3 l de líquido mais os ingredientes.   |
| 5. - 7           | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo.  |
| 7 - 8            | Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.  | 5 - 15              | Vire a meio do tempo.  |
| 9                | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.  |                     |  |
|                  | Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.   |                     |  |

### 6.4 Sugestões e Conselhos para a função Hob<sup>2</sup>Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor contra a luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel da exaustor.
- Não cubra o painel de controlo da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.


O exaustor da figura é apenas um exemplo.





Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses dispositivos nas proximidades quando o exaustor Hob<sup>2</sup>Hood estiver a funcionar.

### Exaustores com a função Hob<sup>2</sup>Hood

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que trabalham com esta função. Os exaustores Electrolux que trabalham com esta função têm o símbolo .

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.



## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 8.1 O que fazer se...

| Problema  | Causa possível  | Solução   |
|---|---|---|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa.  | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.                  | Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.  |
|   | O disjuntor está desligado.   | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
|   | Não configure o grau de aquecimento durante 10 segundos.                                      | Ative novamente a placa e defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.   |
|   | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.  | Toque em apenas um campo do sensor.   |
|   | Pausa activa.   | Consulte "Utilização diária".   |
| É emitido um sinal acústico e a placa se desliga.<br>É emitido um sinal acústico quando a placa se desliga. | Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.  | Limpe o painel de comandos.   |
|   | Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.                                       | Retire o objeto dos campos do sensor.   |
| A placa se desliga.   | Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.   | Retire o objeto do campo do sensor.   |
| O indicador de calor residual não acende.   | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com o Serviço de após-venda.                              |
| Hob <sup>2</sup> Hood não funciona.   | Cobriu o painel de comandos.  | Retire o objeto do painel de comandos.  |
|   | Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.                                | Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de confeção ou opere o disco manualmente.   |
| A função Aquecimento automático não funciona.   | A zona está quente.   | Deixe a zona arrefecer o suficiente.  |
|   | Está definido o grau de aquecimento mais elevado.   | O grau de aquecimento mais elevado tem a mesma potência que a função.   |
| O grau de aquecimento alterna entre dois níveis.  | Gestão de potência ativa.   | Consulte "Utilização diária".   |
| Os campos do sensor ficam quentes.  | O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.                         | Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.  |
| Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.  | Os sons estão desativados.  | Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".   |
|  acende-se.               | Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear ativa.                                     | Consulte "Utilização diária".   |
|  acende-se.               | Não existe tacho na zona.   | Coloque um tacho na zona.   |

| Problema   | Causa possível                                   | Solução  |
|--|--|--|
|  | O tacho não é adequado.                          | Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".  |
|  | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno. | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".  |
|  e um número acendem-se. | A placa apresenta um erro.                       | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Pode ouvir um som constante.   | A ligação eléctrica não está correcta.           | Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.   |

## 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de

erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo LIT6043  
 Tipo 61 B4A 00 AA  
 Indução 7.35 kW  
 N.º de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 738 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 7.35 kW



### 9.2 Especificações das zonas de confeção

| Zona de cozedura   | Potência nominal (grau de aquecimento máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost Duração máxima [min.] de | Diâmetro do tacho [mm] |
|--------------------|---|----------------|-------------------------------------|------------------------|
| Dianteira esquerda | 2300  | 3700           | 10                                  | 125 - 210              |
| Traseira esquerda  | 1800  | 2800           | 10                                  | 145 - 180              |

| Zona de cozedura  | Potência nominal (grau de aquecimento máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost Duração máxima [min.] de | Diâmetro do tacho [mm] |
|-------------------|---|----------------|-------------------------------------|------------------------|
| Dianteira direita | 1400  | 2500           | 4                                   | 125 - 145              |
| Traseira direita  | 1800  | 2800           | 10                                  | 145 - 180              |

A potência das zonas de aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para otimizar o aquecimento, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com EU 66/2014 válido apenas para o mercado da UE

|  |                    |             |
|--|--------------------|-------------|
| Identificação do modelo  | LIT6043            |             |
| Tipo de placa  | Placa encastrada   |             |
| Número de zonas de aquecimento                                   | 4                  |             |
| Tecnologia de aquecimento  | Indução            |             |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)                 | Dianteira esquerda | 21,0 cm     |
|  | Traseira esquerda  | 18,0 cm     |
|  | Dianteira direita  | 14,5 cm     |
|  | Traseira direita   | 18,0 cm     |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda | 178,4 Wh/kg |
|  | Traseira esquerda  | 184,9 Wh/kg |
|  | Dianteira direita  | 183,2 Wh/kg |
|  | Traseira direita   | 184,9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    | 182,9 Wh/kg        |             |

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho


### 10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.


- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos

contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos

eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos.

Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 78 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 81 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 83 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 84 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 86 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 90 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 92 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 92 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 94 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 95 |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre

estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.



## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse

del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso del aparato



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga

las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

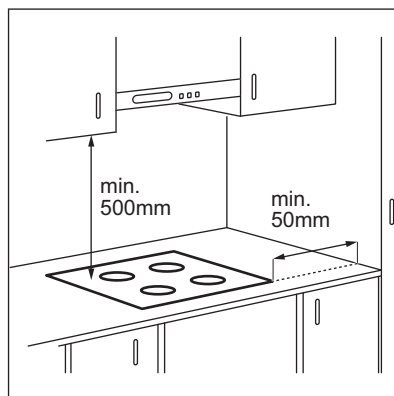
### 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

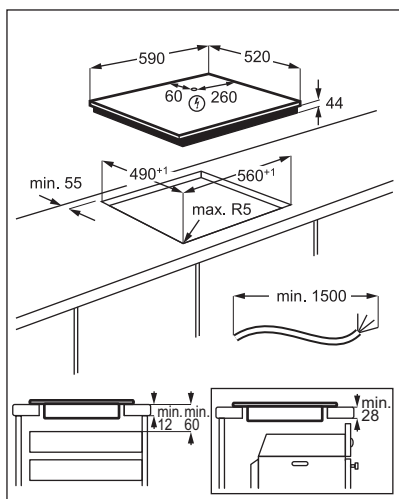
### 3.4 Montaje

Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para confirmar la

distancia mínima necesaria entre los aparatos.

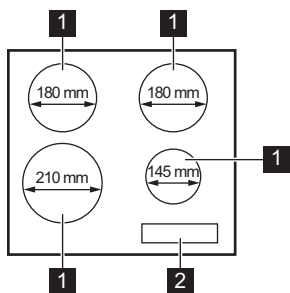


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



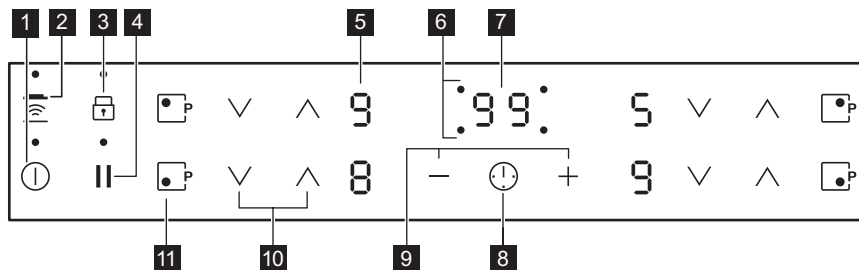
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción










- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de mandos















### 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| Sensor   | Función                                       | Comentario  |
|--|---|---|
| 1   | ENCENDIDO/APAGADO                             | Para activar y desactivar la placa.                     |
| 2   | Hob <sup>2</sup> Hood                         | Para activar y desactivar el modo manual de la función. |
| 3   | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños | Para bloquear y desbloquear el panel de control.        |
| 4   | Pausa   | Para activar y desactivar la función .                  |
| 5 -  | Indicador del nivel de calor                  | Para mostrar el nivel de calor.                         |
| 6 -  | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción | Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.     |
| 7 -  | Indicador del temporizador                    | Para mostrar la hora en minutos.                        |
| 8   | -   | Para seleccionar una zona de cocción.                   |
| 9 + / -  | -   | Para aumentar o disminuir el tiempo.                    |
| 10  | -   | Para ajustar la temperatura.                            |
| 11  | PowerBoost                                    | Para activar la función.                                |

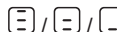
### 4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla   | Descripción   |
|--|---|
|    | La zona de cocción está apagada.  |
|  -  /  -  | La zona de cocción está en funcionamiento.<br>El punto indica un cambio de medio nivel de calor.                  |
|    | Pausa está en funcionamiento.   |
|    | Calentamiento automático está en funcionamiento.  |
|    | PowerBoost está en funcionamiento.  |
|  + número  | Hay un fallo de funcionamiento.   |
|  /  /    | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|    | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.   |
|    | El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.  |
| -  | Desconexión automática está en funcionamiento.  |

## 4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



### ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está

usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. Lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.


## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación


Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.



**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

| Ajuste del nivel de calor   | La placa de cocción se apaga |
|---|------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 horas                      |
| 3 - 4   | 5 horas                      |
| 5   | 4 horas                      |
| 6 - 9   | 1,5 hora                     |

### 5.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor.

Toque  para reducir el nivel de calor.

Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.






### 5.4 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

**Para activar la función de una zona de**

**cocción:** toque  ( se enciende). Toque inmediatamente  ( se enciende). Toque inmediatamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto.

Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** toque .

## 5.5 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque . Se enciende .

**Para desactivar la función:** toque o .

## 5.6 Temporizador

### • Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

### Para seleccionar la zona de cocción:

toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

### Para activar la función o cambiar el temporizador:

toque o del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

### Para comprobar el tiempo restante:

toque para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para desactivar la función:** toque para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque .

### • Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

**Para activar la función:** toque y después o del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .

**Para desactivar la función:** toque y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

## 5.7 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque para activar la función.

se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.

**Para desactivar la función,** toque . Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

## 5.8 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

**Para activar la función:** toque . Se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

**Para desactivar la función:** toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.9 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Pulse durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Toque durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con . se enciende. Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

## 5.10 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque durante 3 segundos. o se enciende. Toque en el Temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- - el sonido se desactiva
- - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

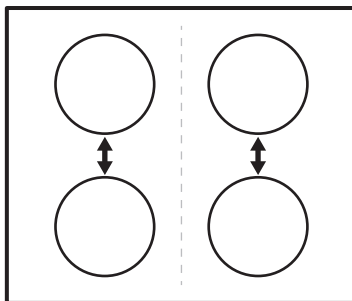
Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja

- se coloca algo en el panel de control.

## 5.11 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.



- i** Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto esta desactivado de origen. Actívalo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

### Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa está ajustada de origen en H5. La campana reacciona siempre que funciona la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

### Modos automáticos


|                       | Luz automática | Hervir <sup>1)</sup>       | Freír <sup>2)</sup>        |
|-----------------------|----------------|----------------------------|----------------------------|
| Modo H0               | Apagado        | Apagado                    | Apagado                    |
| Modo H1               | Encendido      | Apagado                    | Apagado                    |
| Modo H2 <sup>3)</sup> | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H3               | Encendido      | Apagado                    | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H4               | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H5               | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| Modo H6               | Encendido      | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |





1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

### Cambio del modo automático





1. Desactive el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.

3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  varias veces hasta que se encienda .
5. Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático.

**i** Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.

**i** Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

### Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque  mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar  se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .

**i** Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

### Activación de la luz

Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

**i** La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

#### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

#### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

#### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de

cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

### 6.2 Ruidos durante la utilización

#### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.**

### 6.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son solo orientativos.

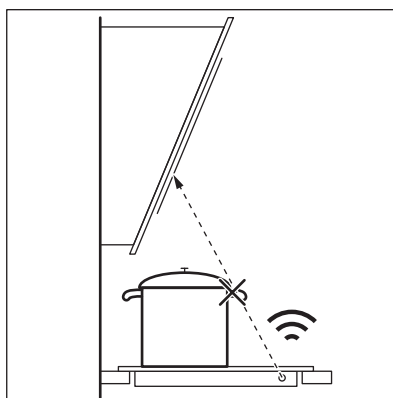
| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:   | Tiempo (min)          | Sugerencias   |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| □ - 1                     | Mantener calientes los alimentos.   | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina.  |
| 1 - 2.                    | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.  | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.   |
| 1 - 2.                    | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.   | 10 - 40               | Cocinar con tapa.   |
| 2. - 3.                   | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.  | 25 - 50               | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3. - 4.                   | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.   | 20 - 45               | Añada un par de cucharadas de líquido.  |
| 4. - 5.                   | Cocinar patatas al vapor.   | 20 - 60               | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |
| 4. - 5.                   | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.   |
| 5. - 7                    | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.   |
| 7 - 8                     | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.  | 5 - 15                | Dele la vuelta a media cocción.   |
| 9                         | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.   |                       |   |
| □P                        | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.  |                       |   |

## 6.4 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
  - No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
  - No cubra el panel de control de la placa de cocción.
  - No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto).
- Consulte la figura.


**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

## Campanas extractoras con la función Hob<sup>®</sup>Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para

consumidores. Las campanas extractoras Electrolux que usan esta función deben tener el símbolo .

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS







### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

| Problema                               | Posible causa  | Solución   |
|--|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.  |
|  | Ha saltado el fusible.   | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
|  | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.        | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.   |

| Problema  | Posible causa   | Solución   |
|---|---|--|
|   | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.  | Toque solo un sensor.  |
|   | Pausa funciona.   | Consulte "Uso diario".   |
|   | Hay agua o grasa en el panel de control.  | Limpie el panel de control.  |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores.  | Retire el objeto de los sensores.  |
| La placa se apaga.  | Ha colocado algo sobre el sensor<br>①.  | Retire el objeto del sensor.   |
| El indicador de calor residual no se enciende.  | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.        | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.  | Ha tapado el panel de control.  | Retire el objeto del panel de control.   |
|   | Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.                        | Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.              |
| Calentamiento automático no funciona.   | La zona está caliente.  | Deje que la zona se enfríe lo suficiente.  |
|   | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.  | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.   |
| El valor de la potencia varía entre dos niveles.  | Gestión de energía funciona.  | Consulte "Uso diario".   |
| Los sensores se calientan.  | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.  |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.  | Los sonidos están desactivados.   | Active los sonidos. Consulte "Uso diario".   |
|  se enciende.           | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo funciona.                                   | Consulte "Uso diario".   |
|  se enciende.           | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.  | Ponga un recipiente sobre la zona.   |
|   | El utensilio de cocina no es adecuado.  | Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".   |
|   | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.         | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".                               |

| Problema   | Posible causa                         | Solución  |
|--|---------------------------------------|---|
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si  vuelve a aparecer, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.  | La conexión eléctrica no es correcta. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.  |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que

maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo LIT6043  
 Tipo 61 B4A 00 AA  
 Inducción 7.35 kW  
 N° ser. ....  
 ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 738 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Hecho en Alemania  
 7.35 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro de los utensilios de cocina [mm] |
|---------------------|---|----------------|----------------------------------|---|
| Anterior izquierda  | 2300  | 3700           | 10                               | 125 - 210                                 |
| Posterior izquierda | 1800  | 2800           | 10                               | 145 - 180                                 |
| Anterior derecha    | 1400  | 2500           | 4                                | 125 - 145                                 |
| Posterior derecha   | 1800  | 2800           | 10                               | 145 - 180                                 |

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla.

Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

|  |                     |               |
|--|---------------------|---------------|
| Identificación del modelo                                    | LIT6043             |               |
| Tipo de placa de cocción                                     | Placa empotrada     |               |
| Número de zonas de cocción                                   | 4                   |               |
| Tecnología de calentamiento                                  | Inducción           |               |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Anterior izquierda  | 21,0 cm       |
|  | Posterior izquierda | 18,0 cm       |
|  | Anterior derecha    | 14,5 cm       |
|  | Posterior derecha   | 18,0 cm       |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda  | 178,4 Wh / kg |
|  | Posterior izquierda | 184,9 Wh / kg |
|  | Anterior derecha    | 183,2 Wh / kg |
|  | Posterior derecha   | 184,9 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  | 182,9 Wh / kg       |               |

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento


### 10.2 Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

CE

867358681-A-332020