



Thinking of you
Electrolux



EHL8540FHK

NL	KOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
FR	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	23
DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	45

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
5. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
6. ONDERHOUD EN REINIGING.....	16
7. PROBLEEMOPLOSSING.....	16
8. MONTAGE	18
9. TECHNISCHE INFORMATIE.....	21
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	21

WE DENKEN AAN U

Bedankt voor het kopen van een Electrolux-apparaat. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd 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 en onderhoudsinformatie:

www.electrolux.com



Registreer uw product voor een betere service:

www.registerelectrolux.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.



Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- 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 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 om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- 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.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- 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 meerkwaststekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze serviceafdeling 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.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: 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 op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- 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 pannendecksel 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

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee 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.
- 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.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of 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 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

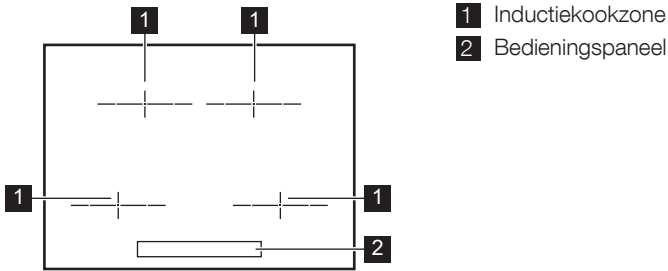
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

2.6 Servicedienst

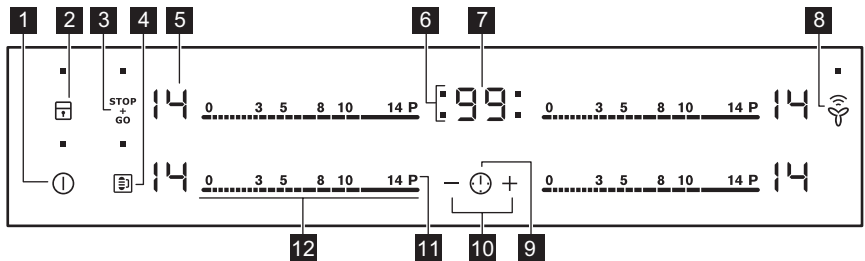
- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat





3.2 Bedieningspaneel lay-out













Gebruik de tiptoetsen 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	⏸	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	STOP + GO	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.
4	☰	Connect Function	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	Geeft de tijd in minuten weer.
8	📶	Hob ² Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.

Tip-toets	-functie	Opmerking
9 	-	Kookzone selecteren:
10 	-	De tijd verlengen of verkorten.
11 P	Powerfunctie	De functie in- en uitschakelen.
12 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

3.3 Kookstanddisplays




Weergave	Omschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	STOP+GO -functie is in werking.
	Automatisch opwarmen -functie is in werking.
	Powerfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie) : doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatisch uitschakelen -functie is in werking.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)

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.



WAARSCHUWING!

   Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

4. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- en uitschakelen

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

4.2 Automatisch uitschakelen

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 (b.v. als een pan droogkookt). 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 enige tijd gaat  branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De verhouding tussen warmte-instelling en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

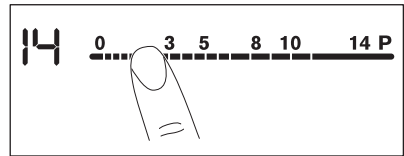
Temperatuurinstelling	De kookplaat schakelt uit na
 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur

Temperatuurinstelling	De kookplaat schakelt uit na
10 - 14	1,5 uur

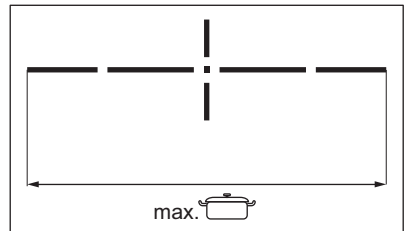
4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



4.4 Aanduiding kookzone



De horizontale lijn toont de maximale maat van het kookgerei.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

4.5 Connect Function



Gebruik deze functie met de Infinite Plancha¹⁾ accessoire.

Deze functie verbindt de twee linker kookzones onder het accessoire zodat ze als één werken.


Stel eerst de kookstand in voor een van de linker kookzones.

¹⁾ De accessoire wordt niet meegeleverd met het apparaat. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

Om de functie in te schakelen: Raak

 aan. Raak een van de linker besturingsensoren aan om de kookstand in te stellen of te wijzigen.

Om de functie uit te schakelen: Raak

 aan. De kookzones werken onafhankelijk.

4.6 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 te activeren: raak **P** aan ( gaat aan).

Raak meteen de juiste kookstand aan. Na 3 seconden gaat  branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.7 Powerfunctie

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 informatie'.

Om de functie voor een kookzone te activeren: raak **P** aan. ( gaat aan).

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.8 Timer

Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de kookzone in en dan de functie. U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de functie instellen.

Kookzone instellen: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (**00 - 99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen: selecteer de kookzone met . Raak **+** of **-** aan.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met  en raak **-** aan. De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.





Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak  aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Kookzone instellen: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak **-** van de timer aan.  gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen  en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de

kookzone gaat sneller knippen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met en raak of aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als een **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken (het display van de kookstand toont).

Om de functie in te schakelen: Raak aan. Raak of van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak aan.

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

4.9 STOP+GO

Deze functie stelt alle kookzones in voor de laagste warmhoudstand.

Als de functie loopt, kunt u de warmteinstelling niet wijzigen.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Om de functie in te schakelen: raak aan. gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

4.10 Toetsblokkering

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.

Om de functie in te schakelen: raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

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

4.11 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: zet de kookplaat aan met . Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Zet de kookplaat uit met .

Om de functie uit te schakelen: zet de kookplaat aan met . Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Zet de kookplaat uit met .

Het opheffen van de functie voor maar één kooktijd: zet de kookplaat aan met . gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het kooktoestel bedienen. Als u de kookplaat met uitzet werkt de functie weer.

4.12 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 aan om één van het volgende te kiezen:

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

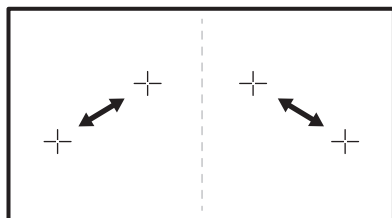
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

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

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

4.13 Vermogensbeheer-functie

- 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.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



4.14 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 is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi






	Automatische verlichting	Koken¹⁾	Bakken²⁾
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 ³⁾	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 afzuigkempventilator 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.

5. AANWIJZINGEN EN TIPS

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei

 Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.

 Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei


- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse

bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).

- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Het kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water op een zone met de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

 De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.



Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect van de kookplaat te maken.

5.3 Öko Timer (Eco-timer)


Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair. Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

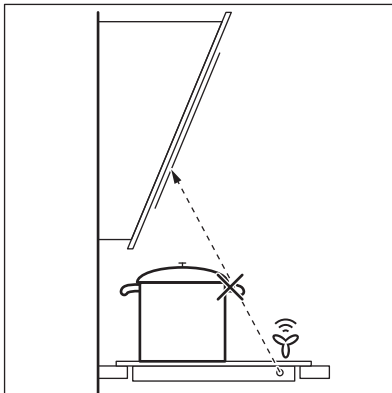
Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.

Verwar- mingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Power-functie is geactiveerd.		

5.5 Praktische tips voor de functie Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

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



Het kan gebeuren dat andere op afstand bediende apparaten het signaal blokkeren. Bedien om dit te voorkomen de afstandsbediening van het apparaat en de kookplaat niet tegelijkertijd.

Afzuigkappen met de Hob²Hood 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.

6. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen 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.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin 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 afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

7. PROBLEEMOPLOSSING






WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	STOP+GO -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets  geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
Restwarmte-indicatie gaat niet branden.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is beëind.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Hob ² Hood functie werkt niet.	U dekt het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Automatisch opwarmen functie werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Vermogensbeheer -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De tiptoetsen worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 gaat branden.	Automatisch uitschakelen is in werking.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden.	Het kinderslot of de Toetsblokkering functie werkt.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 gaat branden.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
 gaat branden.	Er is een storing in de kookplaat opgetreden, omdat het kookgerei is droog gekookt Automatisch uitschakelen en de oververhittingsbescherming van de zones in werking is getreden.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar Restwarmte-indicatie kan aan blijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u het probleem zelf niet kunt oplossen, neem dan contact op met uw leverancier of met de klantenservice. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driefijferige code voor het glaskeramiëk (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven. Controleer of u de

kookplaat op de juiste manier gebruikt hebt. 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.

8. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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

8.2 Ingebouwde kookplaten

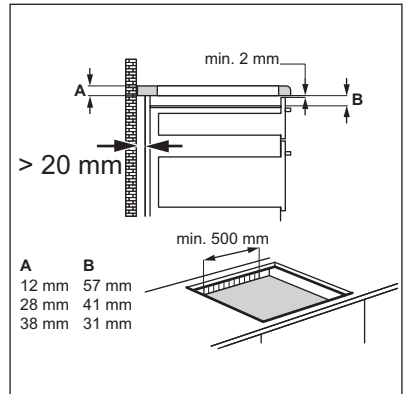
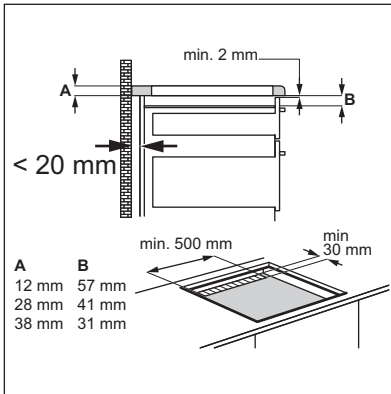
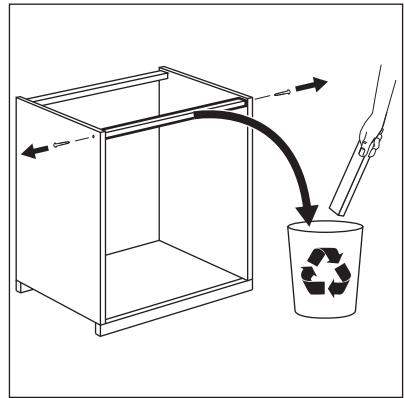
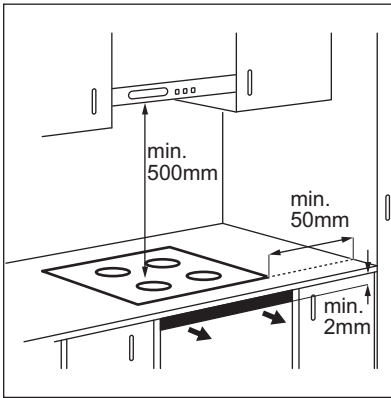
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

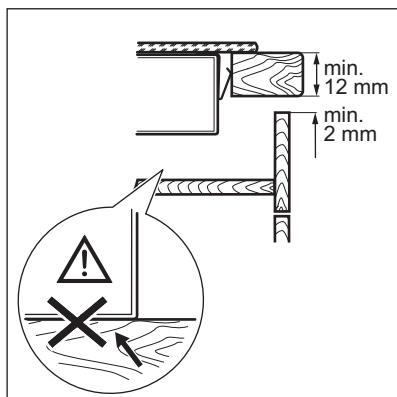
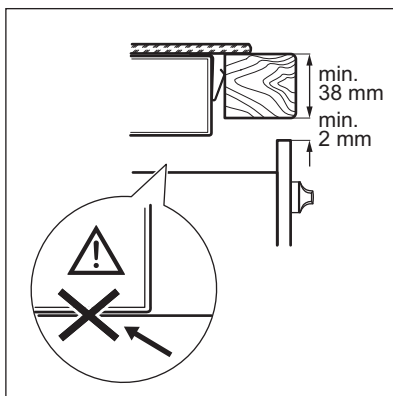
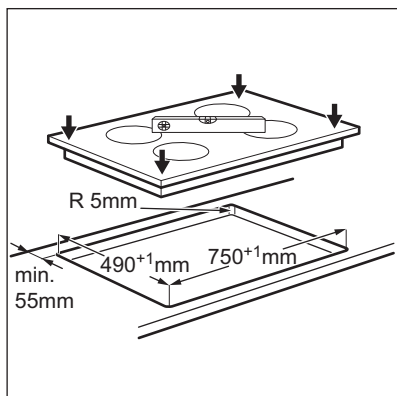
8.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.

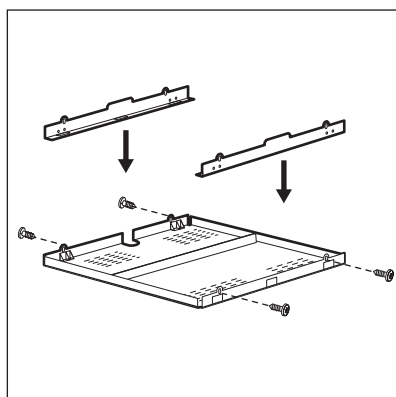
8.4 Assemblage

- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05BB-F Tmax 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.





8.5 Beveiligingsdoos




Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, zijn de ruimte van 2 mm op de vloer voor de luchtstroom en de beschermingsvloer direct onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

i U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

9. TECHNISCHE INFORMATIE

9.1 Typeplaatje

Model EHL8540FHK
 Type58 GBD C3 AU
 Inductie 7.4 kW
 Ser.nr.
 ELECTROLUX

PNC productnummer 949 596 359 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vervaardigd in Duitsland
 7.4 kW


9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie [W]	Powerfunctie maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksvoor	2300	3200	10	125 - 210
Linksachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

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-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	EHL8540FHK	
Type kooktoestel	Ingebouwde kookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm
	Linksachter	21,0 cm
	Rechtsvoor	21,0 cm
	Rechtsachter	21,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	172,6 Wh / kg
	Linksachter	174,9 Wh / kg
	Rechtsvoor	178,3 Wh / kg
	Rechtsachter	174,9 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	175,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

De energiemetingen betreffende de kookzone worden geïdentificeerd door de kruizen van de respectievelijke kookzones.

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 het kookgerei.
- 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

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	24
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	25
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	28
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	30
5. CONSEILS.....	35
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	37
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	38
8. INSTALLATION.....	40
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	43
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- 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 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 est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement 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 couvercs 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 laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le

fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

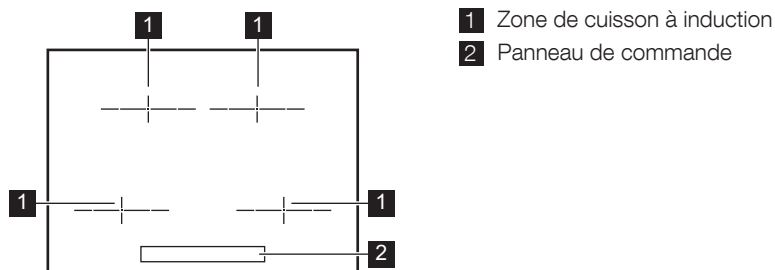
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

2.6 Maintenance

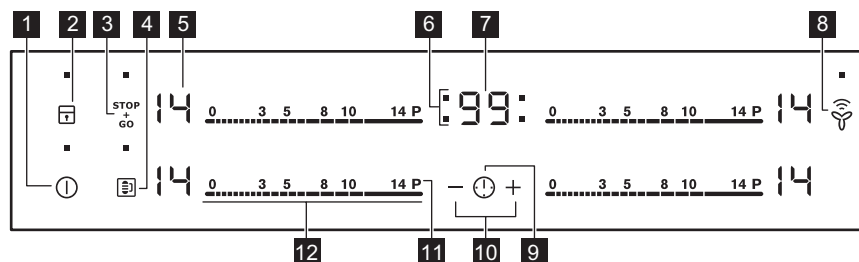
- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson






3.2 Description du bandeau de commande






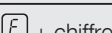






Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
4	Connect Function	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.

	Touche sensitive	Fonction	Description
8		Hob ² Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11	P	Fonction Booster	Pour activer et désactiver la fonction.
12	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.


3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction STOP+GO est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	Fonction Booster est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	La fonction Touches verrouil. /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

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



AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

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

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation


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

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

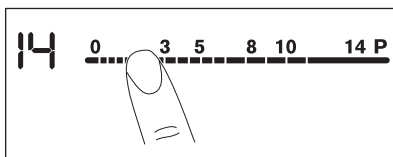
La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de :
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1 heure et demie

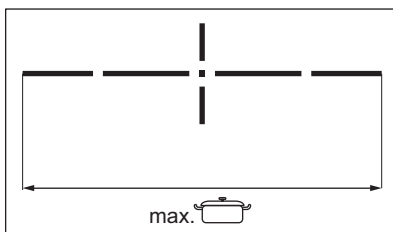
4.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.




4.4 Voyant de la zone de cuisson



La ligne horizontale indique la taille maximale de l'ustensile.


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».


4.5 Connect Function

 Utilisez cette fonction avec l'accessoire Infinite Plancha¹⁾ accessoires.

Cette fonction couple les deux zones de cuisson de gauche sous l'accessoire, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.


Réglez d'abord le niveau de cuisson des zones de cuisson de gauche.



Pour activer la fonction : appuyez sur . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles de gauche.

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

4.6 Démarrage automatique de la cuisson

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). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.


Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.7 Fonction Booster

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 : modifiez le niveau de cuisson.

4.8 Minuteur

Minuteur dégressif


Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.


Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez la fonction. Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

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

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur **+** ou **-**.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec  et

¹⁾ L'accessoire n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

appuyez sur **—**. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.




Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

CountUp Timer (Minuteur progressif)


Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche **—** du minuteur.  s'allume.


Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.

L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.


Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de .

Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur **+** ou **—**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est .

Pour activer la fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche **+** ou **—** du minuteur pour régler la durée. Lorsque la

durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



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


4.9 STOP+GO

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

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'allume.


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

4.10 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.


4.11 Dispositif de sécurité enfants

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





Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . 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 : allumez la table de cuisson en appuyant sur . 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 : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  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.


4.12 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 :

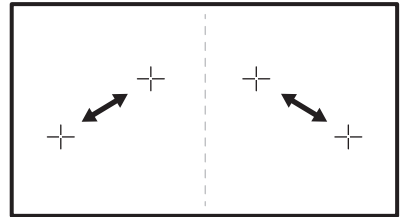
-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

- vous appuyez sur 
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.13 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



4.14 Hob²Hood

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



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

Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Faire bouillir ¹⁾	Faire frire ²⁾
Mode H0	Désac.	Désac.	Désac.
Mode H1	Activé	Désac.	Désac.
Mode H2 ³⁾	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Activé	Désac.	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Activé	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2

	Éclairage automatique	Faire bouillir ¹⁾	Faire frire ²⁾
Mode H6	Activé	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.







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



Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner 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 activer automatiquement l'éclairage 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 avoir éteint la table de cuisson.

5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

5.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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

5.4 Exemples de cuisson

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



Les 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 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	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.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons-bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

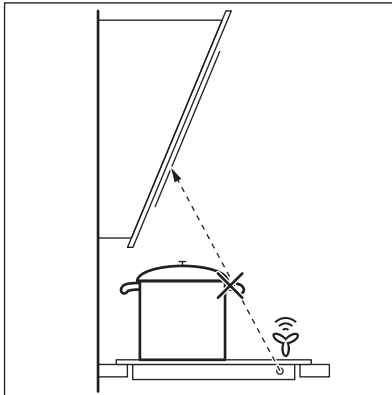
Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

5.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

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


- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- N'interrompez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec une main ou une poignée d'ustensile). Observez l'image.

La hotte de l'illustration n'est donnée qu'à titre d'exemple.



Il peut arriver que d'autres appareils contrôlés à distance bloquent le signal. Pour éviter cela, ne faites pas fonctionner la commande à distance des autres appareils et la table de cuisson en même temps.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson 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.

6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de

cuisson. 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 peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		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.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
La fonction Démarrage automatique de la cuisson 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 maximum offre la même puissance que la fonction.
Le niveau de cuisson change.	La fonction Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause probable	Solution
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection contre la surchauffe des zones s'activent.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le problème était causé par le récipient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affiché. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

7.2 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 la table de cuisson. 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.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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

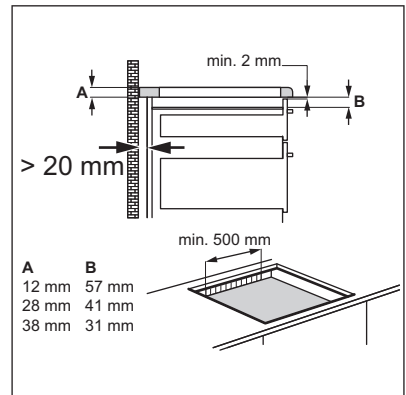
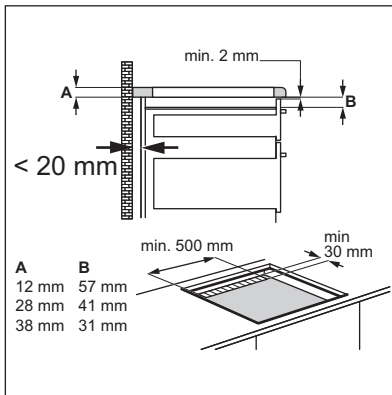
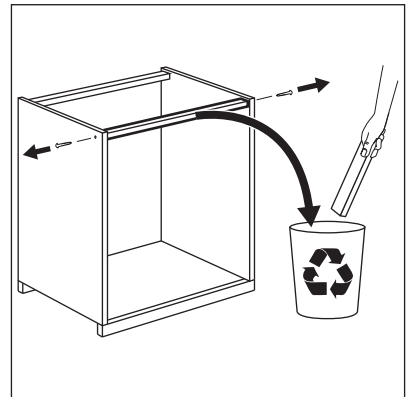
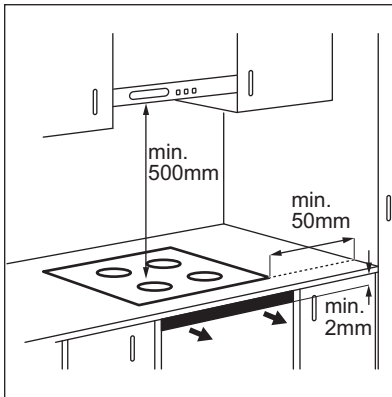
8.2 Tables de cuisson intégrées

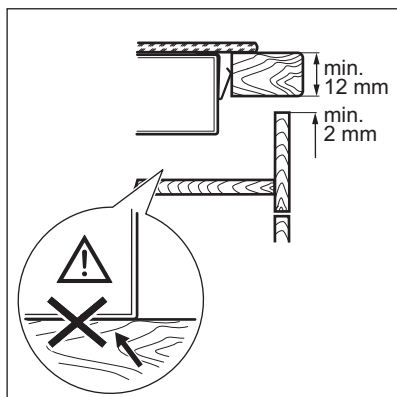
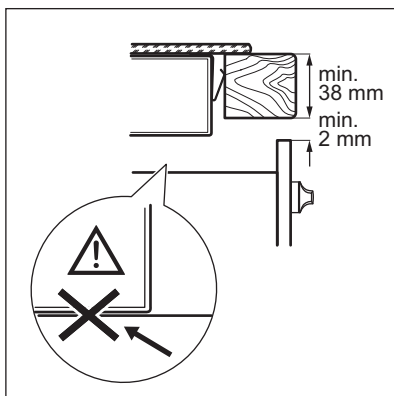
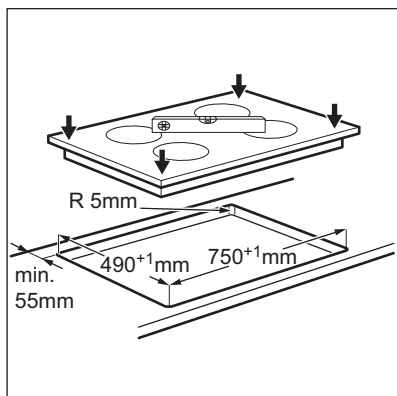
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.4 Montage

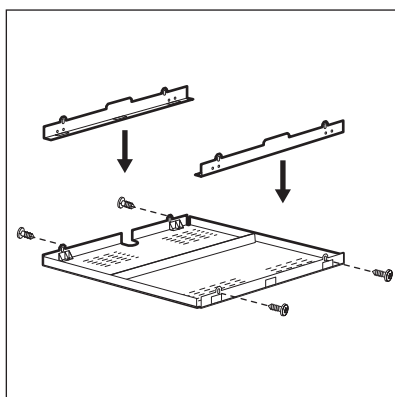
8.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F Tmax 90°C. Contactez votre service après-vente.





8.5 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

i Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EHL8540FHK
 Type 58 GBD C3 AU
 Induction 7.4 kW
 Numéro de série
 ELECTROLUX

PNC 949 596 359 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabriqué en Allemagne
 7.4 kW


9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster [W]	Fonction Booster durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

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 de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	EHL8540FHK	
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 (∅)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant droite	21,0 cm
	Arrière droite	21,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	172,6 Wh / kg
	Arrière gauche	174,9 Wh / kg
	Avant droite	178,3 Wh / kg
	Arrière droite	174,9 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	175,2 Wh / kg	

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

Les mesures d'énergie se rapportant à la zone de cuisson sont identifiées par les croix des zones de cuisson correspondantes.


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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	46
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	47
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	50
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	52
5. TIPPS UND HINWEISE.....	57
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	59
7. FEHLERSUCHE.....	60
8. MONTAGE.....	62
9. TECHNISCHE DATEN.....	65
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	65

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- und Service-Informationen zu erhalten:

www.electrolux.com



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- 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.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen.
Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf 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 Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- 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.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät

anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (falls vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss 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 des 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 Trennvorrichtungen: 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).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- 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. Sie werden 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.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- 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 oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/ 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 Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 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 ab, und entsorgen Sie es.

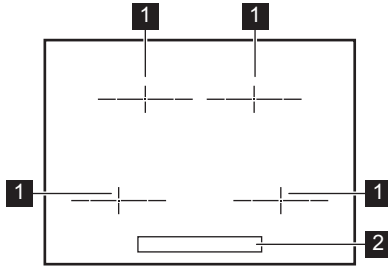
2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

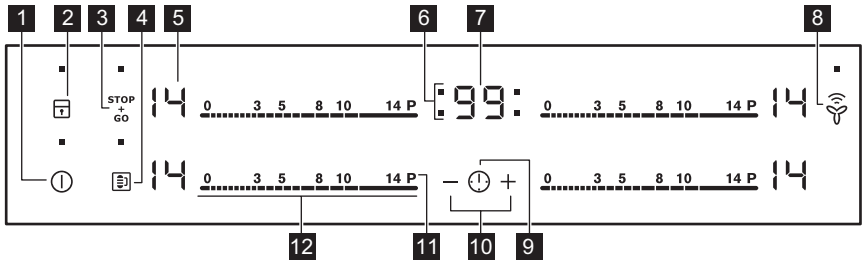
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung






- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

3.2 Bedienfeldanordnung













Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1 ①	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Tastensperre / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3 STOP+GO	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	Connect Function	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5 -	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.

	Sen- sor- feld	Funktion	Anmerkung
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8		Hob ² Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9		-	Auswählen der Kochzone.
10		-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	P	Power-Funktion	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Power-Funktion ist eingeschaltet.
 + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Funktion Tastensperre /Kindersicherung ist in Betrieb.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 Ein- und Ausschalten

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

4.2 Abschaltautomatik

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 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.

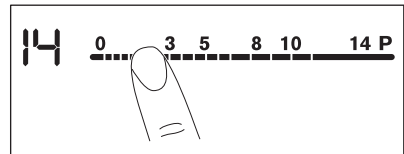
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

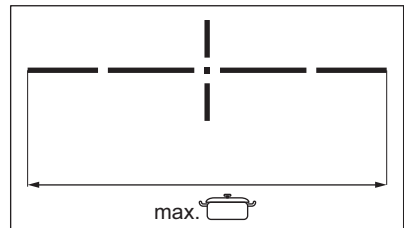
4.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.




4.4 Kochzonen-Anzeige



Die waagerechte Linie zeigt die maximale Größe des Kochgeschirrs an.


Siehe Kapitel „Technische Daten“.


4.5 Connect Funktion

 Verwenden Sie diese Funktion mit Infinite Plancha¹⁾ Zubehör.

Diese Funktion verbindet zwei linke Kochzonen unter dem Zubehörteil, die sich dann wie eine Kochzone verhalten.


Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der beiden linken Kochzonen ein.



Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der beiden linken Einstellskalen.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

4.6 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse 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 **P** ( leuchtet). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.


Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.7 Power-Funktion

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 auf die höchste Kochstufe um.

 Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie **P** .  leuchtet.


Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.8 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.


Stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die Funktion ein. Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie die Funktion einstellen oder danach.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie  so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

¹⁾ Das Zubehör ist nicht Teil des Lieferumfangs. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie diese Funktion, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie des Timers. leuchtet auf. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit und berühren Sie oder . Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige anzeigt).

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie oder des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.9 STOP+GO

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

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie leuchtet.

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

4.10 Tastensperre

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. Der Timer bleibt eingeschaltet.

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



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

4.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion:

Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie vier Sekunden. leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Zum Ausschalten der Funktion:

Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie vier Sekunden. leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

Schalten Sie das Kochfeld mit **1** ein. Die Kontrolllampe **L** leuchtet.

Berühren Sie 4 Sekunden lang **T**. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit **1** ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

4.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang **1**. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang **T**. Es wird **b0** oder **b1** angezeigt. Berühren Sie **+** des Timers zum Auswählen von:

- **b0** - Der Signalton ist ausgeschaltet
 - **b1** - Der Signalton ist eingeschaltet
- Warten Sie, bis das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

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

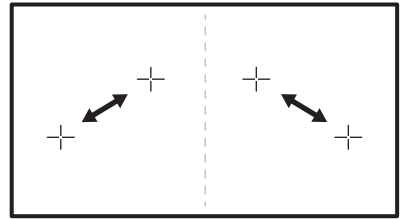
- Bei der Berührung von **1**
- Kurzzeitwecker erlischt
- Kurzzeitmesser erlischt
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

4.13 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und der Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis 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 Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den anderen, an dieselbe

Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.

- Die Anzeige der reduzierten Kochzonen wechselt zwischen zwei Kochstufen.



4.14 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl 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.

Automatikbetrieb


	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 ³⁾	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 Automatikbetrieb.


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


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

Ändern des Automatikbetriebs


- Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet.



- Berühren Sie 3 Sekunden lang .
- Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.
- Berühren Sie  des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.


 Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über deren 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 bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.

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

5. TIPPS UND HINWEISE

-  **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Kochgeschirr


-  Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.
-  Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

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

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

-  Siehe Kapitel „Technische Daten“.

5.2 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: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.

5.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die 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.

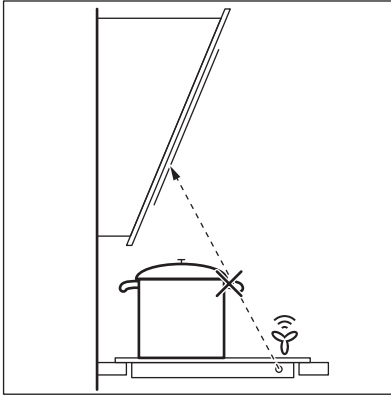
Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertigerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Röstti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion ist eingeschaltet.		

5.5 Tipps und Hinweise für die Funktion Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:


- Das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube richten.
- Das Bedienfeld des Kochfelds nicht abdecken.
- Den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgriff unterbrechen Siehe Abbildung. **Die abgebildete**

Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.



- i** Andere Geräte mit Fernbedienung können das Signal beeinträchtigen. Um dies zu vermeiden, die Fernbedienung des Gerätes und des Kochfelds nicht gleichzeitig verwenden.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

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.

6. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- 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.

6.2 Reinigen des Kochfelds

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

Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. 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 etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

7. FEHLERSUCHE






WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld 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. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Restwärmanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Funktion Hob ² Hood wird nicht ausgeführt.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Funktion Ankochautomatik wird nicht ausgeführt.	Die Kochzone ist heiß. Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Funktion Power-Management ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „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 Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Funktion Kindersicherung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
 leuchtet auf.	Ein Fehler ist aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Kochzone ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Kochgeschirr das Problem verursacht hat, erlischt die Fehlermeldung. Restwärmeanzeige kann eingeschaltet bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten an, die Sie auf dem Typenschild finden. 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 richtig 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.

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

8.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem

8.2 Einbau-Kochfelder

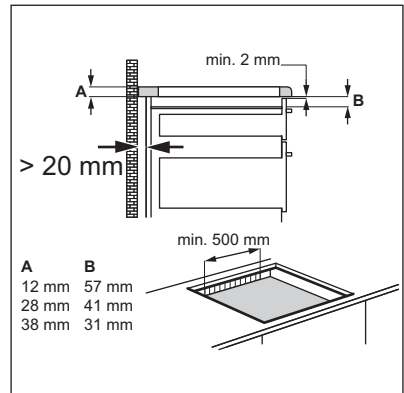
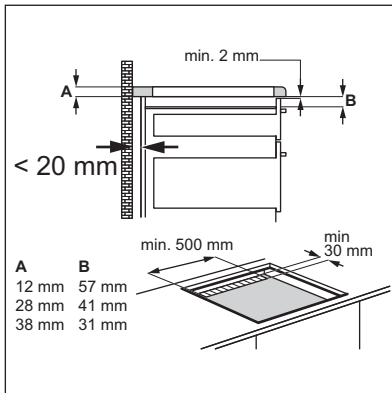
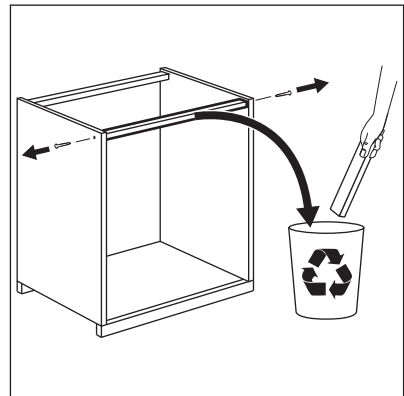
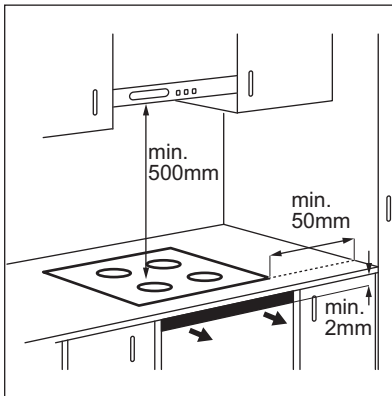
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

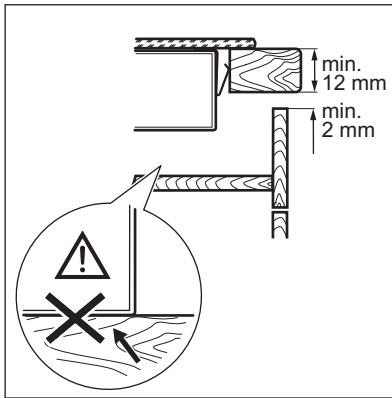
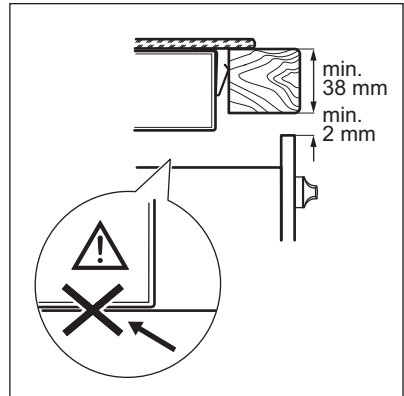
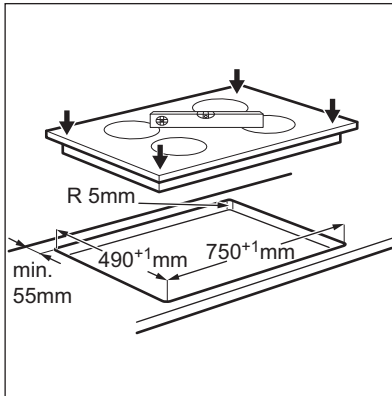
8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit Anschlusskabel geliefert.

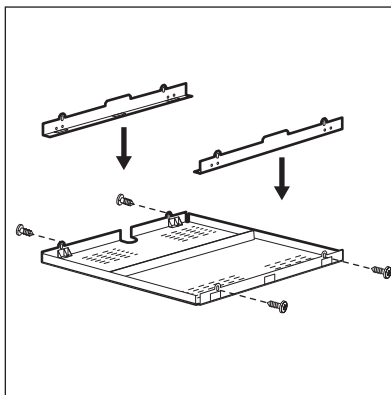
8.4 Montage

- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden oder eines höheren Typs: H05BB-F Tmax 90°C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.





8.5 Schutzboden



Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.





Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell EHL8540FHK
 Typ 58 GBD C3 AU
 Induktion 7.4 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 596 359 00
 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW
 

9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

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

Modellidentifikation	EHL8540FHK	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne rechts	21,0 cm
	Hinten rechts	21,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	172,6 Wh / kg
	Hinten links	174,9 Wh / kg
	Vorne rechts	178,3 Wh / kg
	Hinten rechts	174,9 Wh / kg

Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)

175,2 Wh / kg

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


Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Kreuzen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

10.2 Energie sparen

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

- 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.
- 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.

www.electrolux.com/shop



867312565-A-422014

