



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHS3920

.....  
**EN** HOB

**FR** TABLE DE CUISSON

**DE** KOCHFELD

.....  
USER MANUAL

NOTICE D'UTILISATION

BENUTZERINFORMATION

2

12

23



# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION . . . . .	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	4
3. PRODUCT DESCRIPTION . . . . .	6
4. DAILY USE . . . . .	6
5. HELPFUL HINTS AND TIPS . . . . .	7
6. CARE AND CLEANING . . . . .	7
7. TROUBLESHOOTING . . . . .	8
8. INSTALLATION . . . . .	9
9. TECHNICAL INFORMATION . . . . .	11

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety



### **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## 1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a

contact opening width of minimum 3 mm.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

## 2.2 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.



### **WARNING!**

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Do not let cookware cool down on the hotplate.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.

## 2.3 Care and Cleaning



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.4 Disposal



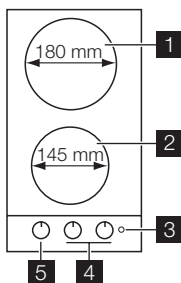
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 Cooking surface layout



- 1** Cooking zone 1500 W
- 2** Cooking zone 1500 W
- 3** Power indicator
- 4** Control knobs
- 5** Minute minder

### 3.2 Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position

Symbol	Function
1	minimum heat
6	maximum heat

## 4. DAILY USE



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.

To switch on and increase the heat setting turn the knob counterclockwise. To decrease the heat setting turn the knob clockwise. To switch off turn the knob to the 0.

Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

### 4.1 Minute minder programmer

Use the timer to set the **countdown time** for a hob.

1. Set heat setting to necessary position.
2. Turn the knob for the timer (refer to "Product description") as far as it goes. After that turn it to necessary time period value.
3. After the time period is completed, a signal sounds and the appliance deactivates.

Use the timer as a **minute minder**.

1. Set heat setting on "off" position
2. Turn the knob for the timer (refer to "Product description") as far as it goes. After that turn it to necessary time period value.



To set the appliance on manual operation, turn the knob for the timer to .

### 4.2 Before first use

Put cookware containing water on each cooking zone, set the maximum position and operate the appliance for 10 min.

This is to burn off the residue in the appliance. After that, operate the appliance at minimum position for 20 min. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

After this operation, clean the appliance with a soft cloth soaked in warm water.

### 4.3 Rapid hot plate

A red dot in the middle of the plate shows a rapid hot plate. A rapid hot plate heats up faster than usual plates. The red dot is painted on the surface and can come off after some time. It does not

have an effect on the performance of the appliance. The rapid hot plate can smoke and make an odour when you use it for the first time. The smoke and an odour will go off after a while.

## 5. HELPFUL HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.

### 5.1 Energy saving



- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a solid hot-plate before you start it.
- Stop the solid hotplate before the end of the cooking time to use residual heat.
- For satisfactory results, the bottom of pans must have the same dimensions (or slightly larger) as solid hotplates. Do not use smaller pans.

### 5.2 Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.



### WARNING!

Make sure that pots do not cover the control zone.



Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of burner.

Cooking area	Diameters of cookware
Front	max. 145 mm
Rear	max. 180 mm

### 5.3 Examples of cooking applications

Heat setting:	Use to:
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to the boil
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

## 6. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom.



### WARNING!

Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.



The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.



### WARNING!

Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.

Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.



Scratches or dark stains have no effect on how the appliance operates.

**Removing the dirt:**

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.

2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and leave to dry.
4. To maintain the hotplates, rub in a little sewing machine oil now and again and then polish off with absorbent paper.



For stainless steel edges of the hob use cleaner for stainless steel.



The stainless steel edge of the plate can be slightly discoloured as a result of the thermal load.

## 7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.</li> </ul>
The cooking zone does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the appliance is plugged in and the electrical supply is switched on.</li> <li>• Make sure that you turn the correct control knob.</li> <li>• Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.</li> </ul>
The effectiveness of the hob is not satisfactory.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the hob is clean and dry.</li> <li>• Make sure that the cookware is the correct size for the cooking zone.</li> <li>• Make sure that the cookware has a flat bottom.</li> <li>• Make sure that the heat setting is correct for this type of cooking.</li> </ul>

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.



If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

**These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.**

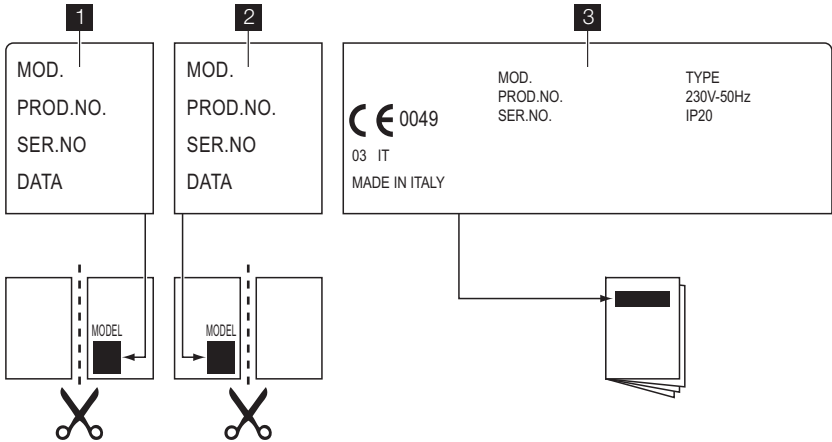
- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

### 7.1 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:





- 1** Stick it on Guarantee Card and send this part
- 2** Stick it on Guarantee Card and keep this part

- 3** Stick it on instruction booklet

## 8. INSTALLATION



### **WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

### 8.1 Installation



### **WARNING!**

Read and follow the instructions carefully. There is a risk of injury or damage to the appliance.

- Make sure that there is no damage to the appliance from the transportation. Do not connect a damaged appliance. Speak to the supplier if necessary.
- Install built-in appliances only after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces. Make sure that built-in units and surfaces obey the standards.
- Obey all orders and standards in force in the country where you use the appliance (safety standards, recycling standards, electrical safety standards etc.)



### **WARNING!**

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, do not let the connection cable come in contact with the edge of the bracket.

### 8.2 Electrical connection

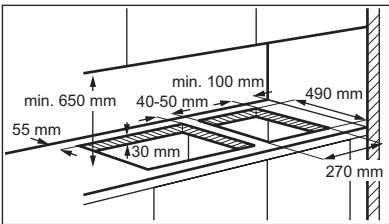
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C. Make sure that you connect the blue neutral cable to the terminal with a letter "N" on it. Connect the brown (or black) phase cable to the terminal which has a letter "L". Keep the phase cable connected at all times.

### 8.3 Replacement of the connection cable

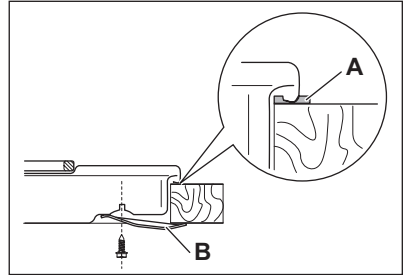
To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm. longer than the brown (or black) phase wire.

### 8.4 Building in



If two or more 30 cm hobs are to be installed side by side into the same cut out, an assembly kit is available at our Service Centres. The kit contains a support side bracket, supplementary seals and the installation instructions.

Put the seals supplied with the hob on the edge of the cut out. Make sure that the ends fit together without overlapping.



- A)** Supplied seal
- B)** Supplied brackets



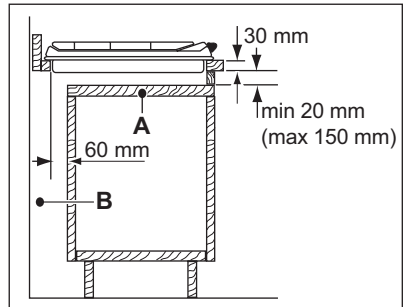
#### CAUTION!

Install the appliance only on a worktop with flat surface.

### 8.5 Possibilities for insertion

#### Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

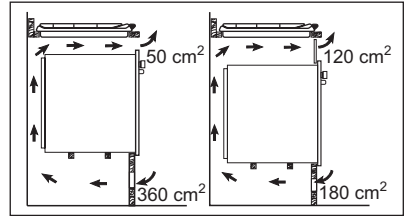


- A)** Removable panel
- B)** Space for connections

## Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be in-

stalled separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



## 9. TECHNICAL INFORMATION

### Hob dimensions

Width:	290 mm
Length:	510 mm


### Hob recess dimensions


Width:	270 mm
Length:	490 mm

### Hot plate rating

Rear cooking zone 180 mm	1.5 kW
Front cooking zone 145 mm	1.5 kW
Total rating	3.0 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

## 10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	13
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	14
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	16
4. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	16
5. CONSEILS UTILES . . . . .	17
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	18
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	19
8. INSTALLATION . . . . .	20
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	22

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

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



### **AVERTISSEMENT**

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

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

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber

de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- 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.
- 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.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.

- Ne posez pas de couverts ou de couverts sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- 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 qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Ne laissez pas de récipients chauds refroidir sur la plaque.
- 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.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 ou d'objets métalliques.

## 2.4 Mise au rebut



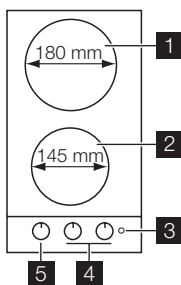
### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1500 W
- 2 Zone de cuisson 1500 W
- 3 Voyant de mise sous tension
- 4 Manettes de commande
- 5 Minuteur

### 3.2 Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position Arrêt

Symbole	Fonction
1	chaleur minimale
6	chaleur maximale

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la

température, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.



## 4.1 Programmateur de la minuterie


Utiliser le minuteur pour régler le **dé-compte** pour une table de cuisson.

1. Réglez le niveau de cuisson sur la position nécessaire.
2. Tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») sur la position maximale. Tournez-la ensuite sur la durée nécessaire.
3. Une fois que cette durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

Utiliser le minuteur comme une **minuterie**.

1. Réglez le niveau de cuisson sur la position « Arrêt ».
2. Tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») sur la position maximale. Tournez-la ensuite sur la durée nécessaire.



Pour mettre le four en fonctionnement manuel, tournez la manette du minuteur sur .

## 4.2 Avant la première utilisation

Placez un récipient de cuisson contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson, ré-

glez sur la position maximum et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes. Ceci afin de d'éliminer les résidus dans l'appareil. Ensuite, faites fonctionner l'appareil sur la position minimum pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une odeur et de la fumée apparaissent. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Après cette opération, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède.

## 4.3 Plaque de cuisson rapide

Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques. Le point rouge est peint sur la surface et peut disparaître après quelque temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

La plaque à chauffage rapide peut fumer et produire une odeur quand on l'utilise pour la première fois. La fumée et l'odeur se dissiperont après quelque temps.

# 5. CONSEILS UTILES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

- Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.

## 5.2 Récipient de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les récipients ne couvrent pas la zone de commande.



Utilisez des récipients dont le fond correspond à la dimension du brûleur.

Zone de cuisson	Diamètres des récipients
Avant	max. 145 mm
Arrière	max. 180 mm

Niveau de réglage :	Utilisation :
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Porte à ébullition
6	Bouillir / Saisir / Frire

### 5.3 Exemples de cuisson

Niveau de réglage :	Utilisation :
1	Maintien au chaud

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

**AVERTISSEMENT**

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.



Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.

**AVERTISSEMENT**

Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.



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

**Nettoyage des salissures :**

1. Utilisez une poudre fine à récurer ou un tampon à récurer pour enlever les salissures.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide légèrement imbibé de détergent.
3. Allumez la plaque à faible température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile pour machine à coudre, puis nettoyez avec un papier absorbant.



Pour les bords en inox de la table de cuisson, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.



Le bord en inox de la zone de cuisson peut être légèrement décoloré en raison de la charge thermique.

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>
La zone de cuisson ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.</li> <li>• Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande.</li> <li>• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>
L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la table de cuisson est propre et sèche.</li> <li>• Assurez-vous que le diamètre du récipient de cuisson utilisé est adapté à la zone de cuisson.</li> <li>• Assurez-vous que le fond du récipient de cuisson utilisé est parfaitement plat.</li> <li>• Assurez-vous que le niveau de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.</li> </ul>

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

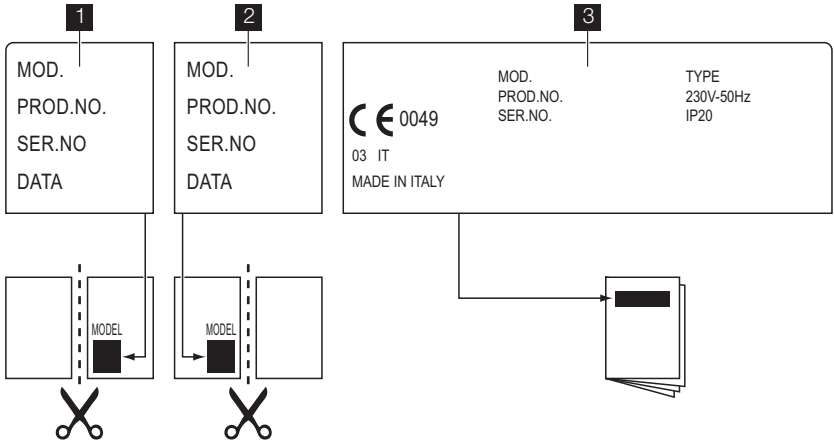
**Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.**

- Description du modèle .....
- Référence produit (PNC) .....
- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

## 7.1 Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



**1** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

**2** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

**3** Collez-la sur la notice d'utilisation

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Installation



### AVERTISSEMENT

Veillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement et sous des plans de travail appropriés. Assurez-vous que les meubles d'encastrement

et les plans de travail sont conformes aux normes et réglementations.

- Respectez les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, à la sécurité des appareils électriques, etc.)



### AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

## 8.2 Branchement électrique

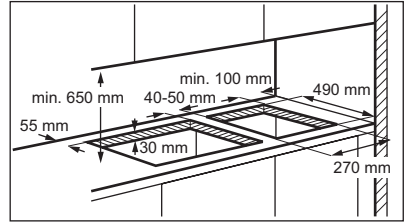
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

## 8.3 Remplacement du câble d'alimentation

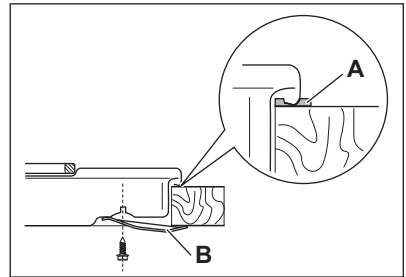
Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

## 8.4 Encastrement



Si plusieurs tables de 30 cm doivent être installées côte à côte sur la même découpe, un kit de montage est disponible auprès de votre service après-vente. Le kit contient une équerre latérale de support, des joints supplémentaires et les consignes d'installation.

Placez les joints fournis avec la table de cuisson sur les bords de la découpe. Assurez-vous que les extrémités correspondent sans se chevaucher.



**A)** Joint fourni

**B)** Équerres fournies



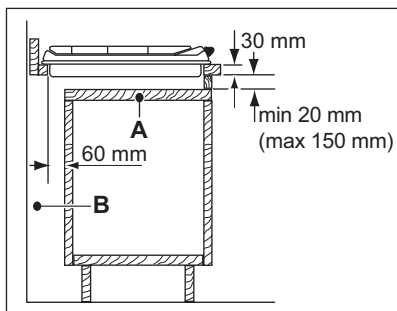
### ATTENTION

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

## 8.5 Possibilités d'insertion

### Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

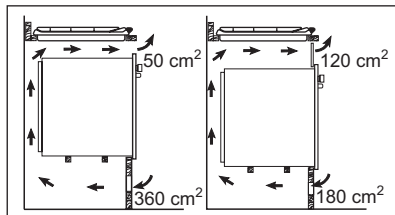


- A) Panneau amovible  
B) Espace pour les branchements

### Élément de cuisine avec four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indica-

tions et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



## 9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	290 mm
Longueur :	510 mm


### Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson


Largeur :	270 mm
Longueur :	490 mm

### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson arrière 180 mm	1.5 kW
Zone de cuisson avant 145 mm	1.5 kW
Puissance totale	3.0 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

## 10. 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.

# INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN . . . . .	24
2. SICHERHEITSHINWEISE . . . . .	25
3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	27
4. TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .	27
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . .	28
6. REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .	29
7. FEHLERSUCHE . . . . .	30
8. MONTAGE . . . . .	31
9. TECHNISCHE DATEN . . . . .	33

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. 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](http://www.electrolux.com)**



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



#### **WARNUNG!**

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

### 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.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss 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. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- 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.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

## 2.2 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.

- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



### **WARNUNG!**

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder 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 einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf der Kochplatte abkühlen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.

## 2.3 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behore vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

## 2.4 Entsorgung

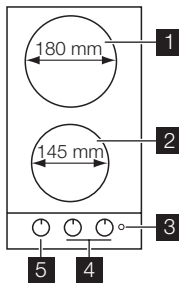


### WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Kochfeldanordnung



- 1** Kochzone 1500 W
- 2** Kochzone 1500 W
- 3** Betriebs-Kontrolllampe
- 4** Einstellknopfe
- 5** Kurzzeitwecker

### 3.2 Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
<b>0</b>	Position „Aus“
<b>1</b>	Niedrigste Kochstufe

Symbol	Funktion
<b>6</b>	Höchste Kochstufe

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie den

Schalter im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Drehen Sie den Schalter auf 0, um die Kochzone auszuschalten.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald eine der Kochzonen eingeschaltet

wird und leuchtet solange, bis die Kochzonen ausgeschaltet werden.

#### 4.1 Einstellen des Kurzzeitweckers


Stellen Sie die **Countdown-Zeit** für die Kochzone mit dem Timer ein.

1. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.
2. Drehen Sie den Timer-Einstellknopf (siehe „Gerätebeschreibung“) bis zum Anschlag. Anschließend drehen Sie ihn bis zur erforderlichen Zeitdauer zurück.
3. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wird ausgeschaltet.

Verwenden Sie den Timer als **Kurzzeitwecker**.

1. Stellen Sie die Kochstufe auf „Aus“
2. Drehen Sie den Timer-Einstellknopf (siehe „Gerätebeschreibung“) bis zum Anschlag. Anschließend drehen Sie ihn bis zur erforderlichen Zeitdauer zurück.



Drehen Sie den Timer-Einstellknopf auf , um das Gerät auf manuellen Betrieb einzustellen.

#### 4.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochzone, stellen Sie die höchste

Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten eingeschaltet. Auf diese Weise werden die Rückstände im Gerät verbrannt. Lassen Sie dann das Gerät auf der niedrigsten Kochstufe 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang mit einem weichen, in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

#### 4.3 Blitzkochzone

Die Blitzkochzone ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochzonen auf.

Der rote Punkt ist auf die Kochzone gemalt und kann sich nach einiger Zeit lösen. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

Beim ersten Gebrauch der Blitzkochzone können sich Rauch und Gerüche entwickeln. Diese nehmen nach einiger Zeit ab.

## 5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

#### 5.1 Energie sparendes Kochen



- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

- Für zufrieden stellende Ergebnisse sollte der Topfboden die gleiche Größe wie die Kochzone haben, oder etwas größer sein. Verwenden Sie keine kleineren Töpfe.

#### 5.2 Kochgeschirr



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



**WARNUNG!**

Achten Sie darauf, dass die Töpfe nicht das Bedienfeld berühren.



Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe der Brenner entspricht.

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs
Vorn	max. 145 mm
Hinten	max. 180 mm

Kochstufe:	Verwendung:
2	Sanftes Köcheln
3	Köcheln
4	Braten/Bräunen
5	Zum Kochen bringen
6	Zum Kochen bringen/ Schnell-Braten/Frittieren

**5.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen**

Kochstufe:	Verwendung:
1	Warmhalten

**6. REINIGUNG UND PFLEGE**



**WARNUNG!**

Siehe Sicherheitshinweise.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



**WARNUNG!**

Trennen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Kochfeld immer vom Netz.



Das Kochfeld lässt sich am einfachsten reinigen, solange es noch warm ist; auf diese Weise können Speisereste leichter entfernt werden.



**WARNUNG!**

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen. Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Alufolie kann die Oberfläche des Geräts beschädigen. Verwenden Sie keine Alufolie bei der Zubereitung von Speisen.

Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.



Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

**Entfernen von Verunreinigungen:**

1. Verschmutzungen können mit feinem Scheuerpulver oder einem Scheuerschwämmchen entfernt werden.
2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Heizen Sie anschließend die Kochplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Zur Pflege der Kochplatten von Zeit zu Zeit ein wenig Nähmaschinenöl auf den Platten verreiben und dann mit saugfähigem Papier polieren.

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen



Für Edelstahlkochmulden verwenden Sie bitte ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.



Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

## 7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.</li> </ul>
Die Kochzone heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind.</li> <li>• Drehen Sie den richtigen Kochzonenknopf.</li> <li>• Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.</li> </ul>
Die Heizleistung des Kochfelds ist nicht zufriedenstellend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber und trocken ist.</li> <li>• Kontrollieren Sie, ob das Kochgeschirr die für die Kochzone passende Größe hat.</li> <li>• Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenen Böden.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die Einstellung für die Kochart geeignet ist.</li> </ul>

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft abgeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

**Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ord-**

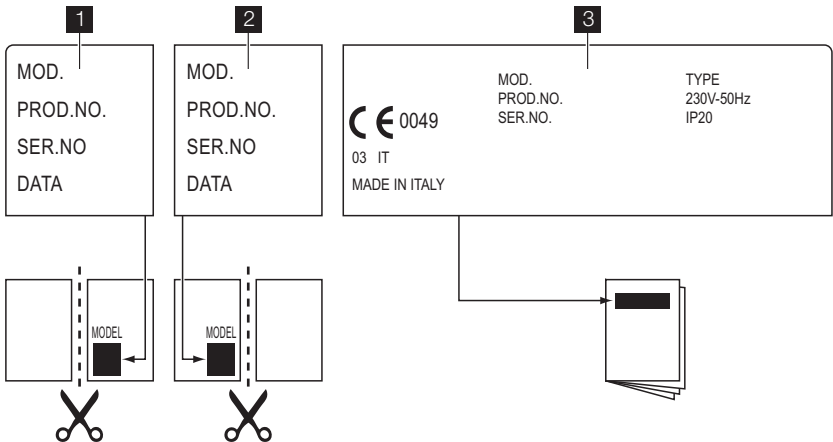
**nungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.**

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteihändlern erhältlich.

### 7.1 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- 1** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil
- 2** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

- 3** Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

## 8. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

### 8.1 Montage



### WARNUNG!

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen. Es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn Beschädigungen festzustellen sind. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Achten Sie darauf, dass die Einbauschränke und Arbeitsplatten den Normen entsprechen.
- Halten Sie unbedingt alle geltenden Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Si-

cherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden.



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Wenn sich die Montagehalterung in der Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.

### 8.2 Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamt-

stromaufnahme ausgelegt ist. Achten Sie darauf, den Stecker in eine passende Steckdose zu stecken.

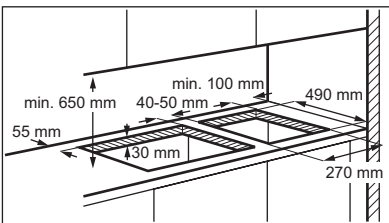
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Masseverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

### 8.3 Netzkabel ersetzen

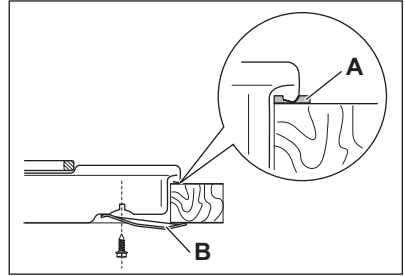
Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

### 8.4 Einbau



Verwenden Sie den Montage-Bausatz, wenn mehrere 30 cm Kochfelder nebeneinander in dieselbe Aussparung eingebaut werden. Der Bausatz ist beim Kundendienst erhältlich. Der Bausatz enthält einen seitlichen Stützträger, zusätzliche Dichtungen und die Montageanleitung.

Bringen Sie die mit dem Kochfeld gelieferten Dichtungen am Rand der Aussparung an. Achten Sie darauf, dass die Enden der Dichtungen ohne Überlappung miteinander verbunden sind.



- A) Mitgelieferte Dichtung
- B) Mitgelieferte Halterungen



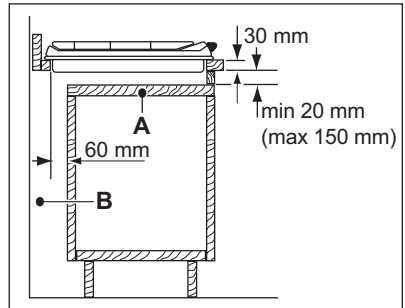
#### VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

## 8.5 Einbaumöglichkeiten

### Unterbaumöbel mit Tür

Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



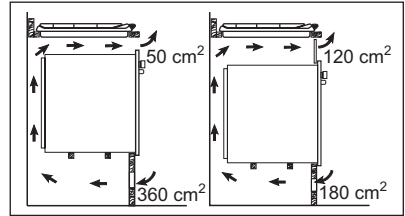
- A) Entfernbarplatte
- B) Raum für Anschlüsse



## Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen

muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



## 9. TECHNISCHE DATEN

### Abmessungen des Kochfelds

Breite:	290 mm
Länge	510 mm


### Abmessungen der Kochfeldaussparung


Breite:	270 mm
Länge	490 mm

### Leistung der Kochzonen

Hinterere Kochzone 180 mm	1.5 kW
Vordere Kochzone 145 mm	1.5 kW
Gesamtleistung	3.0 kW
Netzanschluss	230 V, 50 Hz

## 10. 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](http://www.electrolux.com/shop)



397265001-C-412012

