



user manual
notice d'utilisation
gebruiksaanwijzing

Induction hob
Table de cuisson
vitrocéramique à induction
Inductiekookplaat

EHD60020P

We were thinking of you
when we made this product

Welcome to the world of Electrolux


Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You will find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind. Good luck!

Contents

GB

Safety instructions	5
Description of the Appliance	7
Operating the appliance	10
Tips on Cooking and Frying	20
Cleaning and Care	25
What to do if ...	27
Disposal	29
Installation Instructions	30
Guarantee/Customer Service	31
Service	32
Assembly	99
Rating Plate	104

The following symbols are used in this user information:

 Warning! This must be read! Important advice for the safety of persons and information on avoiding damage to the appliance

 General information and advice

 Information on environmental protection

 Dangerous voltage



Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite very quickly. Warning! Fire hazard!
- Switch the cooking zones off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

Safety when cleaning

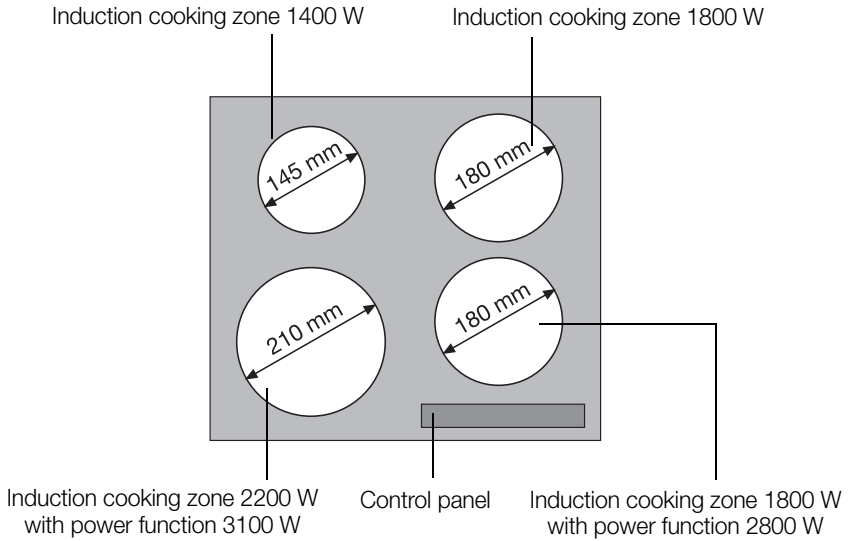
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

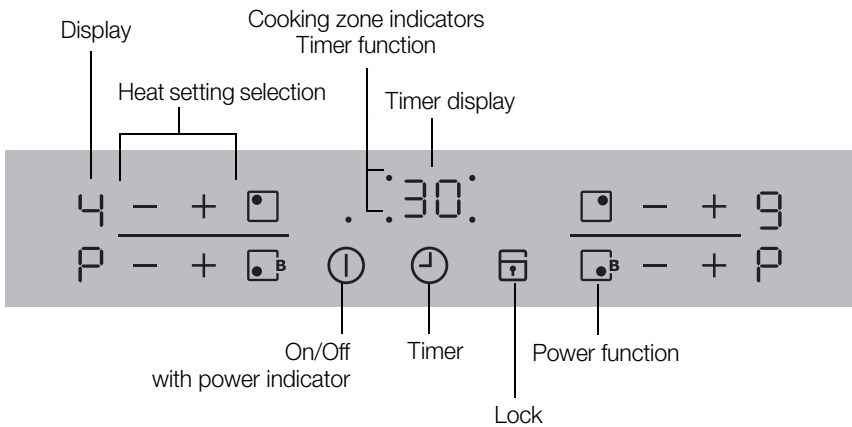
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- The ventilation gap of 5 mm between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control panel layout









GB









Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.

Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.


Sensor field		Function
	On / Off	To switch the appliance on and off
	Increase settings	Increasing heat setting/time
	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
	Timer	Timer selection
	Lock	Locking/unlocking the control panel
	Power	Switching the power function on and off

Displays

Display	Description
	Cooking zone is switched off
	Heat settings
	Fault
	Pan detection
	Residual heat
	Child safety device
	Power
	Automatic switch off

Residual heat indicator



Warning! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator .



Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

The **induction cooking zones** create the heat required for cooking directly in the base of the cookware. The glass ceramic is merely heated by the residual heat of the cookware.

The **cooling fan** switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

Operating the appliance



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch ⓘ for 2 seconds	0 / H	lights up
Switch off	Touch ⓘ for 1 second	H / none	goes out






After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Setting the heat setting

	Control panel	Display
Increase	Touch +	1 to 9 / P
Decrease	Touch -	9 to 0
Switch off	Touch + and - at the same time	0

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the “On/Off” sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch 	 (for 5 seconds)
Switch off	Touch 	previously set heat setting






When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the child safety device

GB

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.



Setting the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on the appliance (Do not set a heat setting)	
2.	Touch  until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch +	

Appliance switches off. The child safety device is engaged.



Overriding the child safety device

The child safety device can be released in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on the appliance	
2.	Touch + and - at the same time	 / acoustic signal


Until the appliance is next switched off, it can be used as normal.


Releasing the child safety device






Step	Control panel	Display/Signal
1.	① Switch on the appliance	
2.	Touch  until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch -	

Appliance switches off. The child safety device is released.

Switching the power function on and off

The power function  makes additional power available to the front induction cooking zones, e.g. to bring a large volume of water to the boil.

The power function is activated for 8 minutes for the front left cooking zone and for 5 minutes for the front right cooking zone. After these times, the induction cooking zones automatically return to cooking level .

	Control panel	Display
Switch on	Touch 	
Switch off	Touch 	
	Touch —	



If the power function has ended, the cooking zones automatically switch back to the heat setting set previously.

GB

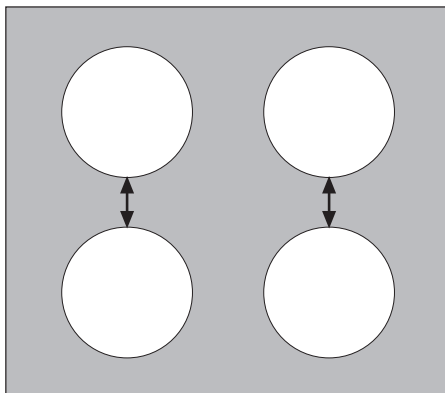
Power Management

The cooking zones of the cooking surface have a maximum power available to them.

Two cooking zones make up a pair (see figure).

So that the Power function can always be carried out, Power Management may reduce the power of the other cooking zone in the pair

Example: heat setting 9 is selected on a cooking zone. The Power function is switched on for the cooking zone paired up with it. The Power function is performed, but heat setting 9 on one cooking zone and Power function on the other cooking zone of a pair exceeds the maximum output for both. Therefore Power Management reduces the first cooking zone that was switched on from 9 to 7, for example, and the display for this cooking zone alternates between 9 and 7 and then remains on the current maximum of 7. (Whether the display alternates between 9 and 7 or 9 and 6 or other values, depends on the appliance type and the size of the cooking zone.)



Using the timer

All cooking zones can use each use one of the two timer functions at the same time.

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes











If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.



If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display
1.	Touch  once	Pilot light of the first cooking zone flashes 
2.	Touch  once	Pilot light of the second cooking zone flashes 
3.	Touch  once	Pilot light of the third cooking zone flashes 
4.	Touch  once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes 



The heat setting indicator of the selected cooking zone goes out, as long as the timer time can be set.



If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting indicator appears again and the heat setting can be re-set or modified.



If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting time

Step	Control panel	Grill setting
1.	⌚ Selecting cooking zone	Telltale of cooking zone selected flashes
2.	Touch + or – from the selected cooking zone	01 to 99 minutes
3.	Touch + or – from the selected cooking zone for more than 4 seconds	... 05 ... 10 ... 15 ... 20 or... 95 ... 90 ... 85 ... 80 ... (5-minute steps for easy setting)

After a few seconds the power indicator flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Switching off the Timer function

Step	Control panel	Display
1.	⌚ Select a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly. Remaining time is displayed
2.	Touch – for the cooking zone selected	The remaining time counts down to 00 .

The pilot light goes out.
The Timer function for the selected cooking zone is switched off.

Changing the time

Step	Control panel field	Display
1.	⌚ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
2.	Touch + or – for the cooking zone selected	01 to 99 minutes

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.
The time is set.
The time counts down.

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	⌚ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch ⌚	Acoustic signal to acknowledge.

Acoustic signal stops.

Automatic switch off

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Induction cooking zones

- If cookware that is not suitable is used, **F** lights up in the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone switches itself off.
- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically. **□** is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to **1**.

Heat setting	Switches off after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Tips on Cooking and Frying

GB



Information on acrylamides

According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Cookware for induction cooking zones

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, enamelled steel	yes
Cast iron	yes
Stainless steel	if appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, copper, brass	---
Glass, ceramic, porcelain	---



Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if ...

- ... a little water on an induction cooking zone set to heat setting 9 is heated within a short time.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.



Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

Bottom of the cookware

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

GB

Pan size

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zone [mm]	Minimum diameter of dish base [mm]
210	180
180	145
145	120



The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving



Place cookware on the cooking zone before it is switched on.



If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

GB

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Off position		
1	Keeping food warm	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	Melting	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	Simmering on low heat	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few table-spoons)
4-5	Boiling	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle Frying	Frying escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
7-8	Heavy Frying	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	Boiling Searing Deep frying	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

Cleaning and Care



Take care! Risk of burns from residual heat.



Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.



Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

GB

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Type of dirt	Remove		
	im- medi- ately	when the appliance has cooled down	using
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ce- ramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops



Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.



Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or is not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on (L)	Switch off the lock (See the section "Locking/unlocking the control panel")
	The child safety device is switched on (L)	Deactivate child safety device (See the section "Child safety device")
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Automatic switch off has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
The cooking zones automatically reduce the cooking level to (D)	The sensor fields are partly covered by a damp cloth or with liquid	Remove the cloth or the liquid. Reset the cooking level required.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
acoustic signal sounds, appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and after 10 seconds off again	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section "Switching the power function on and off"
(F) lights up	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Place cookware on the cooking zone
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone	Move onto a smaller cooking zone Use suitable cookware

GB

Problem	Possible cause	Remedy
[-] is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Automatic switch off has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
[E] and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, [E] is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.



Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.



If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal




Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions

GB



Safety instructions

Warning! This must be read!

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Installation may only be carried out by a qualified electrician.

The minimum distances to other appliances and units are to be observed.

Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance. The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.

The sealant seals the appliance to the work top with no gap.

When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven. Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

Risk of injury from electrical current.

- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C(or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.

Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Sticking on the seal

- Clean the worktop around the cut-out area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3 mm), press the two ends together.

Guarantee/Customer Service

European Guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

Service

GB

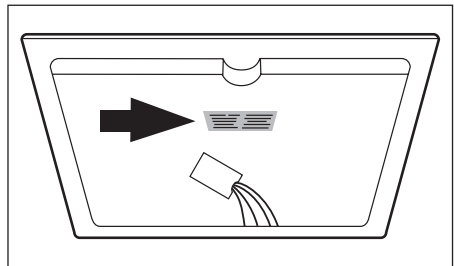
In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section “What to do if...”).

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No.)
(for numbers see rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance
- three digit letter-number combination for glass ceramic

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:



Model description:

PNC:

S No:

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.


A bientôt.

Sommaire


Avertissements importants	35
Description de l'appareil	37
Utilisation de l'appareil	40
Conseils de cuisson	50
Nettoyage et entretien	56
Que faire si ...	58
Protection de l'environnement	60
Instructions d'installation	61
Garantie/Si vous devez nous contacter	63
Service après-vente	64
Montage	99
Plaque signalétique	104

F

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

 Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

 Remarques générales et recommandations

 Remarques relatives à la protection de l'environnement

 Risque dû à l'alimentation électrique



Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Utilisation réglementaire

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

Précautions de nettoyage

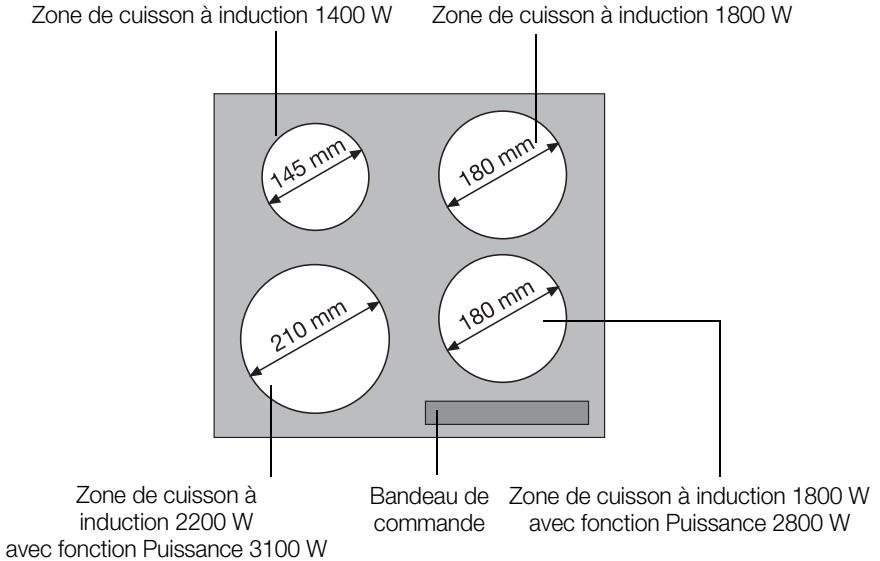
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

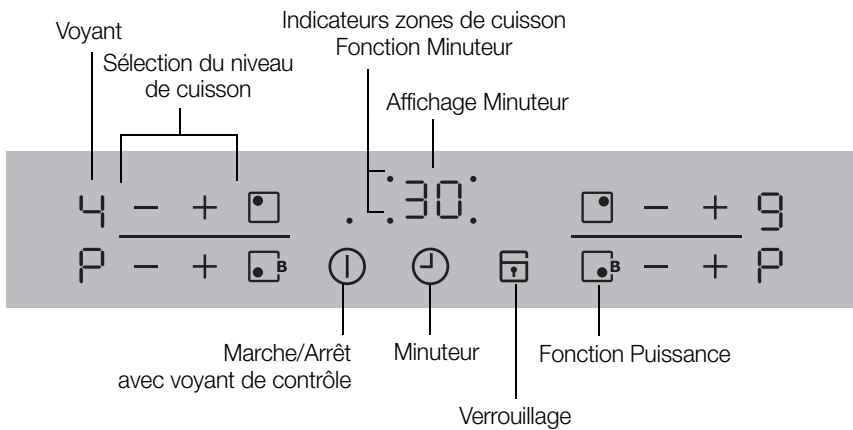
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entre-estiné le plan de travail et la face avant du meuble.

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson



Bandeau de commande



Touche sensitive “Touch Control”






Les touches sensibles Touch Control permettent de commander l'appareil. Une pression sur les touches sensibles permet d'activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.

Appuyez sur les touches sensibles par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

F

	Touche sensitive	Fonction
	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil sous/hors tension
	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
	Minuteur	Sélection du Minuteur
	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Puissance


Voyants

Voyant		Description
		La zone de cuisson est désactivée
	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
	Détection des plats de cuisson	Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n'y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson.
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
	Puissance	La fonction Puissance est activée
	arrêt automatique	Arrêt activé

F

Indicateur de chaleur résiduelle



Avertissement ! Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle .



La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

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

Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

Utilisation de l'appareil



Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

F

Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur ① pendant 2 secondes	0 / H	s'allume
Désactiver	Appuyez sur ① pendant 1 seconde	H / aucun	s'éteint






Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur +.	1 jusqu'à 9 / P
Réduire	Appuyez sur -.	9 jusqu'à 0
Désactiver	Appuyez simultanément sur + et -.	0

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt“, ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

	Bandeau de commande	Affichage
Activation	Appuyez sur 	 (pendant 5 secondes)
Désactivation	Appuyez sur 	le niveau de cuisson précédent

F






La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.



Activer la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson)	
2.	Appuyez sur  jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur +.	

L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée.



Briker la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension	
2.	Appuyez simultanément sur + et -	 / signal sonore


Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.


Désactiver la sécurité enfants






Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension	
2.	Appuyez sur  jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur - .	

L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée.

Activer/désactiver la fonction Puissance

La Puissance  donnent davantage de puissance aux zones de cuisson par induction situées à l'avant, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau.

La fonction Puissance est activée pendant 8 minutes pour la zone de cuisson avant gauche, et 5 minutes pour la zone avant droite. Ensuite, les zones de cuisson par induction repassent automatiquement au niveau de cuisson .

	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyez sur 	
Désactiver	Appuyez sur 	
	Appuyez sur —	



A la fin de la fonction Puissance, les zones de cuisson permutent de nouveau sur le niveau de cuisson précédemment sélectionné.

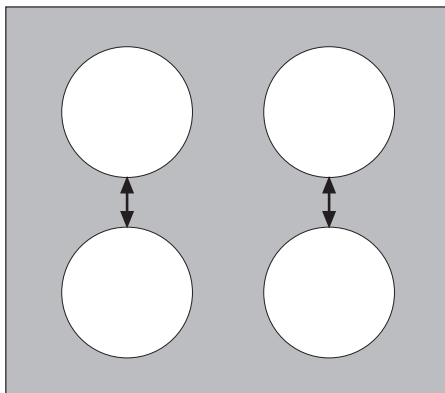
Gestion de la puissance

Les zones de cuisson de la table de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximum.

Deux zones de cuisson forment une paire (voir illustration).

Afin qu'il soit toujours possible d'activer la fonction Puissance, le dispositif de gestion de la puissance réduit, dans certaines circonstances, la puissance de l'autre zone de cuisson correspondante.

Exemple : le niveau de puissance 9 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Puissance est activée pour la zone de cuisson correspondante. La fonction Puissance est exécutée. Cependant, la puissance maximale est dépassée tant pour la zone de cuisson pour laquelle le niveau de puissance 9 a été sélectionné que pour l'autre zone de cuisson pour laquelle la fonction Puissance a été activée. Dans ce cas, le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en le faisant passer de 9 à 7, par exemple. L'indicateur affiche 7, ce qui correspond au niveau de puissance maximum possible à ce moment là. (L'indicateur passera de 9 à 7 ou de 9 à 6 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la dimension de la zone de cuisson.)



Utilisation du minuteur

L'une des deux fonctions Minuteur peut simultanément être attribuée à l'ensemble des zones de cuisson.

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote

F











La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.



Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.

Sélection d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote 
2.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote 
3.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote 
4.	Appuyez sur  1 fois	Le voyant de contrôle de la quatrième zone de cuisson clignote 



L'affichage de la puissance de la plaque de cuisson sélectionnée s'éteint tant qu'il est possible de régler l'horloge.



Si le voyant de contrôle clignote plus lentement, l'affichage de la puissance de cuisson apparaît à nouveau et la puissance peut être à nouveau réglée ou modifiée.



Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Réglage de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	⌚ Sélection de la zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
2.	+ ou appuyez sur - de la zone de cuisson sélectionnée	00 jusqu'à 99 minutes
3.	+ ou appuyez sur - de la zone de cuisson sélectionnée pendant plus de 4 secondes	... 05... 10... 15... 20 ou... 95... 90... 85... 80... (paliers de 5 minutes pour un réglage plus facile)

Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit.
La durée est sélectionnée.
Le décompte commence.

Désactivez la fonction du timer

Etape	Champ d'utilisation	Affichage
1.	⌚ Sélectionnez une plaque de cuisson	Le voyant de contrôle de la plaque de cuisson clignote plus rapidement Le temps restant est affiché
2.	Touchez la - de la plaque de cuisson sélectionnée	Le temps restant s'écoule jusque 00.

Le voyant de contrôle s'éteint.
La fonction du timer est désactivée pour la plaque de cuisson sélectionnée.

Modification de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	⌚ sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur + ou - de la zone de cuisson sélectionnée	01 jusqu'à 99 minutes

Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit.
La durée est sélectionnée.
Le décompte commence.

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	⌚ sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit		

F

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur ⏸	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Arrêt automatique

Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Zones de cuisson à induction

- Si vous utilisez de la vaisselle non adaptée, **F** s'allume sur l'indicateur et le voyant des foyers de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement. **□** s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur **□**.

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30



Conseils de cuisson



Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

Vaisselle

vaisselle	adéquate
acier, émail d'acier	oui
fonte	oui
acier inoxydable	si le fabricant l'a désigné
aluminium, cuivre, laiton	---
verre, céramique, porcelaine	---

F



La vaisselle à feu pour les plaques de cuisson à induction est désignée par le fabricant.

Test d'aptitude

La vaisselle à feu est appropriée pour l'induction si ...

- ... un peu d'eau sur une plaque de cuisson à induction se chauffe en peu de temps avec une puissance de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de la vaisselle.



Certaines vaisselles à feu émettent des bruits lors de leur utilisation sur des plaques de cuisson à induction. Ces bruits ne désignent pas un dysfonctionnement de l'appareil et ils n'entravent en aucun cas la fonction de l'appareil.

Fond de la vaisselle

Le fond de la vaisselle à feu doit être aussi épais et plat que possible

Taille des casseroles

Les plaques de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de la vaisselle jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de la vaisselle a un diamètre minimal en fonction de la taille des plaques de cuisson.

F

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
210	180
180	145
145	120



Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

Conseils d'économie d'énergie



Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.



Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.

Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	Conserver au chaud :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	Faire fondre	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	Faire gonfler	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	Cuire à l'eau	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	Faire cuire à feu doux	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
7-8	Faire cuire à température élevée	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	Porter à ébullition Faire revenir Faire frire	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

Nettoyage et entretien



Attention ! Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

F



Attention ! Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.



Attention ! Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Type de salissure	enlevez		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.






Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.



Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne se mettent pas en marche et ne fonctionnent pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise en marche de l'appareil	Mettez l'appareil à nouveau en marche.
	Le verrouillage est activé 	Désactivez le verrouillage (cf. chapitre "verrouillage/déverrouillage du champ d'utilisation")
	Le verrouillage parental est activé 	Désactivez le verrouillage parental (cf. chapitre "verrouillage parental")
	Plusieurs zones de capteurs ont été touchées en même temps	Veuillez ne toucher qu'une zone de capteur
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Veuillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casseroles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche
Les zones de cuisson réduisent elles-mêmes le niveau de cuisson de 	Les capteurs ont été partiellement couverts d'un chiffon humide ou de liquide	Retirez le chiffon ou essuyez le liquide. Réglez à nouveau le niveau de cuisson souhaité.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
Un signal retentit, l'appareil s'éteint.	Un ou plusieurs capteur(s) ont été couverts pendant plus de 10 secondes	Dégagez les capteurs
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement, puis s'éteint à nouveau après 10 secondes.	Le capteur de marche/arrêt est recouvert, par exemple par un chiffon	Ne placez aucun objet sur le bandeau de commande
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance“

Symptôme	Cause possible	Solution
F s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit Utiliser de la vaisselle adaptée
- s'allume	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
Affichage de E et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si E s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

F

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



Avertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Protection de l'environnement




Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Instructions d'installation



Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)

Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.

La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.

La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.

Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.

Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

⚡ Risque de blessure par courant électrique.

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

⚡ Dommages matériels par courant électrique.

- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

F

Application du joint

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

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso

 Electrolux



BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Service après-vente

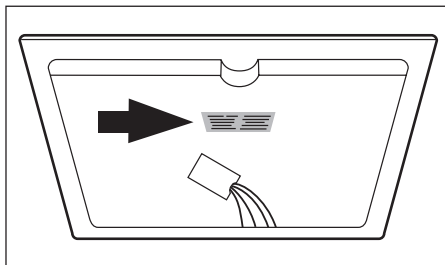
En cas de problèmes techniques, vérifiez d'abord s'il ne vous est pas possible de réparer vous-même le dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre „Que faire, si...“).

F Si vous ne parvenez pas à réparer le dysfonctionnement, veuillez contacter notre Consumer Services.

Pour pouvoir vous dépanner dans les plus brefs délais, nous nécessitons les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- éventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.



Désignation du modèle

PNC :

S-No :

Welkom in de wereld van Electrolux!

Gefeliciteerd, u hebt gekozen voor een eersteklas product van Electrolux. U zult hier jarenlang plezier aan beleven. Het is de ambitie van Electrolux om het huishouden voor u gemakkelijker te maken door middel van een breed assortiment kwaliteitsapparatuur. U vindt enkele voorbeelden hiervan op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing. Neem de tijd om deze gebruiksaanwijzing te bestuderen zodat u kunt profiteren van de voordelen van uw nieuwe apparaat. Wij beloven u een superieure gebruikerservaring en dus meer gemoedsrust. Veel succes!

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	67
Beschrijving van het apparaat	69
Bediening van het apparaat	72
Tips voor koken en braden	82
Reiniging en onderhoud	87
Wat is er aan de hand als ...	89
Afvalverwerking	91
Montageaanwijzing	92
Garantie/Adres service-afdeling	94
Adres service-afdeling	96
Service	98
Montage	99
Typeplaatje	104

NL

In deze informatie voor gebruikers worden de volgende symbolen gebruikt:



Let op! Lees deze informatie! Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid van personen en informatie ter voorkoming van schade aan apparaten



Algemene aanwijzingen en adviezen



Aanwijzingen ten behoeve van het milieu



Gevaarlijke spanning



Veiligheidsvoorschriften

Neem deze aanwijzingen in acht, omdat anders bij eventuele schade het recht op garantie vervalt.

Gebruik volgens de voorschriften

- Personen (waaronder begrepen kinderen) die op grond van hun fysieke, sensorische of verstandelijke vermogens, dan wel op grond van onervarenheid of onkunde niet in staat zijn het apparaat veilig te gebruiken, dienen dit apparaat niet zonder het toezicht of zonder de instructies van een verantwoordelijke persoon te gebruiken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter.
- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Het is niet toegestaan het apparaat om te bouwen of te veranderen.
- Brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. folie, kunststof, aluminium) niet op het apparaat of in de direct omgeving daarvan plaatsen of opbergen.

Veiligheid voor kinderen

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Grotere kinderen mogen alleen onder begeleiding en toezicht met het apparaat werken.
- Om onbedoeld inschakelen door kleine kinderen of huisdieren te voorkomen, is het aan te bevelen de kinderbeveiliging te activeren.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden gemonteerd en aangesloten door een erkend elektro-installateur.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat deze zijn ingebouwd in voorgeschreven, passende inbouwkasten en werkbladen.
- Bij storingen aan het apparaat of beschadiging van het glaskeramiek (breuken, sprongen resp. scheuren) moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder stickers en folies van het glaskeramik.
- Wanneer u onoplettend bent tijdens het werken met het apparaat, bestaat er risico op verbranding.
- De snoeren van elektrische apparaten mogen niet tegen het hete apparaatoppervlak resp. hete pannen aankomen.
- Oververhitte vetten en oliën vatten zeer snel vlam Let op! Brandgevaar!
- De kookzones moeten na ieder gebruik worden uitgeschakeld.
- Gebruikers met geïmplanteerde pacemakers dienen met het bovenlichaam een afstand van ten minste 30 cm van de ingeschakelde inductie-kookzones aan te houden.
- Gevaar voor verbranding! Materialen van metaal, zoals bijv. messen, vorken, lepels en pannendecksels niet op de kookzone leggen, omdat deze heet kunnen worden.

Veiligheid bij het schoonmaken

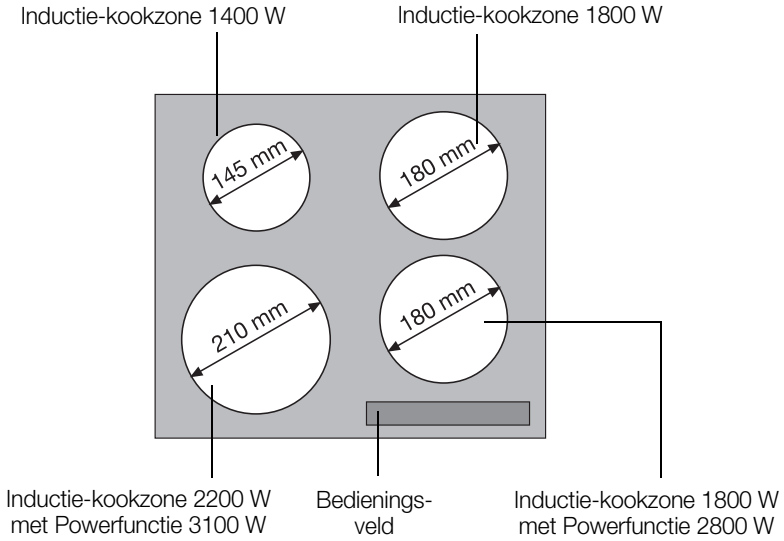
- Voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

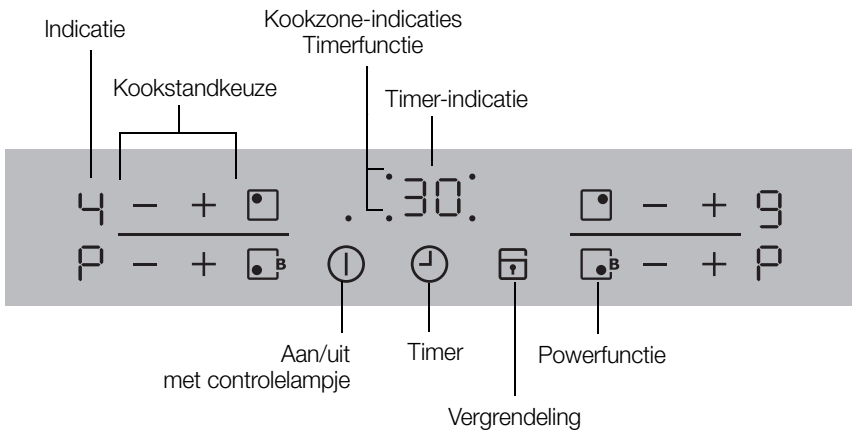
- Het glaskeramik kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- Door stoten met pannen kan de rand van het glaskeramik beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer of gietaluminium of pannen met een beschadigde bodem kunnen bij het verschuiven het glaskeramik bekrassen.
- Voorwerpen die kunnen smelten en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramik en moeten direct worden verwijderd.
- De kookzones mogen niet worden gebruikt als er geen pan of een lege pan op staat.
- Het droogkoken van pannen moet worden voorkomen. Hierdoor kan het kookgerei of glaskeramik worden beschadigd.
- De luchtopening van 5 mm tussen de werkplaat en het daaronder liggende meubelfront mag niet worden afgedekt.

Beschrijving van het apparaat

Uitrusting kookplaat



Uitrusting bedieningsveld



Touch-control-sensorvelden

Het apparaat wordt bediend door middel van touch-control-sensorvelden.

Functies worden door het aanraken van de sensorvelden gestuurd en door indicaties en akoestische signalen bevestigd.

De sensorvelden moeten van bovenaf worden aangeraakt, zonder andere sensorvelden te bedekken.

Sensorveld		Functie
	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen
	Instellingen verhogen	Kookstand/Tijd verhogen
	Instellingen verlagen	Kookstand/Tijd verlagen
	Timer	Timerkeuze
	Vergrendeling	Bedieningsveld ver-/ ontgrendeld
	Power	Powerfunctie in-/uitschakelen

Indicaties

	Indicatie	Beschrijving
		Kookzone is uitgeschakeld
	Kookstanden	Kookstand is ingesteld
	Fout	Er is een storing opgetreden
	Panherkenning	Kookgerei is ongeschikt of te klein of er is geen kookgerei geplaatst
	Restwarmte	Kookzone is nog warm
	Kinderbeveiliging	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
	Power	Powerfunctie is ingeschakeld
	automatische uitschakeling	Uitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie



Waarschuwing! Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Let op de  restwarmte-indicatie.



Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

De **inductie-kookzones** geven de voor het koken benodigde warmte, direct aan de onderkant van de pannen af. Het glaskeramiek wordt slechts door de retourwarmte van het kookgerei verwarmd.

De **koelventilator** schakelt afhankelijk van de temperatuur van de elektronika automatisch in en uit.

Bediening van het apparaat



Inductie-kookzone met daarvoor geschikte pannen gebruiken.

Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningsveld	Indicatie	Controlelampje
Inschakelen	⌚ 2 seconden aanraken	/	brandt
Uitschakelen	⌚ 1 seconde aanraken	/ geen	gaat uit






Na het inschakelen moet binnen ca. 10 seconden een kookstand of een functie worden ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

Kookstand instellen

	Bedieningsveld	Indicatie
Verhogen	+ aanraken	tot /
Verlagen	- aanraken	tot
Uitschakelen	+ en - tegelijk aanraken	

Bedieningsveld vergrendelen / ontgrendelen

Het bedieningsveld kan met uitzondering van het sensorveld "Aan/Uit" op ieder gewenst moment worden vergrendeld, bijv. om het wijzigen van de instellingen als gevolg van het met een lap afnemen, te voorkomen.

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	 aanraken	 (na 5 seconden)
Uitschakelen	 aanraken	eerder ingestelde kookstand



Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt ongewenst gebruik van het apparaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⓪ apparaat inschakelen (geen kookstand instellen)	⓪
2.	Ⓜ aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	+ aanraken	⓪

Apparaat wordt uitgeschakeld. Kinderbeveiliging is ingeschakeld.

NL

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze manier eenmalig worden uitgeschakeld; bij het volgende gebruik is de kinderbeveiliging weer actief.

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⓪ apparaat inschakelen	⓪
2.	+ en - tegelijk aanraken	⓪ / akoestisch signaal

Tot de volgende keer dat het apparaat wordt uitgeschakeld, kan dit normaal worden gebruikt.

Kinderbeveiliging uitschakelen


Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⓪ apparaat inschakelen	⓪
2.	Ⓜ aanraken tot het signaal klinkt	akoestisch signaal
3.	- aanraken	

Apparaat wordt uitgeschakeld. De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

Powerfunctie in- en uitschakelen

De Powerfunctie  geeft de voorste inductie-kookzones extra vermogen, om bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen.

De Powerfunctie wordt bij de kookzone links voor 8 minuten en bij de kookzone rechts voor 5 minuten geactiveerd.

Daarna schakelt de inductie-kookzone automatisch terug naar de kookstand .

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	 aanraken	
Uitschakelen	 aanraken	
	— aanraken	

NL



Als de Powerfunctie wordt uitgeschakeld, wisselen de kookzones automatisch naar de vooraf ingestelde kookstand terug.

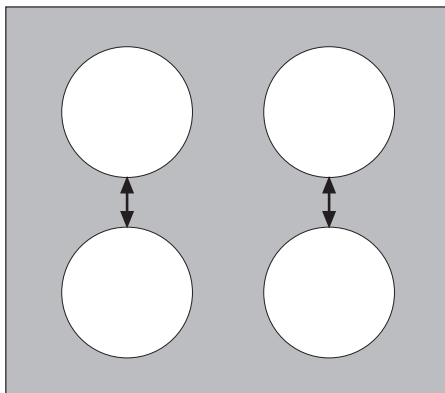
Powermanagement

Voor de kookzones van de kookplaat geldt een maximaal vermogen.

Twee kookzones vormen een paar (zie afbeelding).



Om de powerfunctie altijd te kunnen uitvoeren, vermindert het powermanagement in bepaalde omstandigheden het vermogen van de andere kookzone van het paar.

Voorbeeld: in een kookzone is gekozen voor kookstand 9. Voor de bijbehorende kookzone wordt de powerfunctie ingeschakeld. De powerfunctie wordt uitgevoerd, maar kookstand 9 in een kookzone en tegelijkertijd de powerfunctie in de andere kookzone van een paar overschrijdt het maximumvermogen voor beide. Daarom vermindert het powermanagement het vermogen van de als eerste ingeschakelde kookzone van 9 tot bijvoorbeeld 7 en de weergave van deze kookzone wisselt tussen 9 en 7 en blijft dan op de op dat moment maximaal mogelijke 7 staan. (Of de weergave wisselt tussen 9 en 7 of tussen 9 en 6 of andere waarden, hangt af van het type apparaat en de grootte van de kookzones.)



Timer gebruiken

Alle kookzones kunnen tegelijk een van de beide Timerfuncties gebruiken.

Functie	Vereisten	Resultaat na verloop van de tijd
Automatische uitschakeling	bij een ingestelde kookstand	akoestisch signaal  knippert kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	bij niet gebruikte kookzones	akoestisch signaal  knippert



Als een kookzone wordt uitgeschakeld, dan wordt tevens de ingestelde Timerfunctie uitgeschakeld.



Als additioneel bij een ingestelde kookwekker bij deze kookzone een kookstand wordt ingesteld, dan wordt de kookzone na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

Kookzone kiezen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⌚ 1 xaanraken	Controlelampje van de eerste kookzone knippert 
2.	⌚ 1 xaanraken	Controlelampje van de tweede kookzone knippert 
3.	⌚ 1 xaanraken	Controlelampje van de derde kookzone knippert 
4.	⌚ 1 xaanraken	Controlelampje van de vierde kookzone knippert 

NL



De kookstandindicatie van de geselecteerde kookzone dooft zolang de timertijd kan worden ingesteld.



Als het controlelampje langzamer knippert, verschijnt de kookstandindicatie weer en de kookstand kan weer worden ingesteld of gewijzigd.



Als meerdere Timerfuncties zijn ingesteld, dan wordt na een aantal seconden de kortste resterende tijd van alle Timerfuncties aangegeven en knippert het bijbehorende controlelampje.

Tijd instellen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⌚ Kookzone selecteren	Het controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert
2.	+ of - van de geselecteerde kookzone aanraken	00 t/m 99 minuten
3.	+ of - van de geselecteerde kookzone langer dan 4 seconden aanraken	... 05 ... 10 ... 15 ... 20 of... 95 ... 90 ... 85 ... 80 ... (in stappen van 5 minuten voor het gemakkelijker instellen)

Na een paar seconden gaat het controlelampje langzamer knipperen.
De tijd is ingesteld.
De tijd telt terug.

Timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⌚ Kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller. Resterende tijd wordt aangegeven
2.	- van de geselecteerde kookzone aanraken	De resterende tijd telt terug tot 00 .

Het controlelampje dooft.
De timerfunctie voor de geselecteerde kookzone is uitgeschakeld.

Tijd wijzigen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⌚ kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
2.	+ of - van de geselecteerde kookzone aanraken	01 tot 99 minuten

Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer.
De tijd is ingeschakeld.
De tijd geeft de resterende tijd aan (loopt terug).

Resterende tijd van een kookzone aangeven

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	⊖ kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven

Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer.

Akoestisch signaal uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Akoestisch signaal
1.	⊖ aanraken	Akoestische uitschakeling.




Akoestisch signaal gaat uit

Schakelt automatisch uit

Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat niet binnen ca. 10 seconden bij een kookzone een kookstand wordt ingesteld, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Wanneer alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ca. 10 seconden automatisch uit.

Inductiekookzones

- Als hiervoor ongeschikte pannen worden gebruikt, brandt  in de indicatie en na 2 minuten schakelt de indicatie van de kookzone uit.
- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet is uitgeschakeld of als de kookstand niet wijzigt, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit.  wordt aangegeven. Voor het opnieuw gebruiken moet de kookzone op  gesteld worden.

Kookstand	Uitschakeling na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Tips voor koken en braden



Aanwijzing met betrekking tot acrylamide

Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Kookgerei voor inductie-kookzones

Materiaal kookgerei

Materiaal kookgerei	geschikt
Staal, geëmailleerd staal	ja
Gietijzer	ja
Roestvrij staal	indien door fabrikant als zodanig gekenmerkt
Aluminium, koper, messing	---
Glas, keramiek, porselein	---



Kookgerei voor inductiekookzones wordt door de fabrikant als zodanig gekenmerkt.

Geschiktheidsproef

Kookgerei is geschikt voor inductie als ...

- ... wat water op een inductiekookzone bij kookstand 9 binnen korte tijd wordt verhit.
- ... een magneet op de bodem van de pan blijft kleven.



Bepaald kookgerei kan tijdens het gebruik op inductiekookzones geluid produceren. Deze geluiden zijn geen storing van het apparaat en staan een goede werking op geen enkele wijze in de weg.

Bodem van kookgerei

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

Grootte van de pan

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan. Het magnetische deel van de panbodem moet echter afhankelijk van de grootte van de kookzone een minimale diameter hebben.

Diameter kookzone [mm]	Minimumdiameter panbodem [mm]
210	180
180	145
145	120

NL



Het kookgerei moet op het midden van de kookzones staan.

Tips voor energiebesparing



Kookgerei vóór het inschakelen van de kookzone plaatsen.



Kookgerei, indien mogelijk, altijd met een deksel afsluiten.

Toepassingsvoorbeelden voor het koken

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kook-stand	Kook-proces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		uit-stand		
1	Warm houden	Warm houden van gare gerechten	Naar behoefte	Afdekken
1-2	Smelten	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	Wellen	Wellen van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klaar-gerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussendoor roeren
3-4	Stomen Stoven	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	Koken	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoorbeeld: max. $\frac{1}{4}$ l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Zacht braden	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebolletjes	Voortdurend bakken	Tussendoor keren
7-8	Sterk braden	Aardappel koekjes, lendestukken, steaks, pannenkoeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9	Aan de kook brengen Aanbraden Frituren	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

De Powerfunctie is geschikt voor het koken van grote vloeistofhoeveelheden.

Reiniging en onderhoud



Voorzichtig! Verbrandingsgevaar door restwarmte.



Let op! Bijtende en schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Schoonmaken met water en handafwasmiddel.



Let op! Resten van schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder resten met water en handafwasmiddel.

Reinig het apparaat na ieder gebruik

1. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Verwijder verontreinigingen

1. Plaats een glasschraper schuin op het glaskeramische vlak.
2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Soort vervuiling	verwijderen		
	direct	bij afgekoeld apparaat	met
Suiker, suikerhoudende gerechten	ja	---	Glasschraper*
Kunststoffen, aluminiumfolies	ja	---	
Kalk- en watersporen	---	ja	Speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal*
Vetspatten	---	ja	
metaalachtig glanzende verkleuringen	---	ja	

*Glasschrapers en speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik of roestvrij staal zijn verkrijgbaar in de vakhandel.



Hardnekkige verontreinigingen verwijderen met een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.



Krassen of donkere vlekken in het glaskeramik kunnen niet meer worden verwijderd, zij hebben echter geen invloed op het functioneren van het apparaat.

Wat is er aan de hand als ...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet worden ingeschakeld of werken niet	Sinds het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Apparaat opnieuw inschakelen.
	De vergrendeling is ingeschakeld (L)	Vergrendeling uitschakelen (zie hoofdstuk "Bedieningsveld vergrendelen/ontgrendelen")
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld (L)	Kinderbeveiliging deactiveren (zie hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Schakelt automatisch uit is geactiveerd	Eventueel op het bedieningsveld liggende voorwerpen (pan, vaatdoek o.i.d.) verwijderen. Apparaat opnieuw inschakelen
De kookzones verminderen de kookstand automatisch tot (F)	De sensorvelden zijn deels bedekt door een vochtige doek of met vloeistof	Doek of vloeistof verwijderen. Gewenste kookstand weer instellen.
De restwarmte-indicatie geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookzone toch heet is.
Signaal klinkt, apparaat wordt uitgeschakeld	Een of meerdere sensorvelden zijn langer dan 10 seconden afgedekt	Sensorvelden vrijmaken
Een signaal klinkt en het apparaat wordt ingeschakeld en na 10 seconden weer uitgeschakeld	Het aan/uit-sensorveld werd afgedekt, bijvoorbeeld door een doekje	Geen voorwerpen op het bedieningsveld leggen
De indicatie wisselt tussen twee kookstanden	Power-Management reduceert het vermogen van deze kookzone	Zie hoofdstuk "Powerfunctie in-/uitschakelen"
(F) Brandt.	Ongeschikte pan	Geschikte pan gebruiken
	Geen pan op de kookzone	Pan plaatsen
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone	Op een kleinere kookzone plaatsen
		Geschikte pan gebruiken

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
[-] brandt	Oververhittingbeveiliging van de kookzone is geactiveerd	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen
	Schakelt automatisch uit is geactiveerd	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen
[E] en nummer wordt aangegeven	Fout in de elektronica	Apparaat een aantal minuten van de voeding scheiden (zekering uit de huisinstallatie nemen) Als na het inschakelen de fout [E] nogmaals wordt aangegeven, contact opnemen met de servicedienst

NL

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.



Waarschuwing! Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.



Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Afvalverwerking



Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.



Oud apparaat verwijderen

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Montageaanwijzing



Veiligheidsaanwijzingen

Let op! Lees deze informatie!

De in het land van gebruik geldende wetgeving, verordeningen, richtlijnen en normen dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, vakkundige recycling volgens de voorschriften, enz.). De montage mag slechts door een gekwalificeerd technicus worden uitgevoerd.

De minimumafstanden tot andere apparaten en meubelen dienen in acht te worden genomen.

De aanraakbeveiliging dient met de inbouw te zijn gewaarborgd; lades mogen bijvoorbeeld alleen met beschermplaat direct onder het apparaat worden gemonteerd.

De naden op het werkblad dienen met een geschikt afdichtingsmateriaal tegen vocht te worden beschermd.

De dichting zorgt voor een naadloze aansluiting tussen apparaat en werkblad.

De onderkant van het apparaat aan de binnenzijde tegen damp en vochtigheid beschermen, bijv. tegen een afwasauto-maat of een oven.

Voorkom het plaatsen van het apparaat direct naast deuren of onder ramen.

Openklappende deuren en openspringende ramen kunnen anders het kookgerei van de kookplaat stoten.

⚡ Verwondingsgevaar door elektrische stroom.

- De netaansluitklem staat onder spanning.
- Netaansluitklem spanningsvrij maken.
- Aansluitschema in acht nemen.
- Veiligheidsvoorschriften van de elektrotechniek in acht nemen.
- Aanraakbeveiliging door vakkundige inbouw waarborgen.
- Elektrische aansluiting laten uitvoeren door een erkend elektrotechnisch installateur.

⚡ Schade door elektrische stroom.

- Losse en verkeerde stekkerverbindingen kunnen de klemmen oververhitten.
- Klemverbindingen vakkundig uitvoeren.
- Kabels voorzien van trekontlasting.
- Bij een aansluiting met 1- of met 2-fasen dient steeds de juiste en passende netaansluiting van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) te worden ingezet.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger) worden vervangen. Deze is verkrijgbaar bij de service-dienst.

In de elektrische installatie moet een inrichting worden aangebracht, die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van min. 3 mm met alle polen van het net te scheiden.

Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. automatische zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting geschroefd worden), aardlekschakelaar en veiligheidsschakelaars.

Afdichting vastplakken

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Plak het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtband rondom de onderkant van de kookplaat langs de buitenste rand van de glaskeramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de tape samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Na het op maat maken (met enige mm speling) de beide uiteinden koud tegen elkaar aan drukken.

Garantie/Adres service-afdeling

Nederland

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeraamisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - d. contact met agressieve stoffen.

8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2

a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnosekosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.
b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling

Nederland

AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn		
Service-informatielijn (voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)	tel.	0172-468 300
Consumentenbelangen (voor algemene, product- of gebruiks informatie)	tel.	0172-468 172
	www.aeg.nl	

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

Service

Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiksaanwijzing (hoofdstuk "Wat u moet doen als...") het probleem zelf kunt oplossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze klantenservice of met een van onze servicepartners.

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

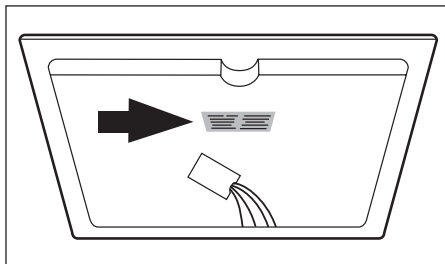
- Modelaanduiding
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.)
(u vindt deze nummers op het typeplaatje)
- Soort storing
- Eventuele foutmelding die het apparaat weergeeft
- cijfer- of lettercombinatie bestaande uit drie posities, van de glaskeramische industrie

Om ervoor te zorgen dat u de benodigde identificatienummers van uw apparaat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:

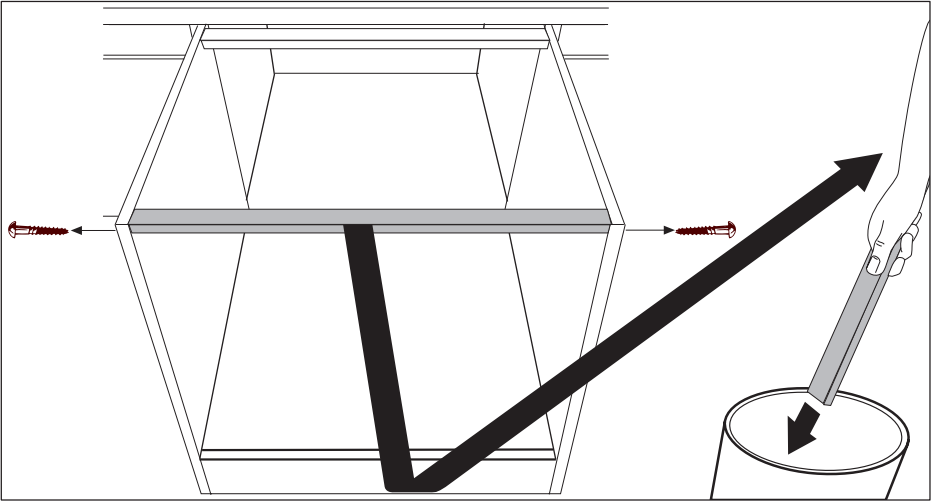
Modelaanduiding:

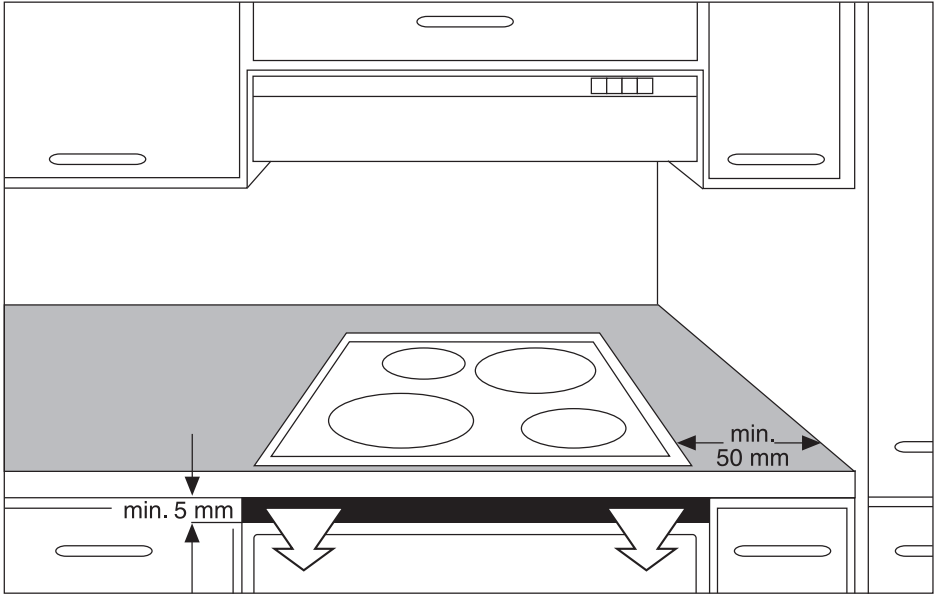
PNC:

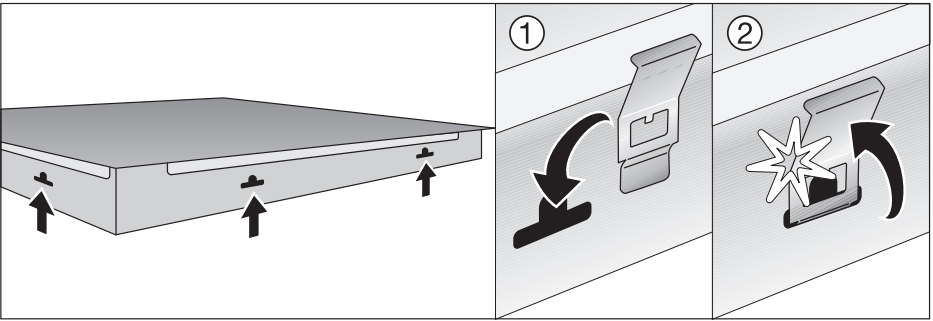
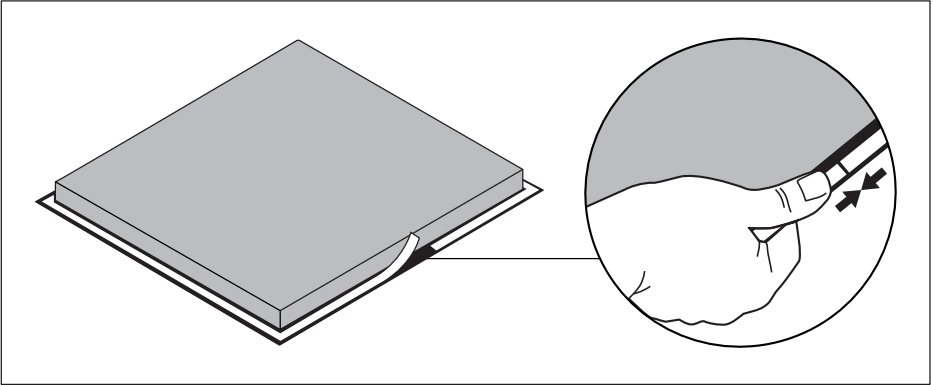
S-No:

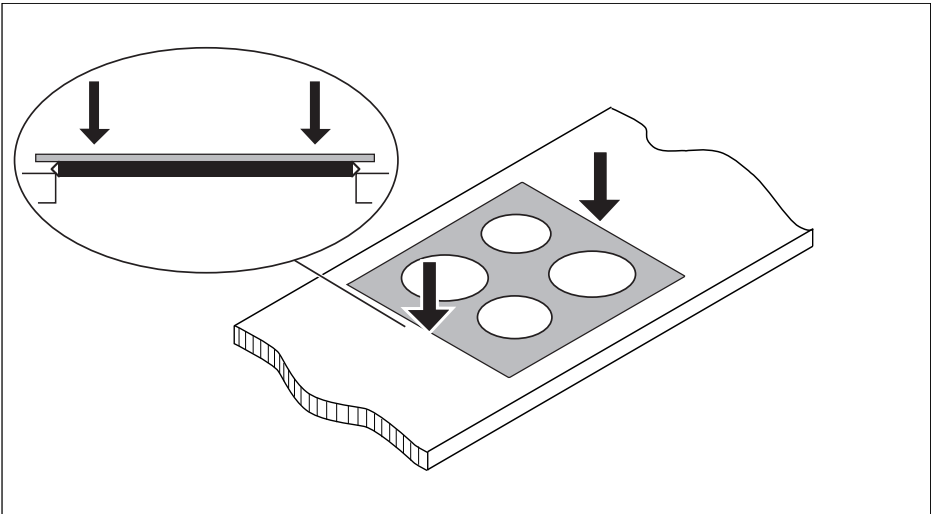
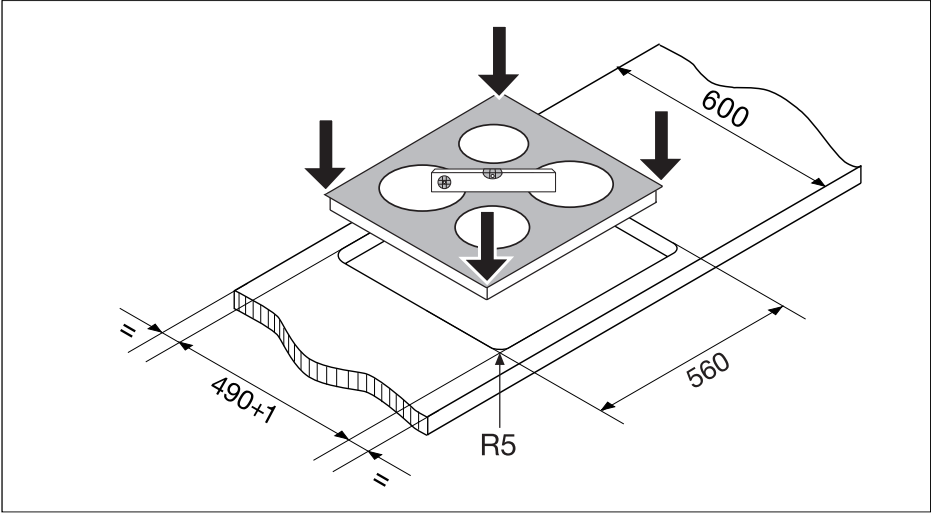


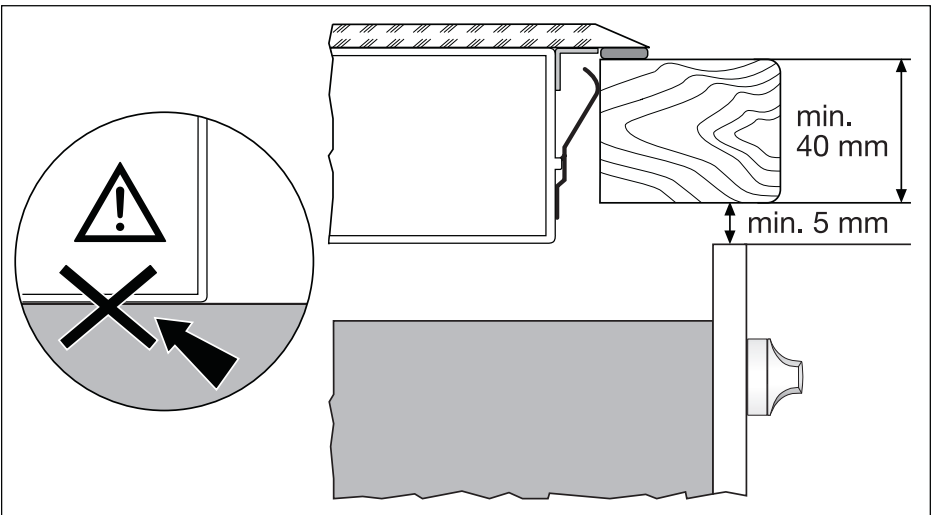
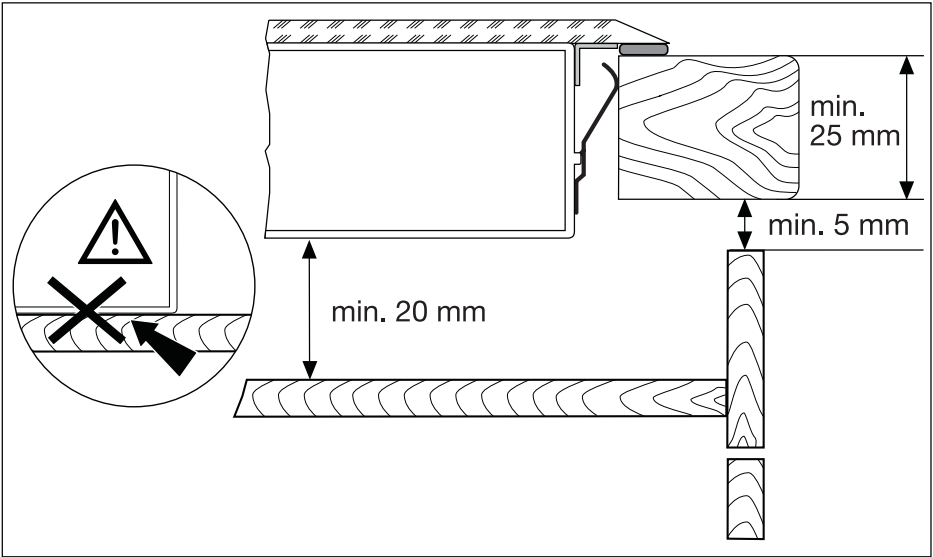
Assembly / Montage / Montage















Rating Plate / Plaque signalétique / Typeplaatje

Modell EHD60020P		Prod.Nr. 949 592 817	
Typ 55GADD5AU	230 V	50 Hz	Induction 7,2 kW
Made in Germany	Ser.Nr.....	7,2 kW	
ELECTROLUX		 	



www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm

		
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“



www.electrolux.com

www.electrolux.be