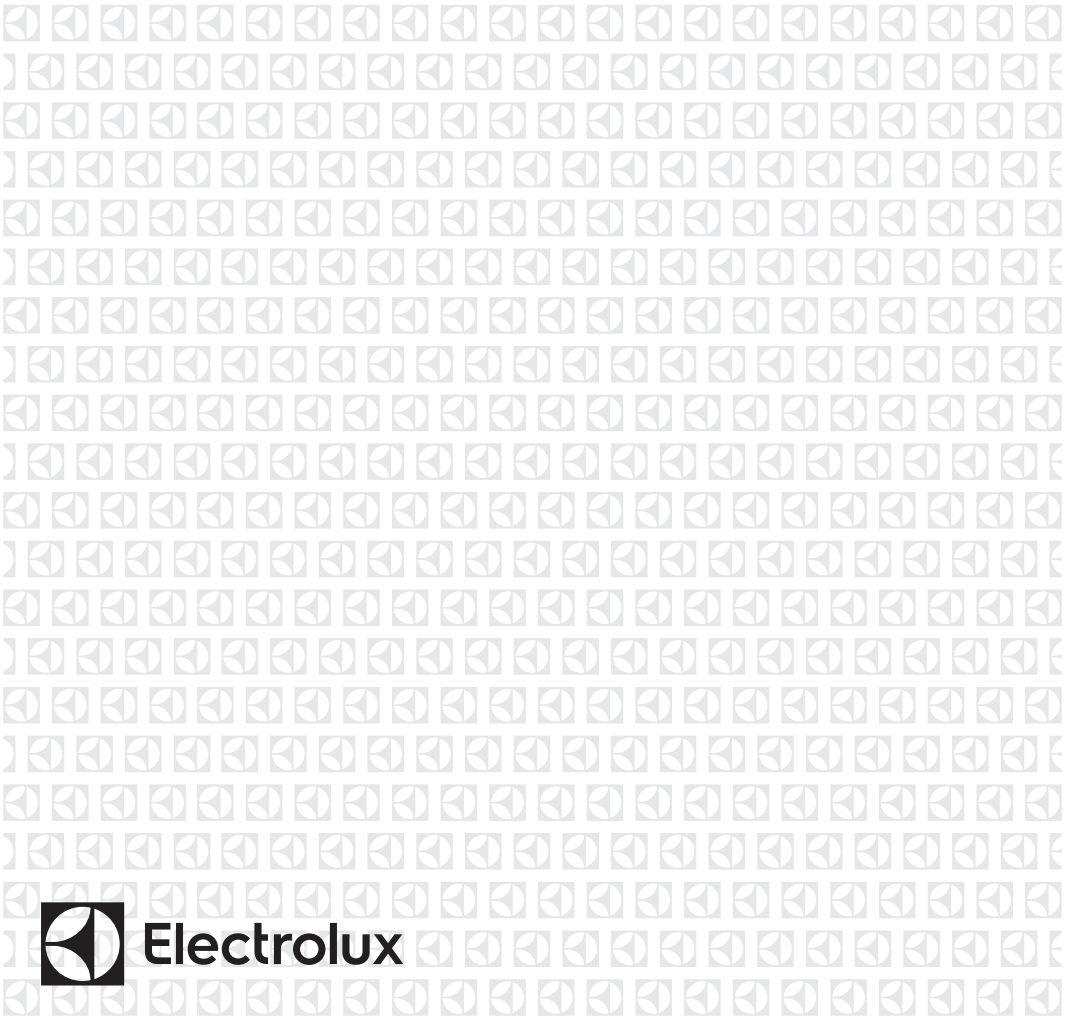




|           |                  |                             |           |
|-----------|------------------|-----------------------------|-----------|
| <b>NL</b> | Kookplaat        | <b>Gebruiksaanwijzing</b>   | <b>2</b>  |
| <b>EN</b> | Hob              | <b>User Manual</b>          | <b>19</b> |
| <b>FR</b> | Table de cuisson | <b>Notice d'utilisation</b> | <b>35</b> |



# INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. MONTAGE .....                     | 7  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8  |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 10 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 13 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 14 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 15 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS.....          | 17 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 18 |

## WE DENKEN AAN U

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

Welkom bij Electrolux.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

## 1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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

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



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

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



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.5 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.

# 3. MONTAGE



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

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

## 3.3 Aansluitkabel

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

- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

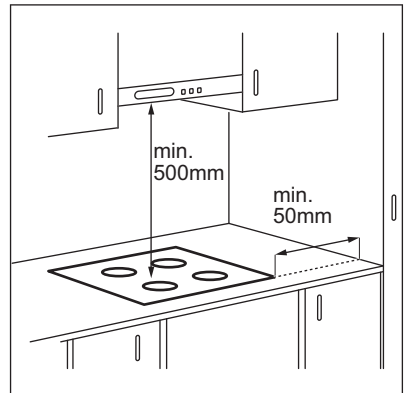
## 2.6 Verwijdering

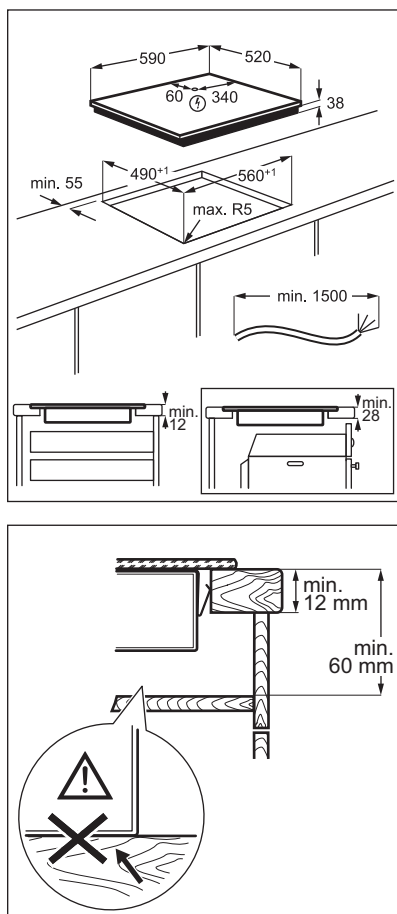


**WAARSCHUWING!**  
Gevaar voor letsel of verstikking.

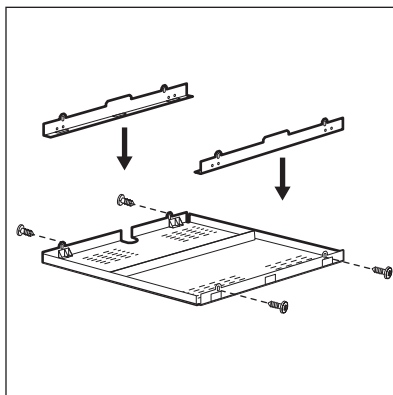
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3.4 Samenstellen





### 3.5 Beveiligingsdoos

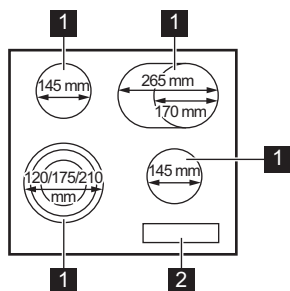


Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, is de beschermingsvloer onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

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

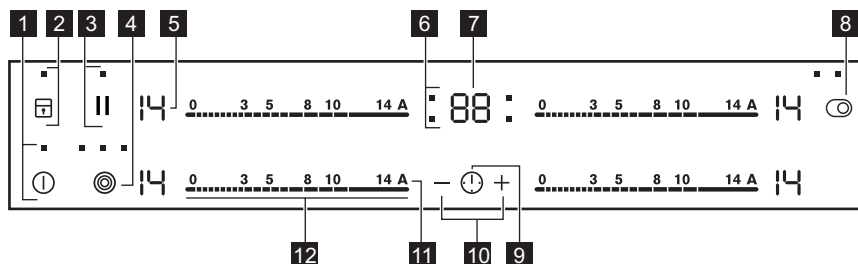
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



- 1** Kookzone  
**2** Bedieningspaneel

## 4.2 Indeling bedieningspaneel



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

| Tip-toets   | Functie                                    | Opmerking                                       |
|-------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>1</b> ①  | AAN/UIT                                    | De kookplaat in- en uitschakelen.               |
| <b>2</b>    | Bloktering / Kinderbeveiliging van de oven | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |
| <b>3</b>    | Pauze                                      | De functie in- en uitschakelen.                 |
| <b>4</b>    | -                                          | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| <b>5</b> -  | Kookstanddisplay                           | De kookstand weergeven.                         |
| <b>6</b> -  | Timerindicatie voor de kookzones           | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.    |
| <b>7</b> -  | Timerdisplay                               | De tijd in minuten weergeven.                   |
| <b>8</b>    | -                                          | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| <b>9</b>    | -                                          | Om de kookzone te selecteren.                   |
| <b>10</b>   | -                                          | De tijd verlengen of verkorten.                 |
| <b>11</b> A | Automatisch opwarmen                       | De functie in- en uitschakelen.                 |
| <b>12</b> - | Bedieningsstrip                            | Het instellen van de kookstand.                 |

## 4.3 Kookstanddisplays

| Display | Beschrijving                  |
|---------|-------------------------------|
|         | De kookzone is uitgeschakeld. |
|         | De kookzone wordt gebruikt.   |

| Display  | Beschrijving                                                                                      |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Pauze werkt.                                                                                      |
|          | Automatisch opwarmen werkt.                                                                       |
| + cijfer | Er is een storing.                                                                                |
|          | OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
|          | Blokkering /Kinderbeveiliging van de oven werkt.                                                  |
|          | Automatisch uitschakelen werkt.                                                                   |

#### 4.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



##### WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



##### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- of uitschakelen

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

### 5.2 Automatisch uitschakelen

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

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel

hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

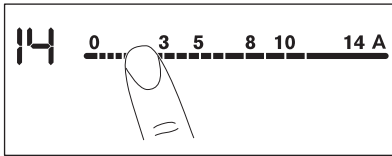
**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

| Kookstand                                                                                 | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 uur                               |
| 4 - 7                                                                                     | 5 uur                               |
| 8 - 9                                                                                     | 4 uur                               |
| 10 - 14                                                                                   | 1,5 uur                             |

### 5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



### 5.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Tiptoets gebruiken:  

**Om de buitenste ring in te schakelen:** raak de tiptoets aan. Het controlelampje gaat branden.

**Om meer buitenste ringen in te schakelen:** raak dezelfde tiptoets weer aan. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** raak de tiptoets aan tot het indicatielampje uit gaat.



Als u de zone inschakelt maar niet de buitenste ring inschakelt, dan kan het licht van de zone de buitenste ring bedekken. Dit betekent niet dat de buitenste ring is ingeschakeld. Controleer het indicatielampje om te zien of de ring geactiveerd is.

### 5.5 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.



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

#### Om de functie voor een kookzone in

**te schakelen:** raak **A** aan ( gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat  branden.

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

### 5.6 Timer

#### Timer met aftelfunctie

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

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

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

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

**Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen.

Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

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

**De functie uitschakelen:** stel de kookzone in met  en raak  aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.

**CountUp Timer (De timer met optelfunctie)**  
Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

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

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

**Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

**De functie uitschakelen:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

**Kookwekker**  
U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.

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

## 5.7 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones die in werking zijn in op de laagste kookstand.

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

De functie stopt de timerfunctie niet.

Raak  aan om de functie in te schakelen.

 gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.  
Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De voorgaande warmte-instelling gaat aan.

## 5.8 Blokkering

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

**Stel eerst de kookstand in.**

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

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

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

## 5.9 Kinderbeveiliging van de oven

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

**Om de functie in te schakelen:** schakel de kookplaat in met ①. Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ①.

**Om de functie uit te schakelen:** schakel de kookplaat in met ①. Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ①.

**De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:** zet de kookplaat aan met ①.  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met ①, treedt de functie weer in werking.

## 5.10 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak ① 3 seconden aan. Het display gaat aan en

uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

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

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

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

- u ① aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Kookgerei



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

Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.



Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

## 6.2 Öko Timer (Eco-timer)

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

## 6.3 Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Verwar-<br>mingsstand                                                                 | Gebruik om:                                                                                                                          | Tijd<br>(min)  | Tips                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Bereide gerechten warmhouden.                                                                                                        | zoals<br>nodig | Een deksel op het kookgerei doen.                                                                                |
| 1 - 3                                                                                 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.                                                                                | 5 - 25         | Van tijd tot tijd mengen.                                                                                        |
| 1 - 3                                                                                 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.                                                                                        | 10 - 40        | Met deksel bereiden.                                                                                             |
| 3 - 5                                                                                 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.                                  | 25 - 50        | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 5 - 7                                                                                 | Stomen van groenten, vis en vlees.                                                                                                   | 20 - 45        | Voeg een paar eetlepels vocht toe.                                                                               |
| 7 - 9                                                                                 | Aardappelen stomen.                                                                                                                  | 20 - 60        | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.                                                                   |
| 7 - 9                                                                                 | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.                                                                  | 60 - 150       | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten                                                                              |
| 9 - 12                                                                                | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | zoals<br>nodig | Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.                                                                         |
| 12 - 13                                                                               | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.                                                            | 5 - 15         | Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.                                                                         |
| 14                                                                                    | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.                           |                |                                                                                                                  |

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.

### 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik

de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje

niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Problemen oplossen

| Storing                                                                                                                                        | Mogelijke oorzaak                                                                  | oplossing                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.                                                                                              | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.                                                     |
|                                                                                                                                                | De zekering is doorgeslagen.                                                       | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
|                                                                                                                                                | Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.                                      | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.                                                                        |
|                                                                                                                                                | U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aange-raakt.                               | Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.                                                                                                            |
|                                                                                                                                                | Pauze is in werking.                                                               | Raadpleeg "Dagelijks ge-bruik".                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                | Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedie-ningspaneel.                    | Reinig het bedieningspa-neel.                                                                                                                      |
| Er klinkt een geluidssig-naal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.<br>Er weerklinkt een geluids-sig-naal als de kookplaat wordt uitgeschakeld. | U hebt een of meer tiptoet-sen afgedekt.                                           | Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.                                                                                                          |

| Storing                                                                                                                         | Mogelijke oorzaak                                                                          | oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat schakelt uit.                                                                                                      | U hebt iets op de tiptoets<br>① geplaatst.                                                 | Verwijder het object van de tiptoets.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.                                                                                          | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Automatisch opwarmen werkt niet.                                                                                                | De zone is heet.                                                                           | Laat de zone voldoende afkoelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                 | De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.                                                  | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| U kunt de buitenste ring niet inschakelen.                                                                                      |                                                                                            | Activeer eerste de binnenste ring door de kookstand te wijzigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  Er is een donker deel op de meervoudige zone. | Het is normaal dat er een donker deel is op de meervoudige zone.                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| De sensorvelden worden warm.                                                                                                    | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.                      | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.                                      | De signalen zijn uit.                                                                      | Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  gaat branden.                                 | Kinderbeveiliging van de oven of Blokkering werkt.                                         | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  en een getal gaat branden.                  | Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.                                         | Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Als  weer aangaat, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen neem dan contact op met een erkend servicecentrum. |

| Storing                                                                                         | Mogelijke oorzaak                              | oplossing                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U kunt een constant piep-geluid horen.                                                          | De elektrische aansluiting is onjuist.         | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.                        |
|  gaat branden. | De tweede fase van de stroomtoevoer ontbreekt. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Verwijder de zekering, wacht een minuut, en plaats de zekering weer terug. |

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

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

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

# 9. TECHNISCHE GEGEVENS

## 9.1 Typeplaatje

Model EHF6547FOK  
Type 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 03  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Geproduceerd in Duitsland  
7.1 kW  
 

## 9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Diameter van de kookzone [mm] |
|--------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| Linksvoor    | 800 / 1600 / 2300                             | 120 / 175 / 210               |
| Linksachter  | 1200                                          | 145                           |
| Rechtsvoor   | 1200                                          | 145                           |
| Rechtsachter | 1500 / 2400                                   | 170 / 265                     |

Gebruik voor optimale kookresultaten kookgerei dat niet groter is dan de diameter van de kookzone.

## 10. ENERGIEZUINIGHEID

### 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

|                                                        |              |                      |
|--------------------------------------------------------|--------------|----------------------|
| Modelidentificatie                                     |              | EHF6547FOK           |
| Type kooktoestel                                       |              | Ingebouwde kookplaat |
| Aantal kookzones                                       |              | 4                    |
| Verwarmingstechnologie                                 |              | Stralingswarmte      |
| Diameter ronde kookzones (Ø)                           | Linksvoor    | 21,0 cm              |
|                                                        | Linksachter  | 14,5 cm              |
|                                                        | Rechtsvoor   | 14,5 cm              |
| Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone | Rechtsachter | L 26,5 cm            |
|                                                        |              | B 17,0 cm            |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)     | Linksvoor    | 194,9 Wh / kg        |
|                                                        | Linksachter  | 188,0 Wh / kg        |
|                                                        | Rechtsvoor   | 188,0 Wh / kg        |
|                                                        | Rechtsachter | 191,6 Wh / kg        |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)     |              | 190,6 Wh / kg        |

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

### 10.2 Energiebesparing

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

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 11. MILIEUBESCHERMING

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

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# CONTENTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....  | 19 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 21 |
| 3. INSTALLATION.....        | 23 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 25 |
| 5. DAILY USE.....           | 27 |
| 6. HINTS AND TIPS.....      | 29 |
| 7. CARE AND CLEANING.....   | 30 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....     | 31 |
| 9. TECHNICAL DATA.....      | 33 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....  | 33 |

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

### 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the

instructions in a safe and accessible location for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.

- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**

Risk of fire and explosion

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

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for

other purposes, for example room heating.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.6 Disposal

**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

# 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

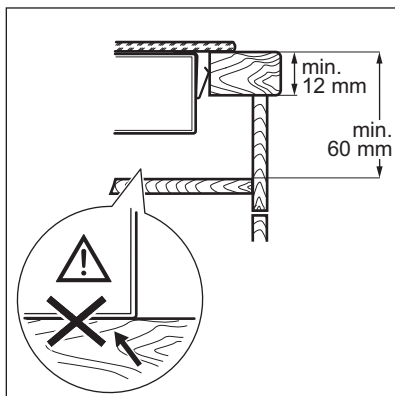
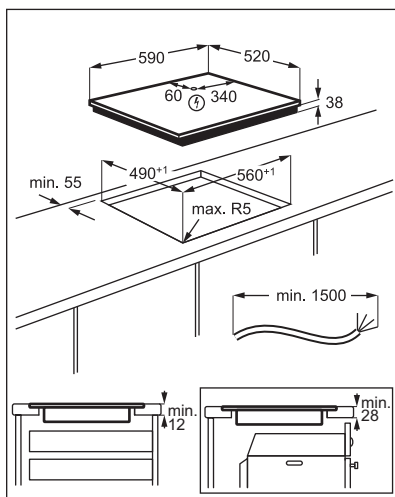
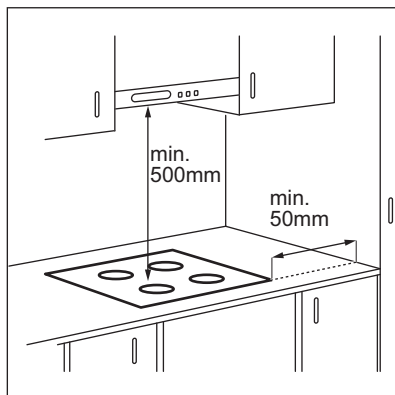
## 3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

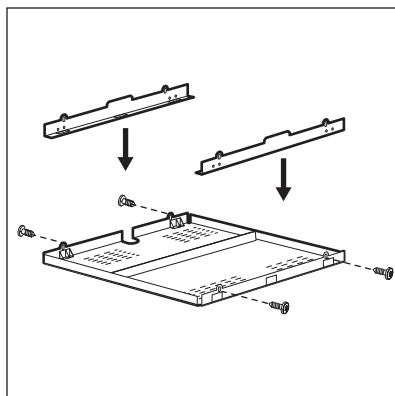
### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

### 3.4 Assembly



### 3.5 Protection box



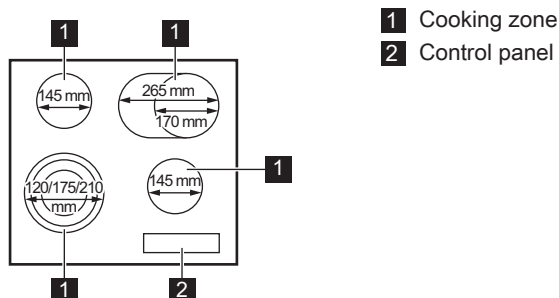
If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



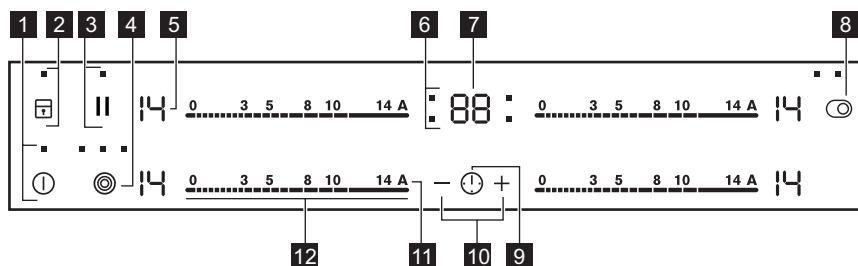
You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



### 4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field | Function                          | Comment                                    |
|--------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>1</b> ①   | ON / OFF                          | To activate and deactivate the hob.        |
| <b>2</b>     | Lock / Child Safety Device        | To lock / unlock the control panel.        |
| <b>3</b>     | Pause                             | To activate and deactivate the function.   |
| <b>4</b>     | -                                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| <b>5</b> -   | Heat setting display              | To show the heat setting.                  |
| <b>6</b> -   | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time.   |
| <b>7</b> -   | Timer display                     | To show the time in minutes.               |

|    | Sen-<br>sor<br>field                                                              | Function          | Comment                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
| 8  |  | -                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| 9  |  | -                 | To select the cooking zone.                |
| 10 |  | -                 | To increase or decrease the time.          |
| 11 | A                                                                                 | Automatic Heat Up | To activate and deactivate the function.   |
| 12 | -                                                                                 | Control bar       | To set a heat setting.                     |

4.3 Heat setting displays

| Display                                                                                   | Description                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | The cooking zone is deactivated.                                                                 |
|          | The cooking zone operates.                                                                       |
|          | Pause operates.                                                                                  |
|          | Automatic Heat Up operates.                                                                      |
|  + digit | There is a malfunction.                                                                          |
|          | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |
|          | Lock / Child Safety Device operates.                                                             |
|        | Automatic Switch Off operates.                                                                   |

4.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



**WARNING!**

 There is a risk of burns from residual heat. The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

## 5. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

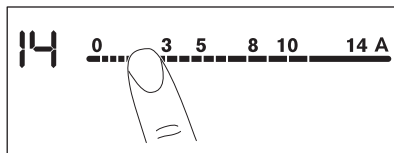
**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

| Heat setting                                                                              | The hob deactivates after |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  1 - 3 | 6 hours                   |
| 4 - 7                                                                                     | 5 hours                   |
| 8 - 9                                                                                     | 4 hours                   |
| 10 - 14                                                                                   | 1.5 hour                  |

### 5.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



### 5.4 Activating and deactivating the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

Use sensor field:  

**To activate the outer ring:** touch the sensor field. The indicator comes on.

**To activate more outer rings:** touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on.

**To deactivate the outer ring:** touch the sensor field until the indicator goes out.



When you activate the zone but do not activate the outer ring the light that comes out from the zone may cover the outer ring. It does not mean that the outer ring is activated. To see if the ring is activated check the indicator.

### 5.5 Automatic Heat Up

Activate this function to get a desired heat setting in a shorter time. When it is on, the zone operates on the highest setting in the beginning and then continues to cook at the desired heating setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking**

**zone:** touch **A**  comes on). Immediately touch a desired heat setting.

After 3 seconds  comes on.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 5.6 Timer

### Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

**To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function:** touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

**To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

**To change the time:** set the cooking zone with . Touch  or .

**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .

### CountUp Timer (The count up timer)

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

**To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function:** touch  of the timer.  comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts up. The display switches between  and counted time (minutes).

**To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with .

The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch  or . The indicator of the cooking zone goes out.

### Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

**To activate the function:** touch .

Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

**To stop the sound:** touch .

 The function has no effect on the operation of the cooking zones.

## 5.7 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function, touch . The previous heat setting comes on.

## 5.8 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## 5.9 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.**

You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## 5.10 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

# 6. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 Cookware



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

Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

## 6.2 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 6.3 Examples of cooking applications



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting                                                                          | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Keep cooked food warm.                                                                                       | as necessary | Put a lid on the cookware.                                                                |
| 1 - 3                                                                                 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.                                                        | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                    |
| 1 - 3                                                                                 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                                                                      | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                       |
| 3 - 5                                                                                 | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.                                                | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 5 - 7                                                                                 | Steam vegetables, fish, meat.                                                                                | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.                                                    |
| 7 - 9                                                                                 | Steam potatoes.                                                                                              | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.                                              |
| 7 - 9                                                                                 | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                     |
| 9 - 12                                                                                | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.                                                                     |
| 12 - 13                                                                               | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn halfway through.                                                                     |
| 14                                                                                    | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                           |

## 7. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

### 7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

## 8. TROUBLESHOOTING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

| Problem                                                                                                   | Possible cause                                                                          | Remedy                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the hob.                                                                   | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.        | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.                              |
|                                                                                                           | The fuse is blown.                                                                      | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|                                                                                                           | You do not set the heat setting for 10 seconds.                                         | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.                                                        |
|                                                                                                           | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                                   | Touch only one sensor field.                                                                                                    |
|                                                                                                           | Pause operates.                                                                         | Refer to "Daily use".                                                                                                           |
|                                                                                                           | There is water or fat stains on the control panel.                                      | Clean the control panel.                                                                                                        |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                         | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                      | You put something on the sensor field ①.                                                | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                 | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| Automatic Heat Up does not operate.                                                                       | The zone is hot.                                                                        | Let the zone become sufficiently cool.                                                                                          |
|                                                                                                           | The highest heat setting is set.                                                        | The highest heat setting has the same power as the function.                                                                    |

| Problem                                                                                                                      | Possible cause                                                    | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate the outer ring.                                                                                          |                                                                   | First, activate the inner ring by changing the heat setting.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| The sensor fields become hot.                                                                                                | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.                                                                    | The sounds are deactivated.                                       | Activate the sounds. Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  comes on.                                  | Child Safety Device or Lock operates.                             | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  and a number come on.                      | There is an error in the hob.                                     | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |
| You can hear a constant beep noise.                                                                                          | The electrical connection is incorrect.                           | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.                                                                                                                                                                                                                    |
|  comes on.                                 | The second phase of the power supply is missing.                  | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Remove the fuse, wait one minute, and insert the fuse again.                                                                                                                                                                                           |

## 8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model EHF6547FOK  
Typ 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 03  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.1 kW



### 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Left front   | 800 / 1600 / 2300                    | 120 / 175 / 210            |
| Left rear    | 1200                                 | 145                        |
| Right front  | 1200                                 | 145                        |
| Right rear   | 1500 / 2400                          | 170 / 265                  |

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter of the cooking zone.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product information according to EU 66/2014

|                                                           |                |                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------|------------------------|
| Model identification                                      | EHF6547FOK     |                        |
| Type of hob                                               | Built-In Hob   |                        |
| Number of cooking zones                                   | 4              |                        |
| Heating technology                                        | Radiant Heater |                        |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front     | 21.0 cm                |
|                                                           | Left rear      | 14.5 cm                |
|                                                           | Right front    | 14.5 cm                |
| Lenght (L) and width (W) of non circular cooking zone     | Right rear     | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm |
|                                                           |                |                        |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front     | 194.9 Wh / kg          |
|                                                           | Left rear      | 188.0 Wh / kg          |
|                                                           | Right front    | 188.0 Wh / kg          |
|                                                           | Right rear     | 191.6 Wh / kg          |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 190.6 Wh / kg  |                        |

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

## 10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

# 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# TABLE DES MATIÈRES

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....            | 35 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....               | 38 |
| 3. INSTALLATION.....                        | 40 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....           | 41 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....             | 43 |
| 6. CONSEILS.....                            | 46 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....              | 47 |
| 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 48 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....         | 50 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....              | 51 |

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

### 3.3 Câble d'alimentation

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

## 2.5 Maintenance

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

## 2.6 Mise au rebut

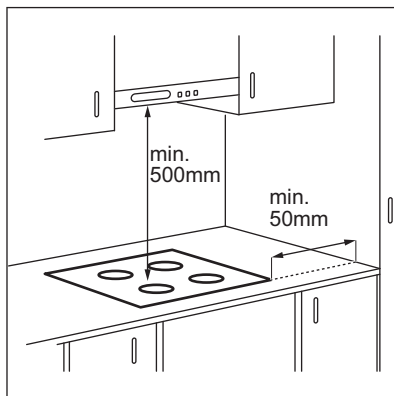


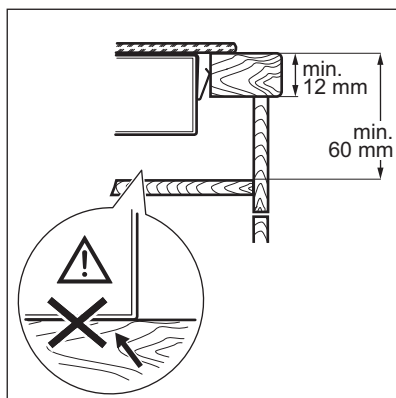
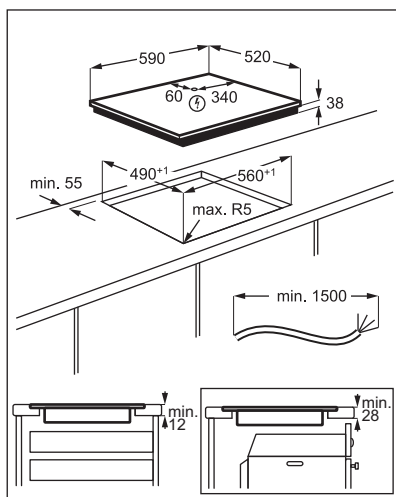
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

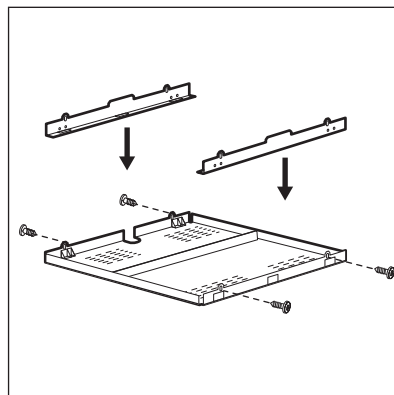
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3.4 Montage





### 3.5 Enceinte de protection



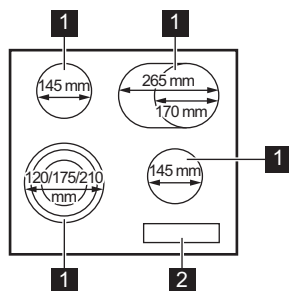
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est plus nécessaire. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



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

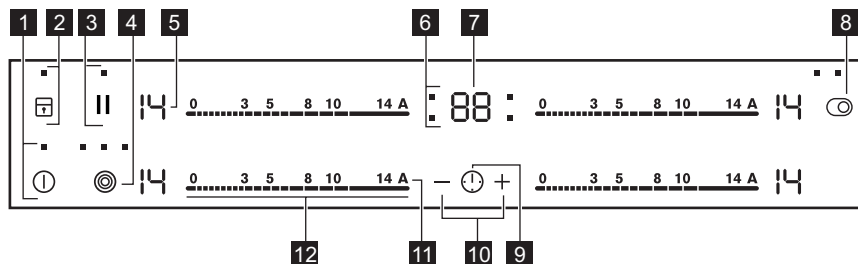
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



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

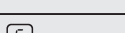
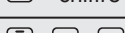
## 4.2 Description du bandeau de commande



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

| Touche sensible    | Fonction                                 | Commentaire                                                            |
|--------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>           | MARCHE/ARRÊT                             | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                          |
| <b>2</b>           | Verrou. / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.              |
| <b>3</b>           | Pause                                    | Pour activer et désactiver la fonction.                                |
| <b>4</b>           | -                                        | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| <b>5</b> -         | Indicateur du niveau de cuisson          | Pour indiquer le niveau de cuisson.                                    |
| <b>6</b> -         | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.      |
| <b>7</b> -         | Affichage du minuteur                    | Pour indiquer la durée, en minutes.                                    |
| <b>8</b>           | -                                        | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| <b>9</b>           | -                                        | Pour choisir la zone de cuisson.                                       |
| <b>10</b>          | -                                        | Pour augmenter ou diminuer la durée.                                   |
| <b>11</b> <b>A</b> | Démarrage automatique de la cuisson      | Pour activer et désactiver la fonction.                                |
| <b>12</b> -        | Bandeau de sélection                     | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                                |

## 4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Écran d'affichage                                                                           | Description                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | La zone de cuisson est désactivée.                                                                                           |
|            | La zone de cuisson est activée.                                                                                              |
|            | Pause est activée.                                                                                                           |
|            | Démarrage automatique de la cuisson est activée.                                                                             |
|  + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.                                                                               |
|            | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|            | Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée.                                                                         |
|            | Arrêt automatique est activée.                                                                                               |

## 4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux)



### AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

# 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Activation et désactivation

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

## 5.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

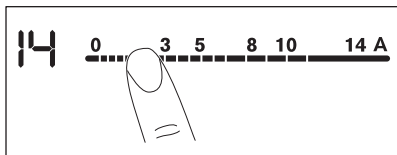
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

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

### 5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



### 5.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

Utilisez la touche sensitive :  

**Pour activer le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive. Le voyant s'allume.

**Pour activer plusieurs circuits extérieurs :** appuyez à nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

**Pour désactiver le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.



Lorsque vous activez la zone mais que vous n'activez pas le circuit extérieur, la lumière provenant de la zone peut recouvrir le circuit extérieur. Cela n'indique pas que le circuit extérieur est activé. Pour savoir si le circuit est activé, regardez le voyant.

### 5.5 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.



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

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **A**  (s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

### 5.6 Minuteur

#### Minuteur dégressif

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

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

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la

durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :**

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

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

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



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

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

**CountUp Timer (Minuteur progressif)**

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

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.

**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :**

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

**Minuterie indépendante**

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur

. Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

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



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

## 5.7 Pause

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

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

 apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1.

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

## 5.8 Verrou.

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

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur   s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

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

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

## 5.9 Dispositif de sécurité enfants

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

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

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

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de

cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

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

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

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

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

## 6. CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients



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



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### 6.2 Öko Timer (Minuteur éco)

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

fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 6.3 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Niveau de cuisson                                                                     | Utilisation :                                                                                                              | Durée (min) | Conseils                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Conservez les aliments cuits au chaud.                                                                                     | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient.                                                                          |
| 1 - 3                                                                                 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                              | 5 - 25      | Mélangez de temps en temps.                                                                                    |
| 1 - 3                                                                                 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                      | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.                                                                                    |
| 3 - 5                                                                                 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                        | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure. |
| 5 - 7                                                                                 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.                                                                 | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.                                                                 |
| 7 - 9                                                                                 | Cuire des pommes de terre à la vapeur.                                                                                     | 20 - 60     | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.                                                         |
| 7 - 9                                                                                 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                          | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.                                                          |
| 9 - 12                                                                                | Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à mi-cuisson.                                                                                        |
| 12 - 13                                                                               | Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.                                                 | 5 - 15      | Retournez à mi-cuisson.                                                                                        |
| 14                                                                                    | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                  |             |                                                                                                                |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

## 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le

racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

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

# 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème                                                                | Cause probable                                                                                                  | Solution                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.          |
|                                                                         | Le fusible a disjoncté.                                                                                         | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                                         | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.                                                   | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.                                                   |
|                                                                         | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.                                                 | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.                                                                                           |
|                                                                         | Pause est activée.                                                                                              | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                           |

| Problème                                                                                                                       | Cause probable                                                                                                 | Solution                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                           | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                         |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.  | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                           | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                   |
| La table de cuisson s'éteint.                                                                                                  | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                                                        | Retirez l'objet de la touche sensitive.                                                                  |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.                                                                               | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.                                                                         | La zone est chaude.                                                                                            | Laissez la zone de cuisson refroidir.                                                                    |
|                                                                                                                                | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                                                  | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.                                          |
| Impossible d'activer le circuit extérieur.                                                                                     |                                                                                                                | Activez d'abord le circuit intérieur en modifiant le niveau de puissance.                                |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple. | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.                                                |                                                                                                          |
| Les touches sensibles sont chaudes.                                                                                            | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.                                      | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                    |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.                             | Les signaux sonores sont désactivés.                                                                           | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                      |
|  s'allume.                                  | Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée.                                                         | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                   |

| Problème                                                                                                     | Cause probable                                           | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.      | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.                                                                                | Le branchement électrique n'est pas adapté.              | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  s'allume.                  | Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.                                                                                                                                                                                          |

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface

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

# 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 9.1 Plaque de calibrage

Modèle EHF6547FOK  
Type 60 HAD 56 AO

Numéro de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 03  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne

7.1 kW



## 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Avant gauche    | 800 / 1600 / 2300                               | 120 / 175 / 210                     |
| Arrière gauche  | 1200                                            | 145                                 |
| Avant droite    | 1200                                            | 145                                 |
| Arrière droite  | 1500 / 2400                                     | 170 / 265                           |

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

# 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 10.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

|                                                                       |                                                                  |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                              | EHF6547FOK                                                       |                                                                  |
| Type de table de cuisson                                              | Table de cuisson intégrée                                        |                                                                  |
| Nombre de zones de cuisson                                            | 4                                                                |                                                                  |
| Technologie de chauffage                                              | Chauffage par rayonnement                                        |                                                                  |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant droite                   | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm                                    |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire      | Arrière droite                                                   | L 26,5 cm<br>l 17,0 cm                                           |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant droite<br>Arrière droite | 194,9 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>191,6 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       | 190,6 Wh / kg                                                    |                                                                  |

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

## 10.2 Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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







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



867349359-A-292018

