



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHI6740FOK

<b>EN</b>	HOB	USER MANUAL	2
<b>FR</b>	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	18
<b>DE</b>	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	36
<b>IT</b>	PIANO COTTURA	ISTRUZIONI PER L'USO	54

# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION . . . . .	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS . . . . .	4
3. PRODUCT DESCRIPTION . . . . .	6
4. DAILY USE . . . . .	7
5. HELPFUL HINTS AND TIPS . . . . .	10
6. CARE AND CLEANING . . . . .	12
7. TROUBLESHOOTING . . . . .	13
8. INSTALLATION . . . . .	15
9. TECHNICAL INFORMATION . . . . .	17

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



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



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

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

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



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. SAFETY INFORMATION

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

## 1.1 Children and vulnerable people safety



### **WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

## 1.2 General Safety

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

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

per drawer, is sufficient for air circulation.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

## 2.2 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



### **WARNING!**

Risk of fire or explosion.

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



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not 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 ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.3 Care and Cleaning



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

cleaning pads, solvents or metal objects.

### 2.4 Disposal



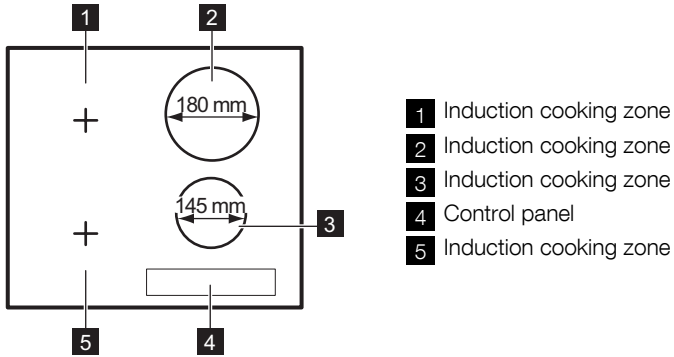
**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

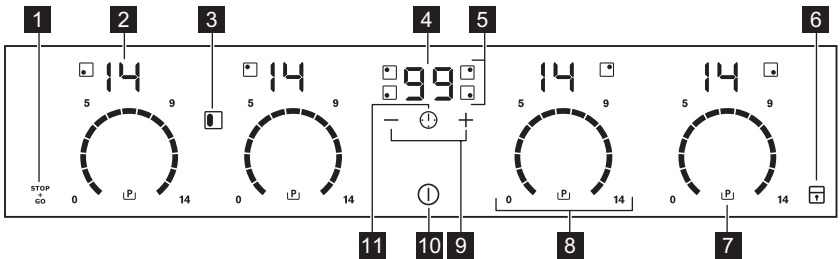
### 3.1 General overview



### 3.2 Control panel layout



To see the control panel activate the appliance with ①



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

sensor field	function
<b>1</b> 	To activate and deactivate the STOP+GO function.
<b>2</b> 	To show the heat setting.
<b>3</b> 	To activate the Bridge function.

sensor field	function	
<b>4</b>	The timer display	To show the time in minutes.
<b>5</b>	Timer indicators of cooking zones	To show for which cooking zone you set the time.
<b>6</b>		To lock/unlock the control panel.
<b>7</b>		To activate the Power function.
<b>8</b>	A control bar	To set the heat setting.
<b>9</b>		To increase or decrease the time.
<b>10</b>		To activate and deactivate the appliance.
<b>11</b>		To set the cooking zone.

### 3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	The $\overset{\text{STOP}}{\text{co}}$ function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device operates.
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
	The Automatic Switch Off function operates.

### 3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



#### WARNING!

The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

## 4. DAILY USE













### 4.1 Activation and deactivation

Touch for 1 second to activate or deactivate the appliance.

The control panel comes on after you activate the appliance and goes off after you deactivate the appliance. When the appliance is deactivated you can see only sensor field.

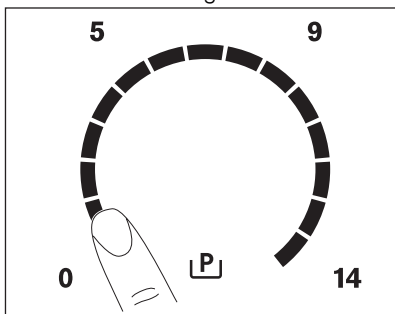
## 4.2 Automatic Switch Off

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

- All cooking zones are deactivated (  ).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  -  ,  -  — 6 hours
  -  -  — 5 hours
  -  -  — 4 hours
  -  -  — 1.5 hours


## 4.3 The heat setting


Touch the control bar at the heat setting. Change clockwise or counterclockwise, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



## 4.4 Bridge function

The Bridge function connects two cooking zones and they operate as one. First set the heat setting for one of the cooking zone.




To activate the Bridge function touch  . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the Bridge function touch  . The cooking zones operate independently.

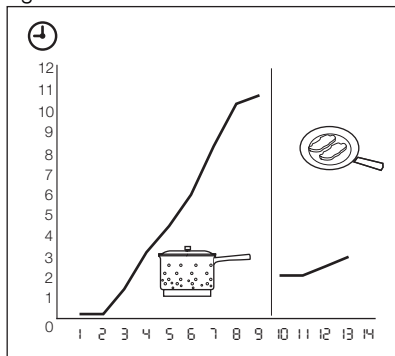
## 4.5 Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.



To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch  (  comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 5 seconds  comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

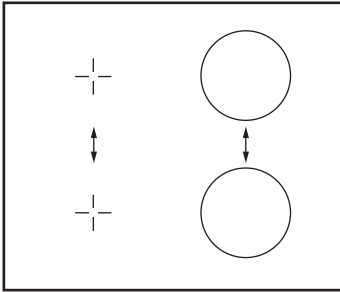


## 4.6 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time ( see Technical Information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch  ,  comes on. To deactivate, change the heat setting.

## 4.7 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.



## 4.8 Timer

### Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

#### Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch of the timer to set the time ( - minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, 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 Count Down Timer:** set the cooking zone with . Touch or .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to .

The indicator of the cooking zone goes out.

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

- **To stop the sound:** touch .

### CountUp Timer ( The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch of the timer comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, 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 the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch or to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

### Minute Minder


You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch or of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and flashes.




- **To stop the sound:** touch .

## 4.9 STOP+GO


The function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ( ).

When operates, you cannot change the heat setting.



The  function does not stop the timer function.


- **To activate** this function touch  . The symbol  comes on.
- **To deactivate** this function touch  . The heat setting that you set before comes on.

#### 4.10 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not  . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.





To start this function touch  . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop this function touch  . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.





#### 4.11 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.





##### To activate The Child Safety Device

- Activate the appliance with  . **Do not set the heat settings.**
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with  .

##### To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with  . **Do not set the heat settings.** Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with  .






#### To override The Child Safety Device for only one cooking time


- Activate the appliance with  . The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with  , The Child Safety Device operates again.

#### 4.12 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

##### Deactivation of the sounds






Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, the sound is on. Touch  ,  comes on, the sound is off. When this function operates, you can hear the sounds only when:

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

##### Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch  ,  comes on. The sound is on.

## 5. HELPFUL HINTS AND TIPS



### INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

### 5.1 Cookware for induction cooking zones



Use the induction cooking zones with correct cookware.

### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

### Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



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

**Cookware dimensions:** induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

## 5.2 Use of the cooking zones



### IMPORTANT

Put the cookware on the cross which is on the surface that you cook. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125 mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

## 5.3 The noises during operation

### If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.

- hissing, buzzing: the fan operates.
- The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.**

## 5.4 Energy saving



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.



The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical Information chapter.

## 5.5 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.



## 5.6 The Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear.

When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

He at set tin g	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
 1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cook-ware	3 %
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 8 %
1 - 3	Solidify: fluffy ome-lettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 8 %
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	8 – 13 %
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some table-spoons of liquid	13 – 18 %
7 - 9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	18 – 25 %
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	18 – 25 %
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cut-lets, rissoles, saus-ages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessa-ry	Turn halfway through	25 – 45 %
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
 P	Boil large quantities of water. Power function is activated.			

## 6. CARE AND CLEANING

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



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

### To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at

an acute angle and move the blade on the surface .

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special




cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.

2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

## 7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		Activate the appliance 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.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ① .	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
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 cooking zones if necessary.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound control").
<b>-</b> comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
<b>L</b> comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
<b>F</b> comes on.	No cookware is on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Use cookware with correct dimensions.
	The cookware do not cover the cross / square fully.	Cover the cross / square fully.
<b>E</b> and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If <b>E</b> comes on again, speak to the service centre.
<b>E3</b> comes on.	The electrical connection is incorrect. The supply voltage is out of range.	Speak to a qualified electrician to check the installation.
<b>E4</b> comes on.	There is an error in the appliance because a cookware boils dry. The overheating protection for the cooking zones and the Automatic Switch Off operate.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

Problem	Possible cause	Remedy
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Check if objects block the cooling fan. If  comes on again, speak to the service center.
 comes on.	The electrical connection is incorrect. The appliance is connected only to one phase.	Connect the appliance as you see it in the connection illustration.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, 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 appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 8. INSTALLATION



### **WARNING!**

Refer to the Safety chapters.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

### 8.1 Built-in appliances

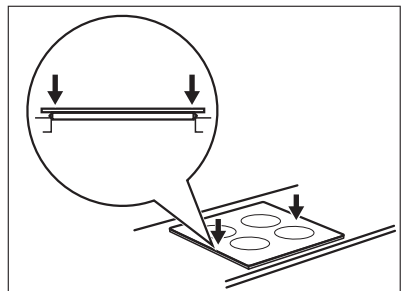
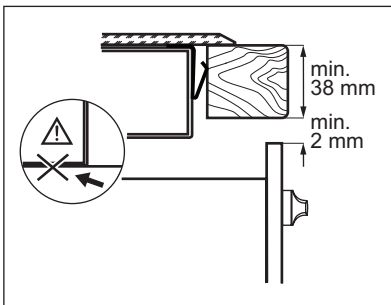
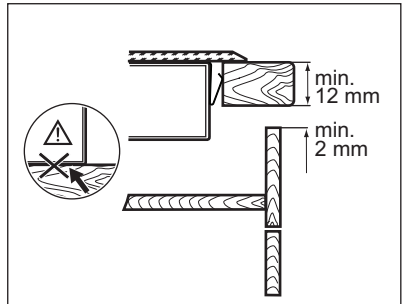
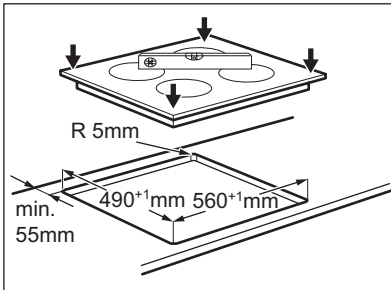
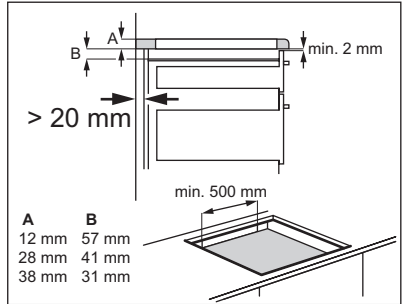
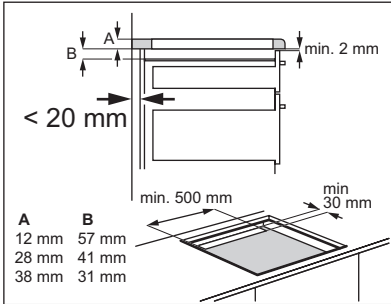
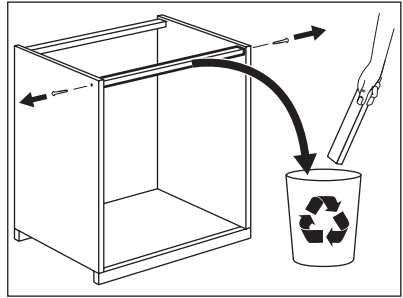
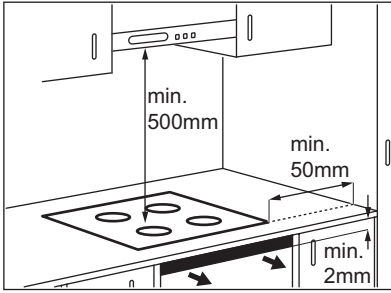
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct

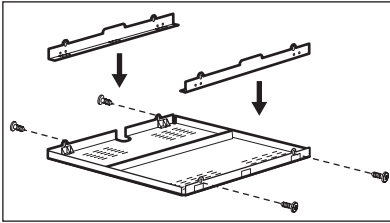
built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 8.2 Connection cable

- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

### 8.3 Assembly







If you use a protection box (an additional accessory<sup>1)</sup>), the front airflow space of 2 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

<sup>1)</sup> The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

## 9. TECHNICAL INFORMATION


Modell EHI6740FOK	Prod.Nr. 949 596 048 00
Typ 58 GAD DC AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  


### Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Right front — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Left rear	2300 W	3200 W	10	125
Left front	2300 W	3200 W	10	125

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

## 10. ENVIRONMENT CONCERNS

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

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

## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	19
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	20
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	22
4. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	24
5. CONSEILS UTILES . . . . .	27
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	30
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	30
8. INSTALLATION . . . . .	32
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	34

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



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



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

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

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

## 1.2 Sécurité générale

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT

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

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

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, etc.), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments 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.

- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



#### AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

## 2.3 Entretien et nettoyage



#### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

## 2.4 Mise au rebut



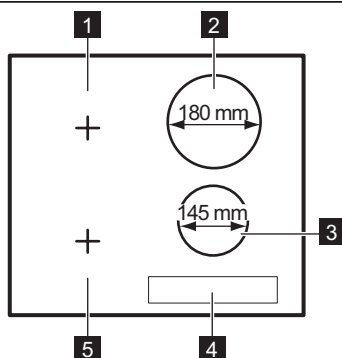
#### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

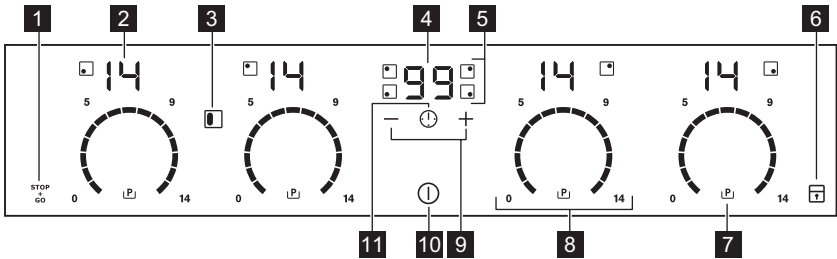
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Zone de cuisson à induction
- 3 Zone de cuisson à induction
- 4 Bandeau de commande
- 5 Zone de cuisson à induction

### 3.2 Description du bandeau de commande

**i** Pour afficher le bandeau de commande, allumez l'appareil en appuyant sur ⑩.



**Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.**

touche sensible	fonction
<b>1</b>	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
<b>2</b>	Affichage du niveau de cuisson Pour indiquer le niveau de cuisson.
<b>3</b>	Pour activer la fonction Bridge.
<b>4</b>	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
<b>5</b>	Voyants du minuteur des zones de cuisson Pour indiquer la zone de cuisson à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
<b>6</b>	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
<b>7</b>	Pour activer la fonction Booster.
<b>8</b>	Barre de commande Pour régler le niveau de cuisson.
<b>9</b>	Pour augmenter ou diminuer la durée.
<b>10</b>	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>11</b>	Pour choisir la zone de cuisson.

### 3.3 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction <sup>STOP</sup> + <sub>GO</sub> est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.

Affichage	Description
	La fonction Booster est activée.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

### 3.4 OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)



#### AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil et s'éteint lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil.

Lorsque l'appareil est à l'arrêt, la seule touche sensible visible est celle-ci : .

### 4.2 Arrêt automatique

#### Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

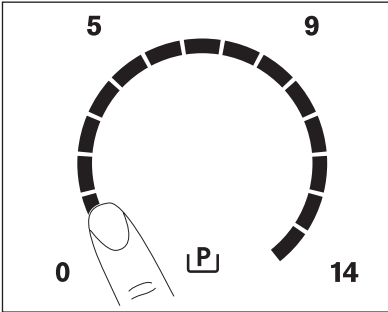
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant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

- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - , - — 6 heures
  - - — 5 heures
  - - — 4 heures
  - - — 1,5 heures

### 4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin, vers la droite ou la gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas at-

teint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



#### 4.4 Fonction Bridge

La fonction Bridge couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord l'une des zones de cuisson.

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

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

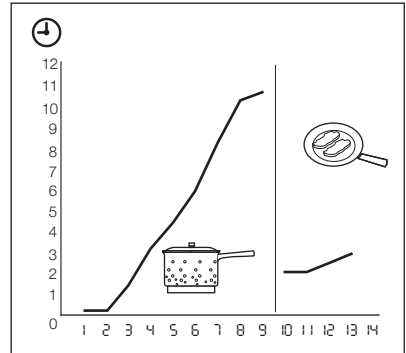
#### 4.5 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche ( s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes, s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

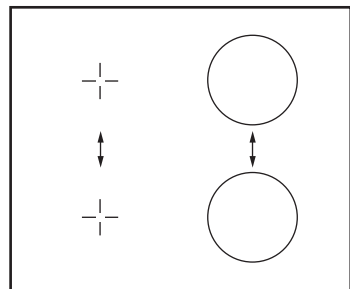


#### 4.6 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur , s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

#### 4.7 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.











## 4.8 Minuteur

### Minuteur dégressif

Utilisez le minuteur dégressif pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

#### Réglez le minuteur dégressif après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.


- **Pour choisir 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 le minuteur dégressif :** appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de **00** à **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le compte à rebours démarre.
- **Pour vérifier la durée restante :** choisissez 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 le minuteur dégressif :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur  ou .
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le compte à rebours touche à sa fin, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.








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

### CountUp Timer (Minuteur progressif)




Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation) :** appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indi-

icateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.



- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur  jusqu'à ce que  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 :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de  et appuyez sur  ou  pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



### Minuterie


Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. 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 .

## 4.9 STOP+GO


La fonction  permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().



Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours . La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.


## 4.10 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau

de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.





#### 4.11 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.




##### Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .


##### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

##### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans**






**les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.

- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.


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

##### Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.






Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur 
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

##### Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

## 5. CONSEILS UTILES



### ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

## Matériaux des récipients

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

### Un récipient convient à l'induction si :

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



**Le fond du récipient de cuisson** doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimensions du récipient de cuisson :

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

## 5.2 Utilisation des zones de cuisson



### IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

## 5.3 Bruit pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.**

## 5.4 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 5.5 Öko Timer (Minuteur Eco)



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

## 5.6 Exemples de cuisson


Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
 14	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



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

### Pour enlever les salissures :






1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

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

– **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil 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 sensitive à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil 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.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson 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 de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
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 nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas complètement la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
<b>E3</b> s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
<b>E4</b> s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais l'indicateur de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.
<b>E7</b> s'allume.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si <b>E7</b> s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
<b>E8</b> s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. L'appareil n'est branché qu'à une seule phase.	Branchez l'appareil comme illustré.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

### 8.1 Appareils encastrables

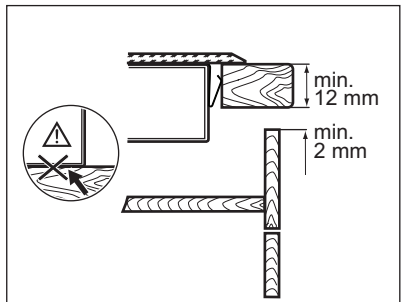
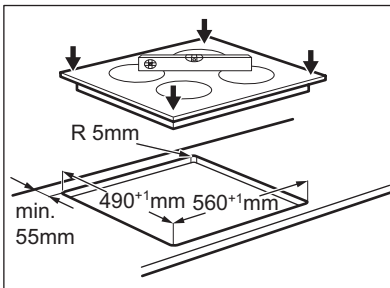
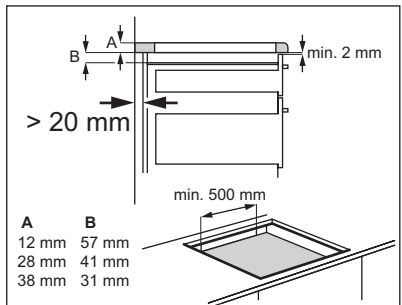
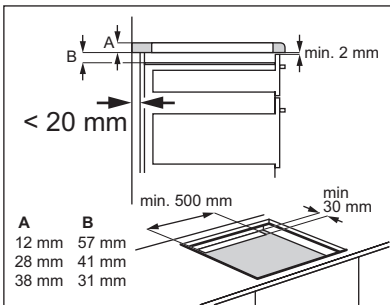
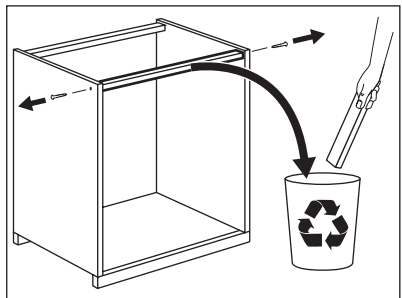
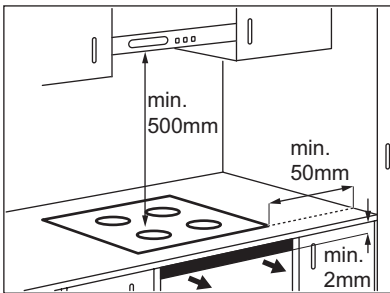
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

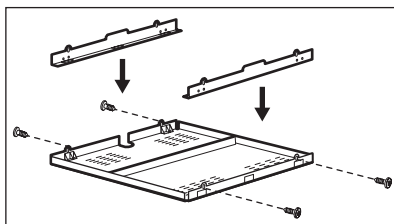
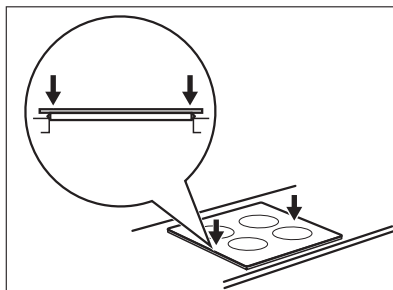
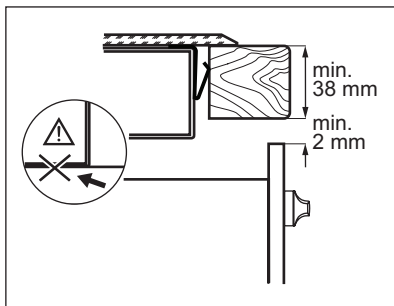
avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

### 8.3 Montage





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option <sup>1)</sup>), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

<sup>1)</sup> L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

## 9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHI6740FOK

Prod.Nr. 949 596 048 00

Typ 58 GAD DC AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr. ....

7.4 kW

ELECTROLUX



### Puissance des zones de cuisson


Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Avant droite — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Arrière gauche	2300 W	3200 W	10	125


Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Avant gauche	2300 W	3200 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-

bleau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

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

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

# INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN . . . . .	37
2. SICHERHEITSHINWEISE . . . . .	38
3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	41
4. TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .	42
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . .	46
6. REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .	48
7. FEHLERSUCHE . . . . .	48
8. MONTAGE . . . . .	51
9. TECHNISCHE DATEN . . . . .	52

## WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux.

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



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

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



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



### **WARNUNG!**

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

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen.

gen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

## Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

## 2.2 Gebrauch



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Stromversorgung aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



### WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

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

im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

## 2.3 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerats mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.4 Entsorgung



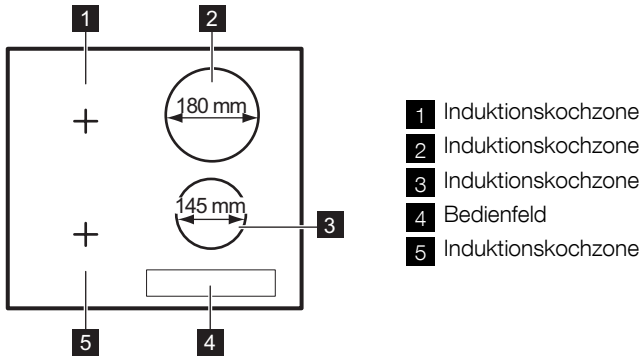
### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

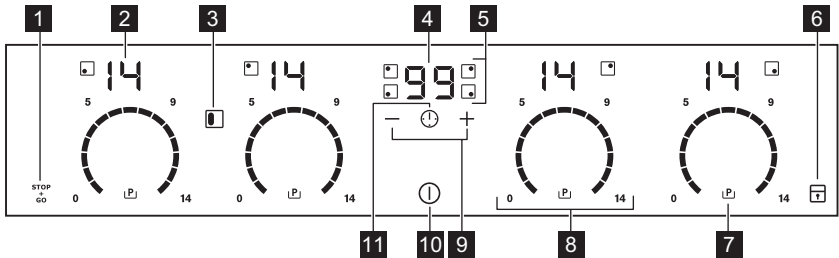
## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Allgemeine Übersicht



### 3.2 Bedienfeldanordnung

**i** Zur Anzeige des Bedienfelds schalten Sie das Gerät mit ① ein.



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

Sensorfeld	Funktion
1 STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.
2	Anzeige der Kochstufe Zeigt die Kochstufe an.
3	Einschalten der Brückenfunktion.
4	Timer-Anzeige Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	Kochzonen-Anzeigen des Timers Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
7	Einschalten der Power-Funktion.
8	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.

Sensorfeld	Funktion
9 + / -	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10 ⓘ	Ein- und Ausschalten des Geräts.
11 ⓘ	Auswählen der Kochzone.

### 3.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion $\frac{STOP}{GO}$ ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

### 3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



#### WARNUNG!

\ \ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Geräts eingeschaltet und nach Ausschalten des Geräts wieder ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur das Sensorfeld ⓘ angezeigt.

### 4.2 Abschaltautomatik

**Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

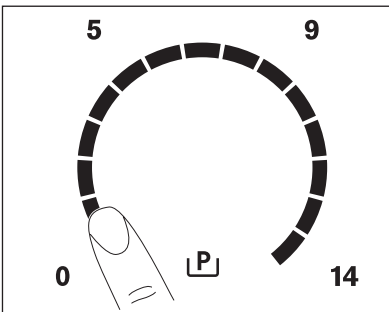
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ().
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet

ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol **F** leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol **□** auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - **□** , **1** - **3** – 6 Stunden
  - **4** - **7** – 5 Stunden
  - **8** - **9** – 4 Stunden
  - **10** - **14** – 1,5 Stunden

### 4.3 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Wenn erforderlich, können Sie die Kochstufe im oder entgegen dem Uhrzeigersinn ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



### 4.4 Brückenfunktion

Die Brückenfunktion verbindet die beiden Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.  
Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

Berühren Sie **□** zur Aktivierung der Brückenfunktion. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen.

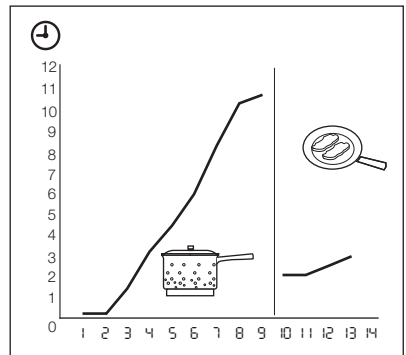
Berühren Sie **□** zur Deaktivierung der Brückenfunktion. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

### 4.5 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie **P** (**P** erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 5 Sekunden leuchtet **P** auf dem Display. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

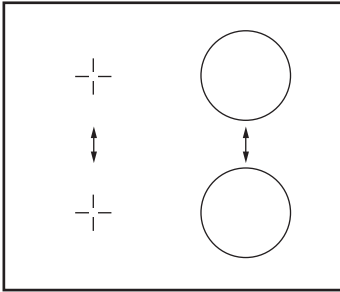


### 4.6 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten **P**. **P** leuchtet auf. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

## 4.7 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



## 4.8 Uhr

### Kurzzeitmesser

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

**Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.**

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  $\text{⌚}$  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  $\text{+}$  des Timers, um die Zeit einzustellen (  $\text{00}$  -  $\text{99}$  Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\text{⌚}$  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\text{⌚}$  aus. Berühren Sie  $\text{+}$  oder  $\text{-}$ .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\text{⌚}$  aus. Berühren Sie  $\text{-}$ . Die Restzeit wird auf  $\text{00}$  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

---

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  $\text{00}$  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

---

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie  $\text{⌚}$

### CountUp Timer (Garzeitmesser)

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



- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie  $\text{⌚}$  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein:** Berühren Sie  $\text{-}$  des Timers.  $\text{⌚}$  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  $\text{⌚}$  und der hochgezählten Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\text{⌚}$  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltedauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  $\text{⌚}$  aus und berühren Sie  $\text{+}$  oder  $\text{-}$ , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.


### Kurzzeitwecker


Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie  $\text{⌚}$ . Berühren Sie  $\text{+}$  oder  $\text{-}$  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und  $\text{00}$  blinkt.




- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

## 4.9 STOP+GO


Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet.

Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.



Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion . Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.


## 4.10 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Die Uhr läuft weiter.





Berühren Sie  zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

## 4.11 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.


### Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein.  
**Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.





### Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein.  
**Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Be-

rühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.

- Schalten Sie das Gerät mit  aus.






### Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang.  
**Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.


## 4.12 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

### Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.






Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

### Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

## 5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



### INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

#### 5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

##### Kochgeschirrmaterial

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

##### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

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



**Der Boden des Kochgeschirrs** muss so dick und so flach wie möglich sein.

**Abmessungen des Kochgeschirrs:** Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

#### 5.2 Gebrauch der Kochzonen



##### ACHTUNG

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 125 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

#### 5.3 Betriebsgeräusche

##### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- **Prasseln:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifen:** Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Summen:** Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- **Klicken:** Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- **Zischen, Surren:** Das Gebläse läuft.

**Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

#### 5.4 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.



Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Minstdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

#### 5.5 Öko Timer (Öko-Timer)



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

## 5.6 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.

Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.

Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



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

<b>Kochstufe</b>	<b>Verwendung:</b>	<b>Zeit</b>	<b>Tipps</b>	<b>Nennleistungsaufnahme</b>
 1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 8 %
1 - 3	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 8 %
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	8 – 13 %
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	13 – 18 %
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	18 – 25 %
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	18 – 25 %
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden	25 – 45 %
12 - 13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden	45 – 64 %
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

### So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen

speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
  - Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

## 7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensordfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensordfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld (1) gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankocharomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankocharomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz/Quadrat nicht vollständig.	Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[E3] leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Netzspannung außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
[E4] leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung auf dem Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.
[E7] leuchtet auf.	Der Kühlventilator ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand den Kühlventilator blockiert. Wenn [E7] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[EB] leuchtet auf.	Unsachgemäßer Stromanschluss. Das Gerät ist nur an eine Phase angeschlossen.	Das Gerät muss entsprechend dem Anschlussplan angeschlossen werden.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in

der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen

zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 8. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

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

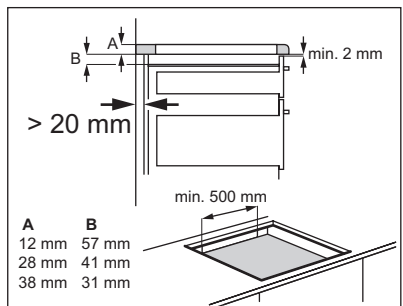
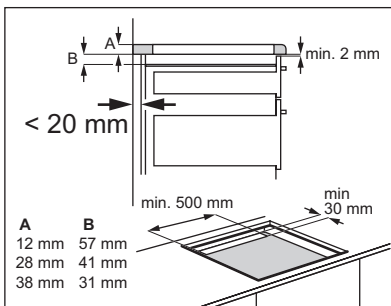
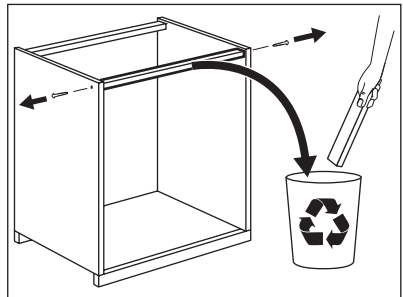
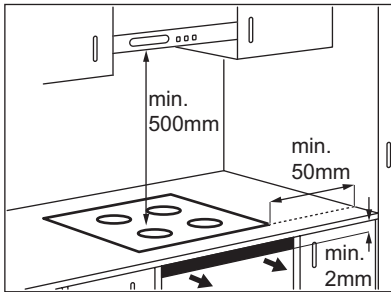
### 8.1 Einbaugeräte

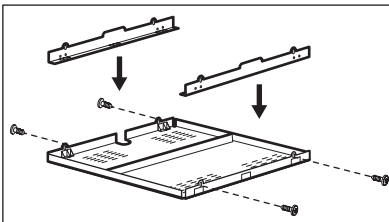
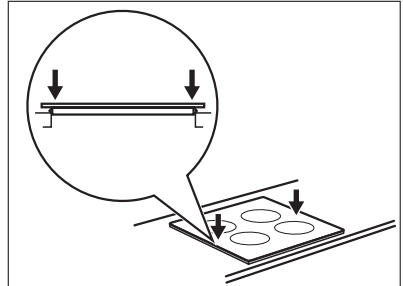
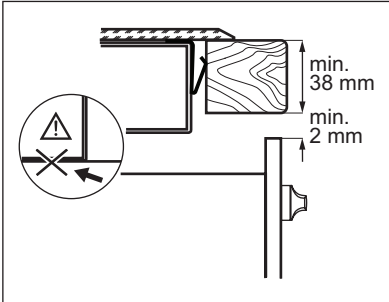
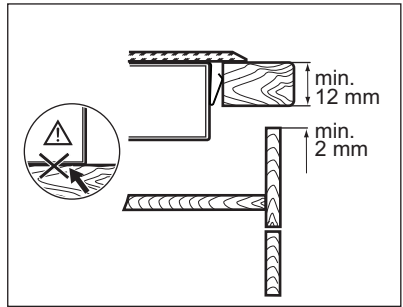
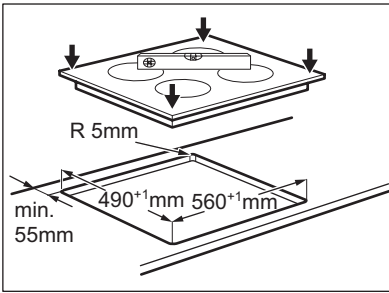
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, pas-

sende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 8.2 Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör<sup>1)</sup>), ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

<sup>1)</sup> Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

## 9. TECHNISCHE DATEN

Modell EHI6740FOK  
 Typ 58 GAD DC AU  
 Induction 7.4 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 048 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.4 kW




**Kochzonenleistung**


Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion eingeschaltet [W]	Max. Einschaltdauer der Power-Funktion [Min.]	Min. Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten rechts – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vorne rechts – 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Hinten links	2300 W	3200 W	10	125
Vorne links	2300 W	3200 W	10	125

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen.

Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

**10. UMWELTTIPPS**

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

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

## INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA . . . . .	55
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA . . . . .	56
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO . . . . .	59
4. UTILIZZO QUOTIDIANO . . . . .	60
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI . . . . .	64
6. PULIZIA E CURA . . . . .	66
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI . . . . .	66
8. INSTALLAZIONE . . . . .	69
9. DATI TECNICI . . . . .	71

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

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



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

# 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

## 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



### **AVVERTENZA!**

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dal-

l'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

## Collegamento elettrico



### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista

qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

## 2.2 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle superfici di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo. Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.



### AVVERTENZA!

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.

- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

## 2.3 Pulizia e manutenzione



### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

## 2.4 Smaltimento



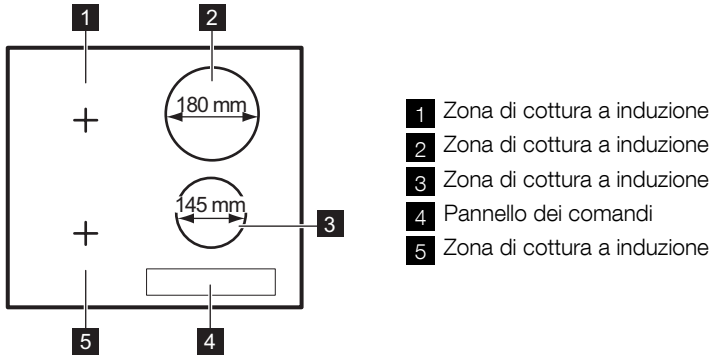
### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.


- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

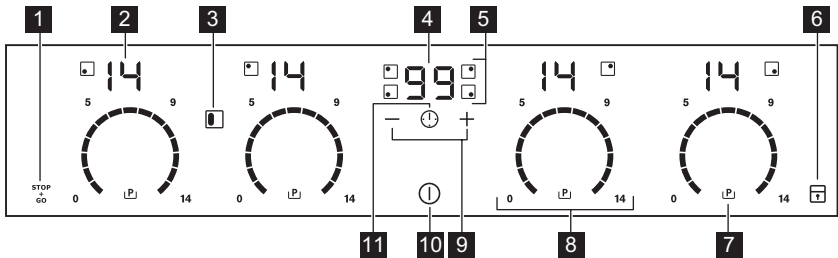
### 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### 3.1 Panoramica



#### 3.2 Disposizione del pannello dei comandi

**i** Per vedere il pannello dei comandi, attivare l'apparecchiatura con 



**Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.**

tasto sensore	funzione
<b>1</b> 	Per attivare e disattivare la funzione STOP+GO.
<b>2</b> Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
<b>3</b> 	Per attivare la funzione Ponte.
<b>4</b> Display timer	Indica il tempo in minuti.
<b>5</b> Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona di cottura è impostato il tempo.
<b>6</b> 	Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
<b>7</b> 	Per attivare la funzione Power.

tasto sensore	funzione
<b>8</b> Barra dei comandi	Per impostare il livello di potenza.
<b>9</b> + / -	Per aumentare o ridurre il tempo.
<b>10</b> ⏻	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
<b>11</b> ⚠	Impostazione della zona di cottura.

### 3.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
	La zona di cottura è in funzione.
	La funzione <sup>STOP</sup> <sub>GO</sub> è attiva.
	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva.
	La funzione Power è attiva.
	È presente un malfunzionamento.
	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Il blocco/dispositivo di sicurezza bambini entra in funzione.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	La funzione di spegnimento automatico è attiva.

### 3.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



#### AVVERTENZA!

Il calore residuo può essere causa di ustioni!

OptiHeat Control indica il livello di calore residuo. Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore della pentola.

## 4. UTILIZZO QUOTIDIANO

### 4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato l'apparecchiatura e si spegne dopo la sua disattivazione.

Quando l'apparecchiatura è disattivata è possibile vedere solo il tasto sensore .

### 4.2 Spegnimento automatico

#### La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

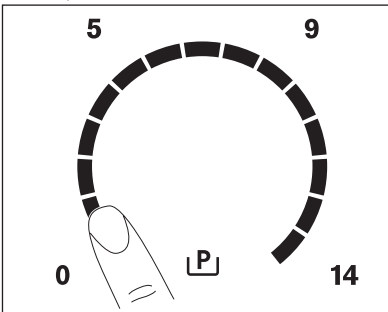
- Tutte le zone di cottura sono spente ().
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi

per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.

- L'apparecchiatura è surriscaldata (ad es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- Sono state utilizzate una pentole non idonee. Il simbolo **F** si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende **□** e l'apparecchiatura si spegne. Vedi sotto.
- Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione di spegnimento automatico:
  - **□** , **1** - **3** — 6 ore
  - **4** - **7** — 5 ore
  - **8** - **9** — 4 ore
  - **10** - **14** — 1,5 ore

### 4.3 Livello di potenza

Sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato. Andare in senso orario od antiorario secondo necessità. Non interrompere il contatto con la barra, fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato. Il display indica il livello di potenza.



### 4.4 Funzione ponte

La funzione Ponte collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola.

Innanzitutto impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura.

Per attivare la funzione Ponte premere **□**. Per impostare o modificare il livello di potenza sfiorare uno dei sensori. Per disattivare la funzione Ponte premere **□**. Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

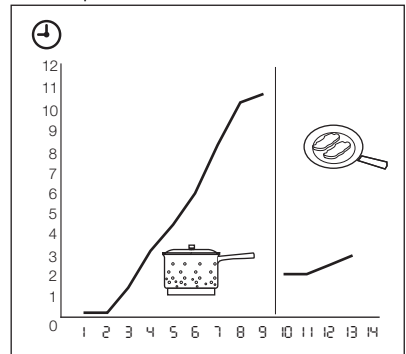
### 4.5 Preriscaldamento automatico

Attivando la funzione di preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il diagramma), per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.

Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere **P** (**P** compare sul display).
2. Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 5 secondi **P** compare sul display.

Per interrompere la funzione, modificare il livello di potenza.



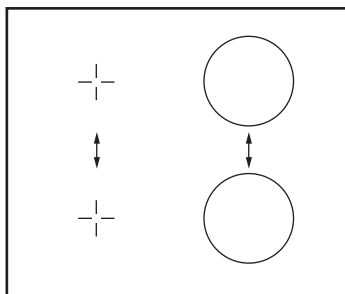
### 4.6 Funzione Power

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power può essere attivata per un tempo limitato (consultare il capitolo Dati tecnici), dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare **P**: si accende

**P** . Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

## 4.7 Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione), fornendo la potenza massima a una zona di cottura. La potenza nella seconda zona di cottura si riduce automaticamente. Il display del livello di potenza per la zona a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



## 4.8 Contaminuti

### Timer

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

#### **Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.**

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il timer:** sfiorare il tasto del timer per impostare il tempo ( - minuti). Quando l'indicatore della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conto alla rovescia.
- **Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

- **Per cambiare il timer per il conto alla rovescia:** selezionare la zona di cottura con . Premere o .
- **Per disattivare il timer:** selezionare la zona di cottura con . Premere . Viene visualizzato il tempo residuo fino a . L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Quando il conto alla rovescia termina, viene emesso un segnale acustico e lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare .


### CountUp Timer (Timer)

Utilizzare CountUp Timer per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.



- **Per impostare la zona di cottura (se è in funzione più di 1 zona di cottura):** sfiorare ripetutamente finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il CountUp Timer:** sfiorare del timer si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da ai minuti.
- **Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display indica per quanto tempo funziona la zona di cottura.
- **Per disattivare CountUp Timer:** selezionare la zona di cottura con e sfiorare o per disattivare il timer. L'indicatore della zona di cottura si spegne.


### Contaminuti


Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non sono in funzione. Premere . Sfiore il tasto o del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e lampeggia.




- **Per arrestare il segnale acustico:**  
sfiorare 

## 4.9 STOP+GO


La funzione  pone tutte le zone di cottura accessibili al livello di potenza più basso ().

Quando  è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.



La funzione  non interrompe la funzione timer.


- **Per attivare** questa funzione sfiorare . Si accende il simbolo .
- **Per disattivare** questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

## 4.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.





Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

## 4.11 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

### Per attivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.**
- Sfiore il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con .





### Per disattivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.**

Sfiore il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .

- Disattivare l'apparecchiatura con .

### Per escludere la Sicurezza bambini per una sola operazione di cottura






- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo .
- Sfiore il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , la Sicurezza bambini rimane ancora attiva.


## 4.12 OffSound Control

(Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

### Disattivazione dei segnali acustici






Disattivare l'apparecchiatura.

Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiore  :  si accende, il segnale acustico non è attivo. Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- diminuisce il valore del contaminuti
- diminuisce il valore del timer del conto alla rovescia
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

### Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.

Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiore  :  si accende. Il segnale acustico è attivato.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ZONE DI COTTURA A INDUZIONE

Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

### 5.1 Pentole per zone di cottura a induzione



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

#### Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- ... una calamita si attacca al fondo delle pentole.



**Il fondo della pentola** dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

**Dimensioni delle pentole:** le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

### 5.2 Utilizzo delle zone di cottura



#### ATTENZIONE

Sistemare la pentola sulla croce del piano di cottura che si sta utilizzando. Fare in modo che la croce sia completamente coperta. La parte magnetica del fondo della pentola deve misurare almeno 125 mm. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. È possibile utilizzare una pentola grande su due zone di cottura.

### 5.3 I rumori durante l'uso

#### Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

**I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.**

### 5.4 Risparmio energetico



Come risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.



Efficienza della zona di cottura

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. Per i diametri minimi consultare il capitolo Dati tecnici.

### 5.5 Öko Timer (Timer Eco)



Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

## 5.6 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare.


L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura.

Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati della tabella seguente sono da intendersi come indicativi.

<b>Li-vel-lo di po-ten-za</b>	<b>Usare per:</b>	<b>Tempo</b>	<b>Suggerimenti</b>	<b>Consumo di energia nominale</b>
 1	Mantenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola	3 %
1 - 3	Salse, per sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto	3 - 8 %
1 - 3	Rassodamento: omelette, uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio	3 - 8 %
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25 - 50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte	8 - 13 %
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido	13 - 18 %
7 - 9	Cuocere a vapore le patate	20 - 60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate	18 - 25 %
7 - 9	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60 - 150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti	18 - 25 %
9 - 12	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare il piatto a metà tempo	25 - 45 %
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5 - 15 min	Girare il piatto a metà tempo	45 - 64 %
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine			100 %

Li-vel-lo di po-ten-za	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva.			

## 6. PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.






I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

### Per eliminare lo sporco:

- **Rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
- Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.		Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Asciugare il pannello dei comandi.

<b>Problema</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Soluzione</b>
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando l'apparecchiatura non è attiva.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro Assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	La zona di cottura è calda.  È impostato il livello di potenza massimo.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura.  Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscaldamento automatico.
Il livello di potenza passa da un livello ad un altro.	Il sistema Power Management è attivo.	Far riferimento al paragrafo "Sistema Power management".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici (vedere OffSound Control).
Si accende  .	Lo spegnimento automatico è attivo.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.
Si accende  .	Il blocco dei tasti o la sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Si accende  .	Non vi sono pentole sulla zona di cottura.	Collocare le pentole sulla zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.	Usare pentole delle dimensioni corrette.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Le pentole non coprono completamente la croce / il quadrato.	Fare in modo che la croce/il quadrato siano completamente coperti.
<b>E</b> e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se <b>E</b> si accende di nuovo, rivolgersi al Centro Assistenza.
Si accende <b>E3</b> .	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Si accende <b>E4</b> .	Nell'apparecchiatura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Funziona la protezione contro il surriscaldamento per le zone di cottura e lo spegnimento automatico.	Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona di cottura. Se il problema erano le pentole, il messaggio di errore scompare dal display, ma può restare accesa la spia del calore residuo. Lasciar raffreddare le pentole e consultare la sezione "Pentole per zone di cottura a induzione" per vedere se le pentole sono compatibili con l'apparecchiatura.
Si accende <b>E7</b> .	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se <b>E7</b> si accende di nuovo, rivolgersi al Centro Assistenza.
Si accende <b>EB</b> .	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. L'apparecchiatura è collegata solo ad una fase.	Collegare l'apparecchiatura come illustrato nella relativa figura.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere

per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.

Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento

errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garan-

zia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## 8. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Prima dell'installazione

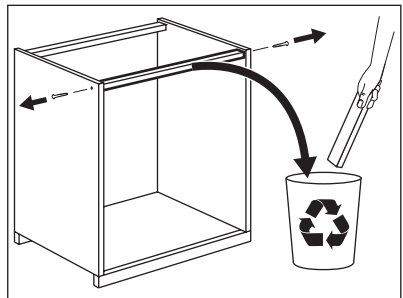
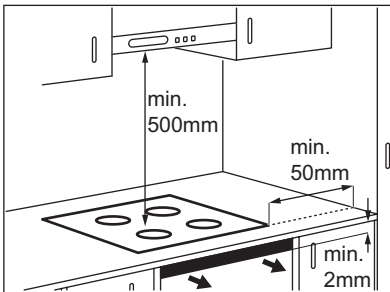
Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

- Modello .....
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

### 8.1 Apparecchiature da incasso

- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani

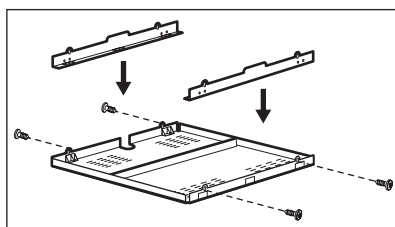
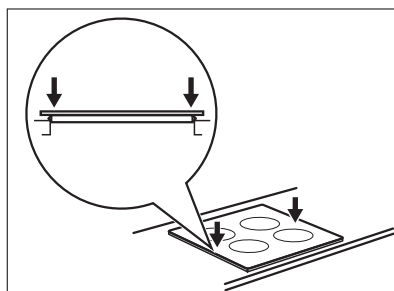
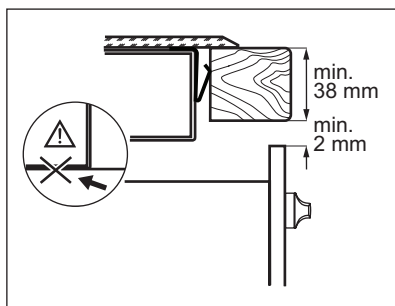
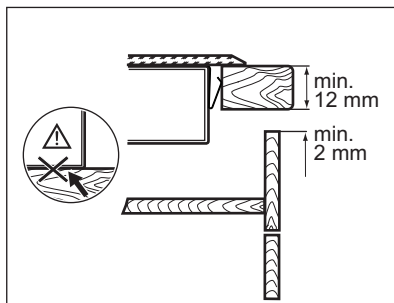
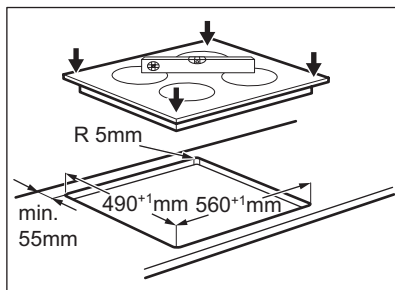
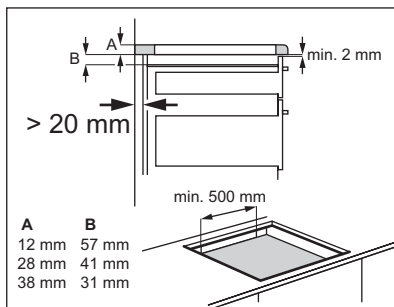
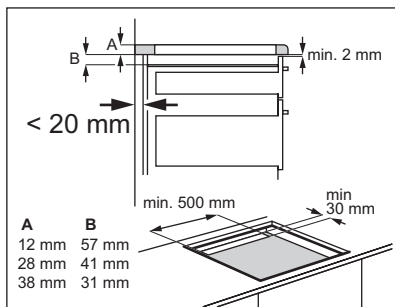
### 8.3 Montaggio



di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 8.2 Cavo di collegamento

- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il Centro di Assistenza locale.






Il protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo, <sup>1)</sup>), lo spazio di ventilazione anteriore di 2 mm e la superficie di protezione direttamente sotto l'apparecchiatura non sono necessari.

Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

<sup>1)</sup> potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi, se lo si volesse usare. Contattare il fornitore locale.

## 9. DATI TECNICI

Modell EHI6740FOK	Prod.Nr. 949 596 048 00
Typ 58 GAD DC AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 kW
ELECTROLUX	  


### Potenza zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore max.) [W]	Funzione Power attivata [W]	Massima durata funzione Power [min]	Diametro minimo delle pentole [mm]
Posteriore destra — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Anteriore destra — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Posteriore sinistra	2300 W	3200 W	10	125
Anteriore sinistra	2300 W	3200 W	10	125

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati


presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

## 10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



892951615-B-462012