



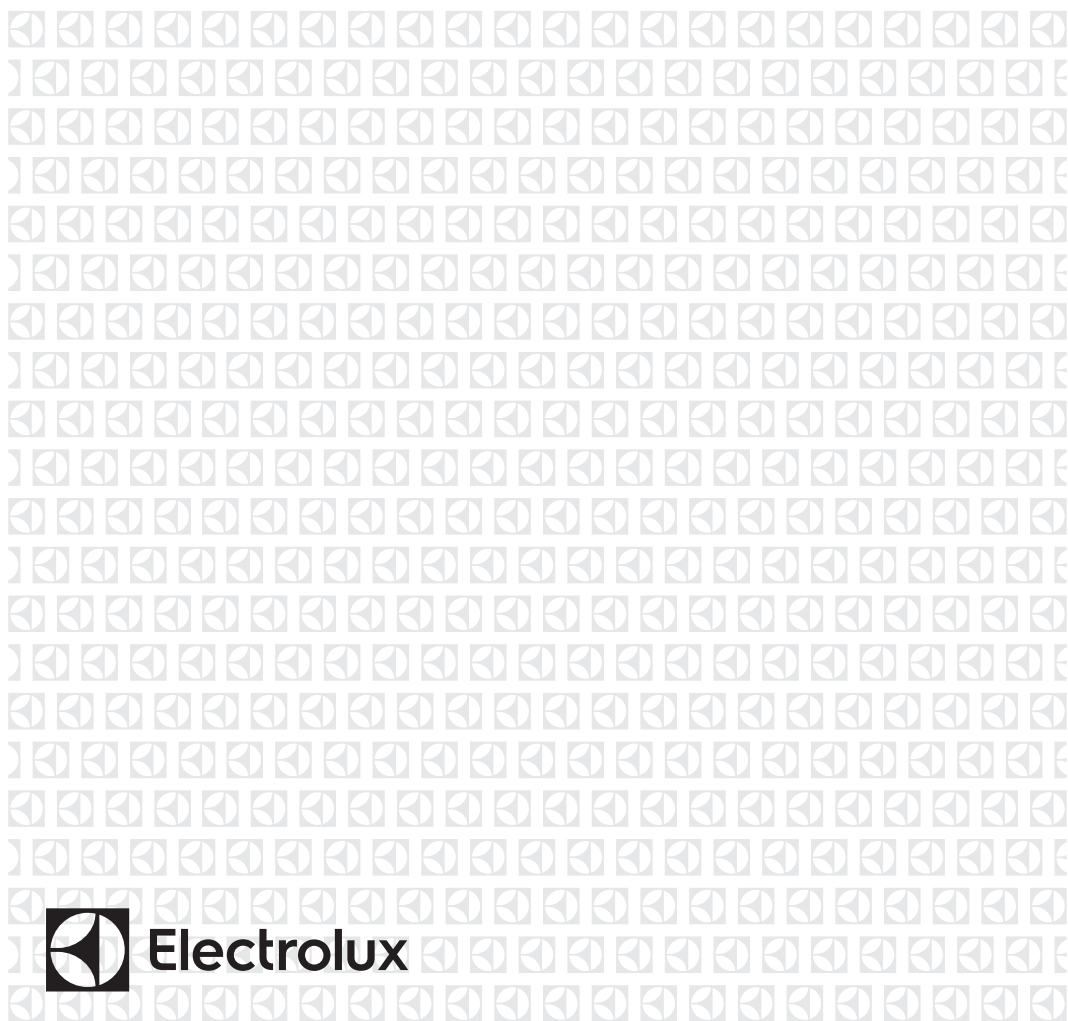
---

DA Kogesektion  
FR Table de cuisson

---

Brugsanvisning  
Notice d'utilisation

2  
24



## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. DAGLIG BRUG.....	8
5. RÅD OG TIP.....	14
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	16
7. FEJLFINDING.....	16
8. INSTALLATION.....	19
9. TEKNISKE DATA.....	22
10. ENERGIEFFEKTIV.....	22

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠️ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.

- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatus bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på, at du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til netstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatus installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatus skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk chock.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatus specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.

- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.

- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Bortskaffelse



### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

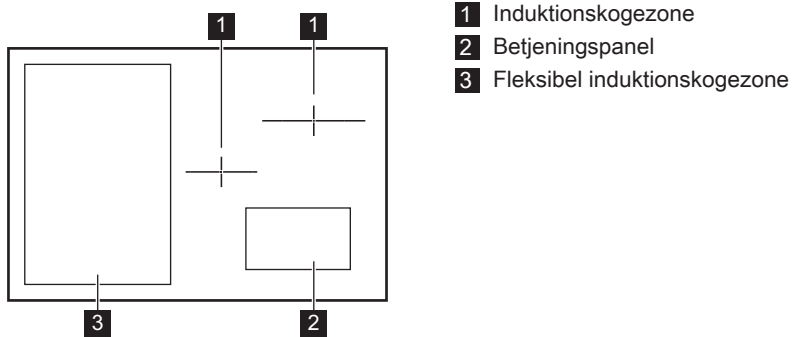
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## 2.6 Service

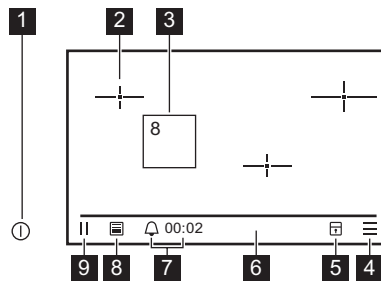
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE



### 3.1 Oversigt over kogesektionen



### 3.2 Oversigt over betjeningspanelet

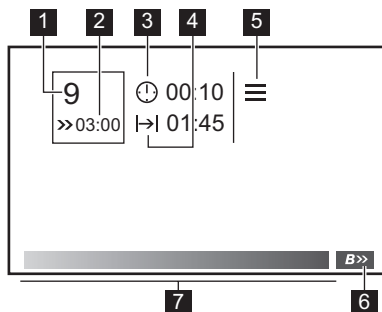







Symbol	Funktion	Kommentar
<b>1</b> ①	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
<b>2</b> — —	Zonens position	Viser zonens position. Berør symbolet for at aktivere zonen.
<b>3</b> -	Kogezonen er tændt	Berør symbolet for at ændre varmetrinet eller indstille ekstra funktioner.
<b>4</b> ≡	Menu	Til valg af ekstra funktioner og indstillinger.
<b>5</b> 🔒	Lås nu	Låser betjeningspanelet.
<b>6</b> -	Statuslinje	Viser genveje og tiden for Påmindelse. Aktivér genveje i genvejsmenuen for at se dem.
<b>7</b> 🔔	Påmindelse	Aktiverer funktionen og viser tiden.

Symbol	Funktion	Kommentar
8 	Professionel tilberedning	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
9 	PAUSE	Aktiverer funktionen.

### 3.3 Kogezonepanel

Tryk på et kogezonesymbol på betjeningspanelet for at se kogezonepanelet.



Sym- bol	Funktion	Kommentar
1 -	Kogezonesymbol	Viser varmetrinet.
2 	Boosterfunktion / Auto- matisk opvarmning	Viser, at funktionen er i gang. Timer tæller ned, indtil funktionen deaktiveres.
3 	CountUp Timer	Viser, hvor længe kogezonen er tændt.
4 	Nedtællingstimer	Viser den resterende kogetid.
5 	Menu	Bruges til at vælge ekstra funktioner og indstillinger for zonen.
6 	Boosterfunktion / Auto- matisk opvarmning	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
7 -	Betjeningspanel	Indstilling af varmetrin.

### 3.4 Restvarme



**ADVARSEL!**  
Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Induktionskogezoner laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

## 4. DAGLIG BRUG

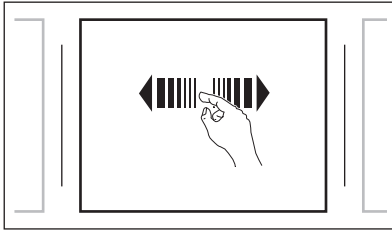


**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.



## 4.1 Første aktivering

Når du tænder for kogesektionen for første gang, skal du først indstille sproget. Når du har indstillet sproget, aktiverer kogesektionen nogle råd og tips til betjeningen. Lad din finger glide til venstre eller til højre for at ændre skærbilledet.



Tryk på Udført, hvis du ønsker at springe over rådene. Du kan få adgang til rådene senere ved hjælp af Menu.

## 4.2 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 4.3 Generelle oplysninger

Kogesektionens betjeningspanel er et berøringsområde. Du betjener kogesektionen ved at trykke på symbolerne, rulle menuerne og skubbe kontrollinjerne og skærbillederne. Kogesektionen genkender berøringen, når du slipper betjeningspanelet.


Læs informationen, der vises på skærmen. Kogesektionen giver dig tips og kommandoer, som gør betjeningen lettere.



### **FORSIGTIG!**

Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige elektronikken.

## 4.4 Menu-funktioner

Brug symbolet:  til at få adgang til kogesektionens indstillinger og ændre dem. Du kan også slå funktionerne til og fra og skabe genveje. Tabellen viser de

grundlæggende menufunktioner. Tryk på en funktion for at få adgang til den. Vælg den ønskede indstilling og bekræft dit valg.

### Flere funktioner

Lås nu	
Professionel tilberedning	
PAUSE	
Påmindelse	
Menu	Råd og tips
Genveje	
Sikkerhed	
Sprog	
Display	
Lyd	
Service	

## 4.5 AUTO OFF

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**


- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- du bruger forkert kogegrej, eller der er ikke noget kogegrej på zonen. Zonefarven skifter til grå. Den fleksible induktionskogezone deaktiveres efter 10 sekunder, og induktionszonerne deaktiveres efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

Sluk for kogesektionen og tænd den igen, eller berør zonesymbolet for at fjerne AUTO OFF.

## 4.6 Ændring af sproget

For at ændre sproget skal du berøre  på betjeningspanelet. Vælg Menu på listen. Vælg derefter sprogmenuen og det rette sprog. Tryk på sproget for at bekræfte valget.

## 4.7 Brug af kogezonerne

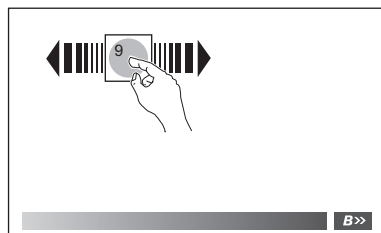
Stil kogegrejet direkte på krydserne eller på den fleksible kogezone. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Tryk på kogezonesymbolet for at åbne kogezonepanelet.


## 4.8 Varmetrin

Berør symbolet for den zone, du ønsker at bruge. Kogezonepanelet vises.

**Du kan ændre varmetrinnet ved at:**

- berøre betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin.
- lade din finger glide hen ad betjeningspanelet. Løft fingeren, når du når det korrekte varmetrin.
- berøre zonesymbolet og lade din finger glide til højre for at øge eller til venstre for at sænke varmetrinnet.



-  Stil først kogegrejet i forbindelse med fleksibel induktionskogezone. Når kogegrejet er registreret, vises zonesymbolet.

## 4.9 Flexibel induktionskogezone


Den fleksible induktionskogezone registrerer kogegrejets position og størrelse. Når kogegrejet er registreret, vises zonesymbolet. Du kan aktivere kogezonepanelet og indstille varmetrinnet eller timerfunktionerne. Kogezonesymbolets størrelse afhænger af kogegrejets størrelse. Hvis symbolet er lille, kan du anbringe ekstra kogegrej ved siden af det, du bruger.

Du kan bruge op til tre gryder på zonen og betjene dem separat. Den minimale størrelse kogegrej er 90 mm. Den maksimale er 300 x 460 mm.


Når du fjerner kogegrejet fra zonen, bliver zonesymbolet gråt. Efter 10 sekunder forsvinder zonen.


## 4.10 Opdelingsfunktion


Hvis du bruger et stort kogegrej på den fleksible zone, kan du opdele den i to kogezoner. På denne måde kan du indstille to forskellige varmetrin for to forskellige områder af kogegrejet.

**Sådan aktiveres funktionen:** Berør zonesymbolet. Kogezonepanelet tændes. Berør  og vælg funktionen på listen. Hvis funktionen ikke er tilgængelig i undermenuen, er zonen for lille til at blive opdelt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Berør zonesymbolet. Kogezonepanelet

tændes. Berør  og vælg muligheden for at opdele zonen.

 Hvis du fjerner kogegrejet i over 10 sekunder, eller du deaktiverer zonen, slukkes funktionen.

 Du kan også berøre zonesymbolet med to fingre for at opdele eller fjerne opdelingen af zonen.


## 4.11 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Berør kogezonesymbolet. Indstil det ønskede varmetrin mellem 1

og 13. Berør **B>>**. Et symbol for funktionen bliver tændt i

kogezonesymbolet: **>>>**. Timeren ved siden af symbolet tæller den resterende funktionstid ned.

 Hvis du ændrer varmetrinnet, mens funktionen er i gang, tæller timeren en ny tid ned, som er specifik for dette varmetrin.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på **B>>**.

## 4.12 Boosterfunktion


Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

 Se kapitlet "Teknisk information".

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Berør kogezonesymbolet. Indstil varmetrinnet 0 eller 14. Berør

**B>>**. **>>>** tændes på indersiden af kogezonesymbolet. Timeren ved siden af symbolet tæller den resterende boostertid ned.

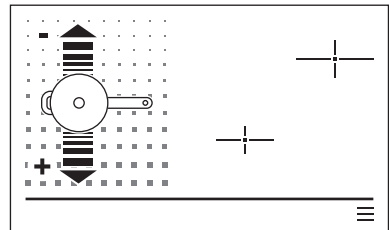
**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på **B>>**.

 Boostertiden og effekten på fleksible induktionskogezoner afhænger af kogegrejets størrelse. Funktionen fungerer for kogegrej, der er større end 180 mm.

## 4.13 Professionel tilberedning-funktion

Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på den fleksible induktionskogezone.

Kogesektionen føler placeringen af kogegrejet og indstiller det varmetrin, der svarer til. Hvis du anbringer kogegrejet forrest, får du det højeste varmetrin. Du kan reducere varmetrinnet ved at flytte kogegrejet bagud.




### **FORSIGTIG!**


Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres manuelt.



### **Generelle oplysninger:**

- Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen.
- Den maksimale grydediameter for funktionen er 240 mm. Hvis du bruger kogegrej på over 240 mm, slås funktionen fra. Den fleksible zone ændres til standardtilstand for kogezonen. Zonen bevarer



varmetrinnet fra den sidste position af Professionel tilberedning-funktionen.

- Når funktionen er slået til, kan du kun ændre varmetrinnet ved at flytte kogegrejet.
- Når du bruger funktionen, kan du også bruge påmindelsen .


 Løft kogegrejet, og placer det i en anden position på den fleksible zone, hvis du ønsker at ændre varmetrinnet. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.


 Du kan føje genvejen til funktionen til statuslinjen på betjeningspanelet .

### Aktivering af funktionen

Anbring kogegrejet på den fleksible zone for at aktivere funktionen. Berør  og vælg funktionen på listen. Når funktionen er slået til, angives den fleksible zone med stiplede linjer på betjeningspanelet. For at aktivere funktionen kan du også berøre genvejssymbolet på statuslinjen .


### Deaktivering af funktionen

Gentag proceduren eller berør  for at deaktivere funktionen. Det stiplede område på betjeningspanelet forsvinder.

 Hvis der registreres to betjeningsområder, eller der anvendes et stort kogegrej, slås funktionen fra.

## 4.14 Timere

Der er 3 timere: CountUp Timer, nedtællingstimer og Påmindelse.



 Professionel tilberedning. Når funktionen er tændt, kan du kun bruge Påmindelse.

### CountUp Timer

Du kan bruge denne timer til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

Funktionen går automatisk i gang og tændes ved siden af kogezonesymbolet på kogezonepanelet. Berør zonesymbolet for at kontrollere tiden.


### Sådan nulstilles tiden: Åbn

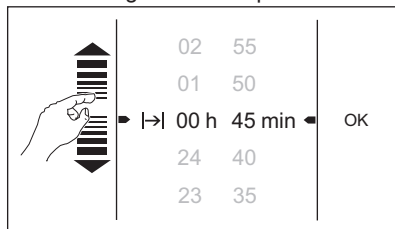
kogezonepanelet. Berør  ved siden af kogezonesymbolet og vælg den rette mulighed på listen. For at nulstille tiden kan du også berøre  ved siden af kogezonesymbolet.


### Nedtællingstimer

Du kan bruge denne timer til at indstille, hvor længe kogezone skal være tændt under én tilberedning.

### Sådan aktiveres funktionen: Åbn

kogezonepanelet. Berør  ved siden af kogezonesymbolet og vælg indstilling af tilberedningstiden. Indstil tiden ved at rulle timer og minutter separat.






Bekræft derefter dit valg. Du kan også vælge at annullere dit valg. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og kogezone deaktiveres. Du kan også berøre  for at indstille tiden.

**Sådan stoppes lyden:** Berør displayet.

### Påmindelse

Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne. Den kan også bruges, når kogesektionen er slukket.

 Du kan føje genvejen til funktionen til statuslinjen på betjeningspanelet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Berør  og vælg funktionen på listen. Indstil tiden og bekræft dit valg. For at aktivere funktionen kan du også berøre genvejssymbolet på statuslinjen .



den indstillede tid er udløbet, aktiveres der en lyd.



**Sådan stoppes lyden:** Berør displayet.

## 4.15 PAUSE

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres. Funktionen påvirker ikke timerne.

 Du kan føje genvejen til funktionen til statuslinjen på betjeningspanelet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Berør  og vælg funktionen på listen. For at aktivere funktionen kan du også berøre genvejs symbolet på statuslinjen .



**Sådan deaktiveres funktionen:** Berør displayet. Det forrige varmetrin gendannes.



## 4.16 Låsning af kogesektionen

Kogesektionen har 3 låsefunktioner: Lås nu, Panellås og Børnesikring.


### Lås nu

Denne funktion låser betjeningspanelet, mens kogezoneerne er aktive. Det forhindrer, at kogeindstillingerne ændres utilsigtet.

 Du kan føje genvejen til funktionen til statuslinjen på betjeningspanelet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Berør  og vælg funktionen på listen. For at aktivere funktionen kan du også berøre genvejs symbolet på statuslinjen .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Berør displayet. Følg informationen på displayet, og berør bogstaverne i alfabetisk rækkefølge: A - O - X.


 Når du slukker for kogesektionen, deaktiveres funktionen.


## Panellås og Børnesikring

**Panellås-funktionen** forhindrer, at indstillingerne ændres utilsigtet under tilberedning. Når funktionen er aktiv, og du ikke ændrer nogen indstillinger i 2 minutter, låser den betjeningspanelet.

**Børnesikring-funktionen** forhindrer utilsigtet aktivering og betjening af kogesektionen, når den er slået fra.

### Sådan slås funktionerne til eller fra:


Berør  og vælg Menu, og berør derefter Sikkerhed. På det næste skærm billede skal du vælge, om du ønsker at slå funktionerne til eller fra. Bekræft dit valg.

 For at betjene kogesektionen uden at slå funktionen fra skal du følge informationen på displayet og berøre bogstaverne i alfabetisk rækkefølge: A - O - X.

## 4.17 Genveje



Du kan indstille de funktioner, du bruger ofte, som genveje. Genveje vises som symboler på statuslinjen i betjeningspanelet. Genveje gør det muligt for dig at aktivere funktionen med en enkelt berøring.

**Sådan slås genvejene til:** Berør  og vælg Menu, og berør derefter genvejs menuen. På det næste skærm billede skal du vælge de funktioner, du ønsker at få vist som genveje på statuslinjen. Bekræft dit valg.


## 4.18 Display

Du kan vælge displayets lysstyrke og baggrund.

Der findes 4 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og 4 er det højeste.

Der findes 6 forskellige baggrundsfarver.

### Sådan ændrer du indstillingen af


**lysstyrken eller baggrunden:** berør  og vælg Menu, og berør derefter Display. Vælg derefter mellem lysstyrke eller


baggrundsbilleder. Angiv den ønskede indstilling på det næste skærbillede. Bekræft dit valg.

## 4.19 Lyde

Du kan vælge den lydtype, du ønsker at høre, når du betjener kogesektionen. Du kan også slå lyden fra.

### Sådan ændrer du lydindstillingerne:

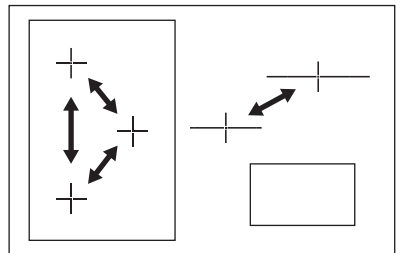
Berør  og vælg Menu, og berør derefter lydmenuen. Vælg den ønskede indstilling på det næste skærbillede. Bekræft dit valg.

-  Når lydene er slået fra, kan du stadigvæk høre lyden, når timeren slutter, eller når du slukker for kogesektionen.

## 4.20 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.

- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrinnet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.
- Du kan bruge op til tre gryder på den fleksible zone. Hvis den maksimale belastning for fasen overskrides, aktiveres funktionen. Aktivering af funktionen afhænger af kogegrejets størrelse og antal. Funktionen reducerer varmetrinnet for gryderne til den højest mulige for fasen. Kogezonesymbolet bliver gråt, og varmetrinnet skifter mellem to niveauer. Pilen, der peger nedad, tændes på kogezonesymbolet. Hvis du ikke ændrer antallet af kogegrej på den fleksible zone, indstilles det nederste varmetrin efter et minut for denne tilberedning.



## 5. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

#### Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

## Kogegrejets mål

Induktionskogezoneerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se kapitlet "Teknisk information".

## 5.2 Lyden under drift

### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).

- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- klik på fleksibel zone: gryden er ikke registreret, og kogezonen er ikke indstillet.
- hvislen, summen: blæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

## 5.3 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezonens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezonens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige om-eletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
<b>B&gt;&gt;</b>	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

## 6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær

forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraberens skræt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalkinnende misfarvning:** brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en fugtig klud.
- Kogesektionens overflade har horisontale riller. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel med en glat bevægelse fra venstre til højre. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring fra venstre til højre.

## 7. FEJLFINDING




### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



## 7.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Sektionen slukkes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
	Du har lagt noget på tastene ①.	Flyt genstanden fra tastene.
Én gryde aktiverer to zoner.	Grydebunden er ujævn.	Flyt gryden en smule, indtil én zone er registreret.
To eller flere zoner registreres som én zone.	Gryderne står for tæt på hinanden, og kogezonerne blev ikke indstillet efter placeringen af hver gryde.	Indstil hver zone individuelt for hver gryde, når gryden er placeret på kogezonen.
Der er ingen grydeindikation på den fleksible zone.	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Teknisk information".
	Der står allerede kogegrej på kogezonen.	Flyt den første gryde en smule for at få plads til den næste.
Boosterfunktionen er ikke aktiveret for gryden på den fleksible zone.	Gryden er større end 240 mm. Den maksimale effekt er nået.	Det er normalt for denne grydestørrelse. Brug en mindre gryde, eller brug det højeste varmetrin for den store.
Varmetrin for gryderne på den fleksible zone er reduceret.	Du bruger for mange gryder med det højeste varmetrin på den fleksible zone. Effekstyringsfunktionen er slået til.	Flyt nogle gryder til induktionskogezoner.

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
 tændes.	En af låsefunktionerne er aktiv.	Lås op for kogesektionen ved at berøre bogstaverne i alfabetisk rækkefølge A - O - X.
Professionel tilberedningsfunktionen deaktiveres.	Du bruger mere end én gryde.	Brug kun én gryde for funktionen.
Displayets lysstyrke er reduceret.	Zonerne har en for høj temperatur. For at sikre en lang levetid af displayet reduceres lysstyrken afhængigt af kogesektionens temperatur.	Lad kogesektionen køle af.
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet.
Strømniveauet er reduceret. Pilen, der peger nedad, tændes på kogezonesymbolet.	Strømstyringsfunktion er tændt.	Se kapitlet "Daglig brug".
Bagbelysningen er tændt, men kontrasten på displayet er dårlig.	Det varme kogegrej står på displayet.	Fjern genstanden, og lad kogesektionen køle tilstrækkeligt af. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis kontrasten ikke er tydelig.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Daglig brug".
<b>E</b> og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis <b>E</b> tændes igen.
<b>E3</b> tændes.	Den elektriske tilslutning er forkert. Driftsspændingen er uden for området.	Tal med en autoriseret installatør for at kontrollere installationen.

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
<b>E4</b> tændes.	Der er en fejl i kogesektionen, fordi et kogegrej er kogt tør. Overophednings sikringen for zonerne er blevet udløst.	Sluk kogesektionen, og lad den køle af. Tænd for kogesektionen igen. Meddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis meddelelsen vises.
<b>E7</b> tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Kontrollér, om der er noget, der blokerer for køleblæseren. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis meddelelsen vises igen.
<b>E8</b> tændes.	Den elektriske tilslutning er forkert. Kogesektionen er kun tilsluttet til én fase.	Tal med en autoriseret installatør for at kontrollere installationen. Se tilslutningsdiagrammet.
<b>E9</b> tændes.	Der er en fejl på grænsefladen.	Sluk og tænd for kogesektionen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis meddelelsen vises.

## 7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den

fejlmeldelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## 8. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

### 8.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de

korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

### 8.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05V2V2-F T min 90°C. Kontakt altid Electrolux Service A/S.

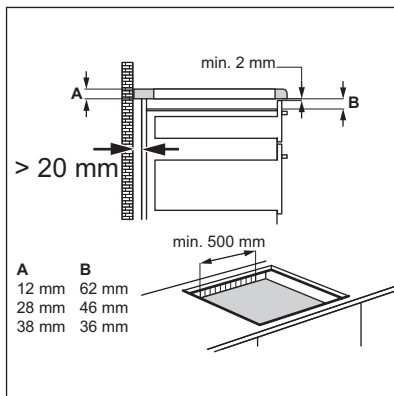
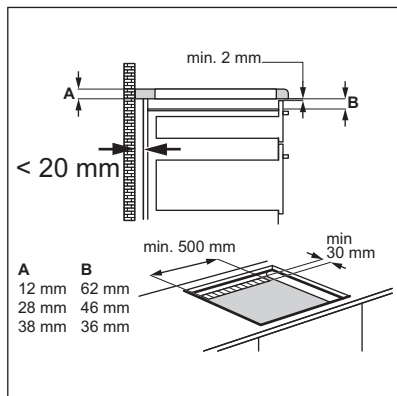
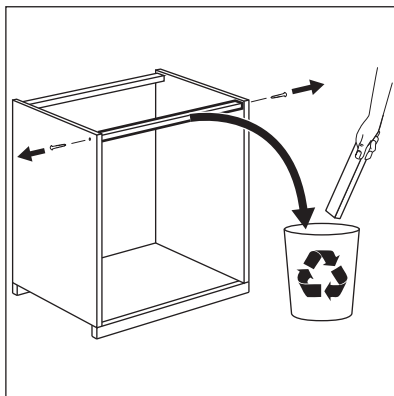
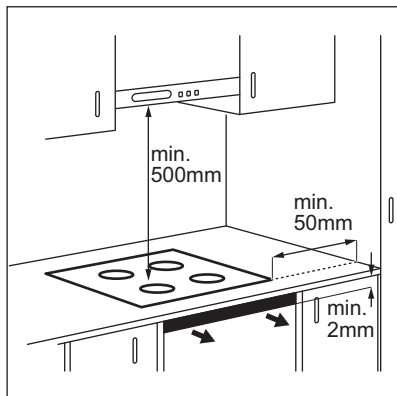
### 8.4 Fastgørelse af pakningen

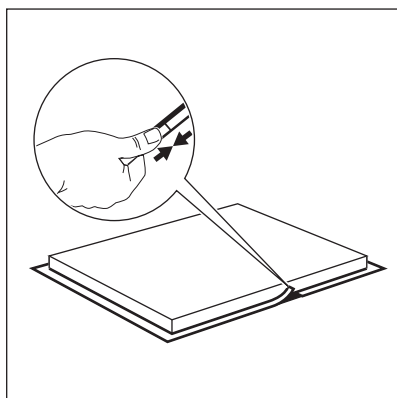
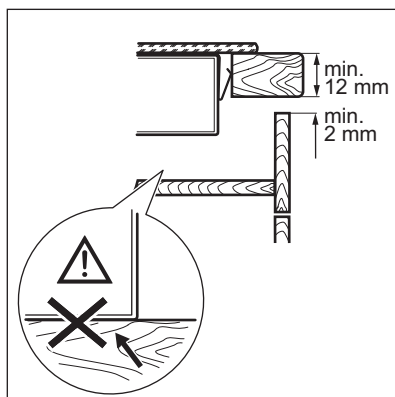
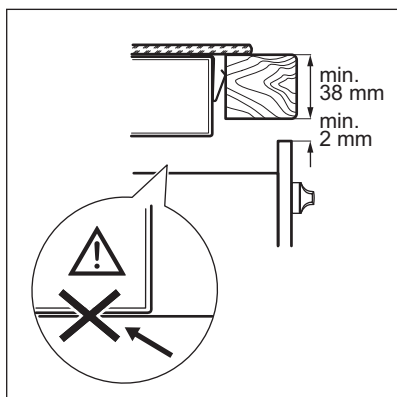
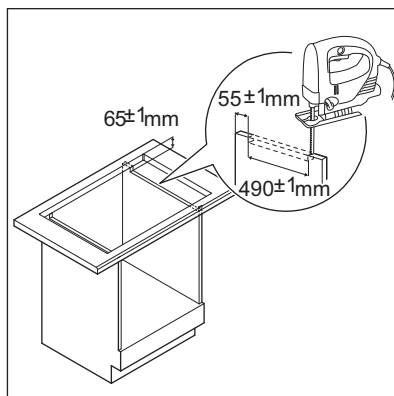
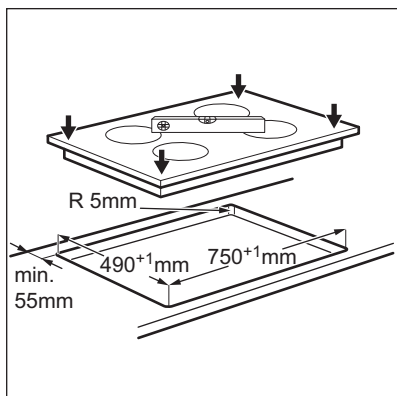
1. Rengør bordpladen rundt om udsikringen.

2. Fastgør den medfølgende pakningsliste til kogesektionens nederste kant langs glaseramikkenes udvendige kant. Stræk den ikke ud. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.

3. Læg nogle mm til, når du tilpasser pakningslisten til længden.
4. Tryk de to ender af pakningslisten sammen.

## 8.5 Montering





## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Mærkeplade

Model EHX8H10FBK  
 Type 60 GBD K1 AU  
 Induktion 7.4 kW  
 Serienr. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 316 02  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fremstillet i Tyskland  
 7.4 kW  


### 9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Boosterfunktion [W]	Boosterfunktion maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	2300	3700	10	180 - 210

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

### 9.3 Specifikation af fleksibel zone

Diameter for kogegrej [mm]	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Effektboost [W]	Maks. varighed af effektboost [min.]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen.

Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

Identifikation af model	EHX8H10FBK
Type kogesektion	Indbygget kogesektion

Antal kogezone		2
Antal kogeområder		1
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste højre Bageste højre	14,5 cm 21,0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 45,4 cm B 30,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (E) (Electric cooking)	Forreste højre Bageste højre	175,7 Wh/kg 170,3 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (E) (Electric cooking)	Venstre	188,4 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (E) (Electric hob)		182,3 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne


## 10.2 Energibesparelse


Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	29
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	31
5. CONSEILS.....	38
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	40
8. INSTALLATION.....	43
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	46
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	46

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



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



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.



# 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son

fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation,

ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

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

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
  - Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
  - Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
  - N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
  - L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
  - Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil. pour éviter tout risque d'électrocution.
  - Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
  - Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

## 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
  - Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
  - Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
  - Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
  - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
  - Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
  - Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
  - Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
  - N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
  - Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
  - L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
  - Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.

- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 2.6 Maintenance

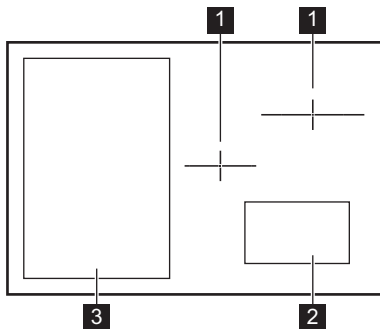
- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.4 Entretien et nettoyage

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

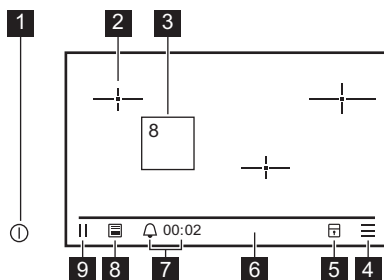
# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bande de commande
- 3** Zone de cuisson à induction flexible

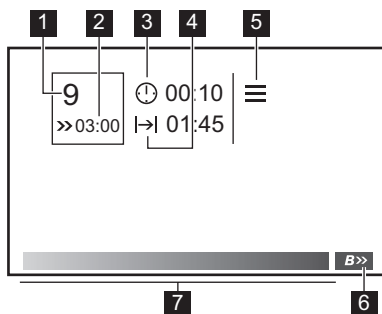
### 3.2 Description du bandeau de commande



	Symbole	Fonction	Commentaire
1	ⓐ	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	— —	Position de la zone	Pour indiquer la position de la zone. Pour activer la zone, appuyez sur le symbole.
3	-	La zone de cuisson est activée	Pour modifier le niveau de cuisson ou sélectionner une fonction supplémentaire, appuyez sur le symbole.
4	≡	Menu	Pour sélectionner des fonctions et réglages supplémentaires.
5	🔒	Verrouillage immédiat	Pour verrouiller le bandeau de commande.
6	-	Barre de statut	Pour afficher les raccourcis et la durée du Rappel. Pour consulter les raccourcis, activez-les dans le menu des raccourcis.
7	🔔	Rappel	Pour activer la fonction ou afficher la durée.
8	☰	Cuisson pro	Pour activer et désactiver la fonction.
9		PAUSE	Pour activer la fonction.

### 3.3 Panneau de la zone de cuisson

Pour consulter le panneau d'une zone de cuisson, appuyez sur le symbole d'une zone de cuisson sur le bandeau de commande.



Symbole	Fonction	Commentaire
<b>1</b> -	Symbole de zone de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
<b>2</b> »»	Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson	Pour indiquer que la fonction est active. Le minuteur effectue un décompte jusqu'à ce que la fonction se désactive.
<b>3</b> ⌚	CountUp Timer	Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
<b>4</b>  →	Minuteur dégressif	Pour indiquer le temps de cuisson restant.
<b>5</b> ≡	Menu	Pour sélectionner les fonctions et réglages supplémentaires de la zone.
<b>6</b> B»»	Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>7</b> -	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.

### 3.4 Chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

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

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE



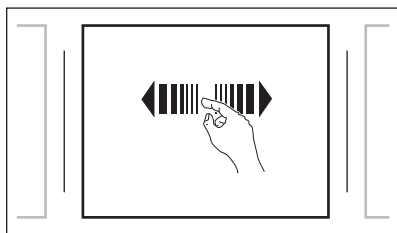
#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

quelques conseils et astuces pour vous aider à la faire fonctionner. Pour naviguer entre les écrans, faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche.


### 4.1 Première activation

Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, commencez par sélectionner la langue. Après avoir choisi la langue, la table de cuisson affiche



Si vous souhaitez passer les conseils et astuces, appuyez sur Terminé. Vous pourrez lire les conseils et astuces ultérieurement en passant par le Menu.

## 4.2 Activation et désactivation

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

## 4.3 Informations générales

Le bandeau de commande de la table de cuisson est un écran tactile. Pour la faire fonctionner, appuyez sur les symboles, faites défiler les menus, et faites glisser les bandeaux de sélection et écrans. La table de cuisson détecte votre doigt lorsque le posez ou le retirez du bandeau de commande.


Lisez les informations affichées. La table de cuisson vous donne des conseils et des recommandations pour la faire fonctionner facilement.



### ATTENTION!

Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.

## 4.4 Fonctions du Menu

Utilisez le symbole :  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson. Vous pouvez également activer et désactiver des fonctions, ou encore créer des raccourcis. Le tableau vous indique les fonctions basiques du menu. Pour accéder à une fonction, appuyez dessus. Choisissez le réglage souhaité et confirmez votre sélection.

## Plus d'options

Verrouillage immédiat	
Cuisson pro	
PAUSE	
Rappel	
Menu	Conseils et astuces
	Raccourcis
	Sécurité
	Langue
	Affichage
	Son
	Maintenance

## 4.5 AUTO OFF

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

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur la zone. Le symbole de la zone devient gris. La zone de cuisson flexible à induction se désactive au bout de 10 secondes, tandis que les zones de cuisson à induction se désactivent au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.




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

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

Éteignez puis rallumez la table de cuisson, ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour désactiver la fonction AUTO OFF.

## 4.6 Changement de langue

Pour changer la langue, appuyez sur  sur le bandeau de commande. Choisissez Menu dans la liste. Sélectionnez le menu langues, puis la langue souhaitée. Appuyez sur la langue souhaitée pour confirmer la sélection.

## 4.7 Utilisation des zones de cuisson

Posez directement les récipients sur les croix ou sur la zone de cuisson flexible. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour ouvrir le bandeau de la zone de cuisson.

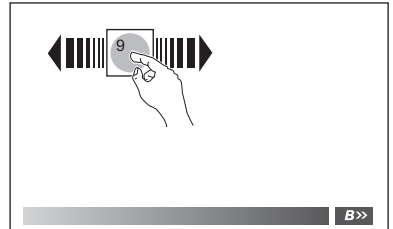
## 4.8 Niveau de cuisson

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

**Pour changer le niveau de cuisson, vous pouvez :**

- appuyer sur le niveau de cuisson souhaité du bandeau de sélection.
- faire glisser votre doigt le long du bandeau de commande. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.

- appuyer sur le symbole de la zone de cuisson et faire glisser votre doigt vers la droite pour augmenter, ou vers la gauche pour diminuer le niveau de cuisson.



Pour la zone de cuisson flexible à induction, commencez par poser le récipient. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît.

## 4.9 Zone de cuisson à induction flexible

La zone de cuisson flexible à induction détecte la position et la taille des récipients. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît. Vous pouvez activer le bandeau de la zone de cuisson et régler le niveau de cuisson ou les minuteurs. La taille du symbole de la zone de cuisson dépend de la taille du récipient. Si le symbole est petit, vous pouvez placer un autre récipient à côté du premier.


Vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients sur la zone et les faire fonctionner séparément. La taille minimale du récipient est de 90 mm. La taille maximale est de 300 x 460 mm.

Lorsque vous retirez le récipient de la zone de cuisson, le symbole de la zone devient gris. Au bout de 10 secondes, le symbole de la zone disparaît.


## 4.10 Fonction de séparation

Si vous utilisez un gros récipient sur la zone de cuisson flexible, vous pouvez la séparer en deux zones de cuisson. Ainsi, vous pouvez sélectionner deux niveaux de cuisson différents pour les deux différentes parties du plat.

**Pour activer la fonction** : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Appuyez sur  et sélectionnez la fonction dans la liste. Si la fonction n'est pas disponible dans le sous-menu, c'est que la zone est trop petite pour être séparée.

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Appuyez sur  et sélectionnez l'option pour regrouper la zone.



Si vous retirez le récipient pendant plus de 10 secondes ou que vous désactivez la zone de cuisson, la fonction se désactive.



Pour séparer ou regrouper la zone, vous pouvez également appuyer sur le symbole de la zone avec deux doigts.

#### 4.11 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson** : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson souhaité entre 1 et 13. Appuyez sur **B>>**. Un symbole de la fonction apparaît à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson : **>>>**. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la fonction.



Si vous changez le niveau de cuisson alors que la fonction est en cours, le minuteur sélectionne un nouveau décompte, spécialement pour ce niveau de cuisson.

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur **B>>>**.

#### 4.12 Puissance maxi

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson** : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson sur 0 ou 14. Appuyez sur **B>>>**.

**>>>** s'affiche à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la Puissance maxi.

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur **B>>>**.

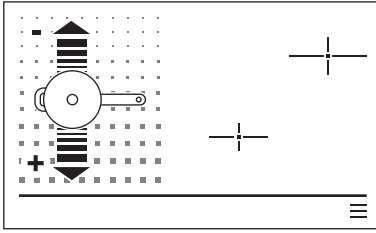


La durée et la puissance de la Puissance maxi sur la zone de cuisson flexible à induction dépend de la taille du récipient. La fonction peut être utilisée avec des récipients dont le diamètre est supérieur à 180 mm.

#### 4.13 Fonction Cuisson pro

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant le récipient sur la zone de cuisson flexible à induction.


La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez réduire le niveau de cuisson en déplaçant le récipient vers l'arrière.



### ATTENTION!

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


### Informations générales :

- N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.
- Le diamètre maximal du récipient pour cette fonction est de 240 mm. Si vous utilisez un récipient plus grand que 240 mm, la fonction se désactive. La zone flexible passe en mode zone de cuisson standard. La zone conserve le niveau de cuisson de la dernière position utilisée avec la fonction Cuisson pro.
- Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez changer le niveau de cuisson qu'en déplaçant le récipient.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous pouvez également utiliser le Rappel .





Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et placez-le à un autre endroit sur la zone de cuisson flexible. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.




Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

### Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez le récipient sur la zone de cuisson flexible. Appuyez sur  et sélectionnez la

fonction dans la liste. Lorsque la fonction est en cours, la zone de cuisson flexible est indiquée par des tirets sur le bandeau de commande. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .

### Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, répétez la procédure ou appuyez sur . Les tirets disparaissent du bandeau de commande.



Si deux zones fonctionnent simultanément ou qu'un grand récipient est détecté, la fonction se désactive.

## 4.14 Minuteurs

Il existe 3 minuteurs : CountUp Timer, Minuteur dégressif et Rappel.





Cuisson pro. Lorsque cette fonction est en cours, vous pouvez uniquement utiliser le Rappel.

### CountUp Timer


Ce minuteur permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Cette fonction démarre automatiquement et s'affiche à côté du symbole de la zone de cuisson, sur le bandeau des zones de cuisson. Pour vérifier la durée, touchez le symbole de la zone de cuisson.

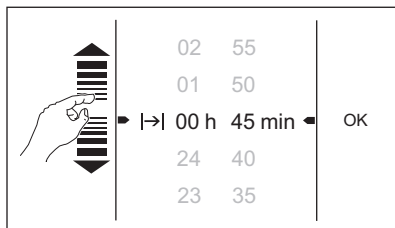
**Pour réinitialiser la durée :** entrez dans le bandeau des zones de cuisson.


Appuyez sur  à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez l'option souhaitée dans la liste. Pour réinitialiser la durée, vous pouvez également appuyer sur  à côté du symbole de la zone de cuisson.

### Minuteur dégressif

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

**Pour activer la fonction :** entrez dans le panneau des zones de cuisson. Appuyez sur  à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez le réglage de la durée de cuisson. Réglez la durée en faisant défiler séparément les heures et les minutes.







Confirmez votre sélection. Vous pouvez également choisir d'annuler votre sélection. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint. Pour régler la durée, vous pouvez également appuyer sur .

**Pour arrêter le signal sonore :** touchez l'affichage.

#### **Rappel**

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser lorsque la table de cuisson est éteinte.

 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .



**Pour activer la fonction :** appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Sélectionnez la durée et confirmez votre sélection. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut . Une fois la durée sélectionnée écoulée, un signal sonore retentit.



**Pour arrêter le signal sonore :** touchez l'affichage.

## 4.15 PAUSE

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

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des minuteurs.

 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .



**Pour désactiver la fonction :** touchez l'affichage. Les niveaux de cuisson précédents sont restaurés.



## 4.16 Verrouillage de la table de cuisson

La table de cuisson est dotée de 3 fonctions de verrouillage : Verrouillage immédiat, Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants.


### **Verrouillage immédiat**

Cette fonction permet de verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Elle permet d'éviter un changement accidentel des niveaux de cuisson.

 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .

**Pour désactiver la fonction :** touchez l'affichage. Suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.


 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction se désactive.

## Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants

**La fonction Verrouillage de l'affichage** permet d'éviter un changement accidentel des réglages en cours de cuisson. Lorsque la fonction est activée et que vous ne changez aucun réglage pendant 2 minutes, elle verrouille le bandeau de commande.

**La fonction Sécurité enfants** évite une mise en marche et une activation accidentelles de la table de cuisson lorsqu'elle est éteinte.

**Pour activer ou désactiver les**

**fonctions** : appuyez sur , sélectionnez le Menu et appuyez sur Sécurité. Sur l'écran suivant, choisissez d'activer ou de désactiver les fonctions. Confirmez votre sélection.




Pour allumer la table de cuisson sans désactiver la fonction, suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.

## 4.17 Raccourcis



Vous pouvez définir un raccourci pour les fonctions que vous utilisez souvent. Les raccourcis s'affichent comme des symboles sur la barre de statut du bandeau de commande. Les raccourcis vous permettent d'activer la fonction d'un simple geste.


**Pour activer les raccourcis** : appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des raccourcis. Sur l'écran suivant, choisissez les fonctions pour lesquelles vous souhaitez définir un raccourci sur la barre de statut. Confirmez votre sélection.

## 4.18 Affichage

Vous pouvez choisir la luminosité et le fond de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.


Il ya 6 différentes couleurs de fond.

**Pour modifier le réglage de la luminosité ou du fond** : appuyez sur , sélectionnez le Menu et appuyez sur Affichage. Choisissez entre la luminosité et l'image de fond. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.

## 4.19 Sons

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez également désactiver ces sons.

**Pour changer le réglage des sons** :

appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des sons. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.



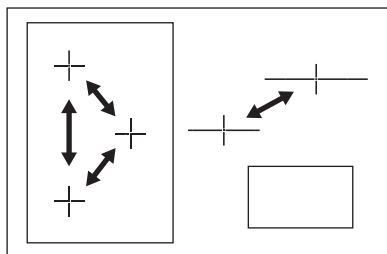
Même si vous désactivez les sons, vous entendrez toujours les signaux sonores indiquant la fin du minuteur et la désactivation de la table de cuisson.

## 4.20 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- Le niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- Pour la zone flexible, vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients. Si la charge maximale pour la phase est

dépassée, la fonction s'active. L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients. La fonction réduit le niveau de cuisson des récipients jusqu'à atteindre la charge maximale pour la phase. Le symbole de la zone de cuisson oscille entre deux niveaux. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson. Si vous ne modifiez pas le nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible au bout d'une minute, le

niveau de cuisson le plus bas sera sélectionné pour cette session.



## 5. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Ustensiles de cuisson



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

#### Matériaux des récipients

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

#### Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

#### Dimensions de l'ustensile

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

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### 5.2 Bruits pendant le fonctionnement

#### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un cliquetis sur la zone flexible : le récipient n'est pas détecté et la zone de cuisson n'est pas sélectionnée.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

### 5.3 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 (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>B»»</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 6.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous

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

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

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.



Problème	Cause probable	Solution
La table de cuisson est désactivée.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Un récipient active deux zones.	Le fond du récipient n'est pas plat.	Déplacez légèrement le récipient jusqu'à ce qu'il ne soit plus détecté que par une seule zone.
Plusieurs zones sont détectées comme une zone unique.	Les récipients sont trop proches les uns des autres et les zones de cuisson n'ont pas été réglées après avoir posé chaque récipient.	Réglez individuellement chaque zone de cuisson après y avoir posé un récipient.
Il n'y a aucune indication de récipient sur la zone de cuisson flexible.	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	Il y a déjà un récipient sur la zone de cuisson.	Déplacez légèrement le premier récipient pour faire de la place au suivant.
La fonction Puissance maxi ne s'active pas pour le récipient sur la zone de cuisson flexible.	Le récipient est plus grand que 240 mm. La puissance maximale est atteinte.	Ceci est normal pour cette taille de récipient. Utilisez un récipient plus petit ou choisissez le niveau de cuisson le plus élevé pour le plus grand récipient.
Les niveaux de cuisson pour les récipients sur la zone de cuisson flexible sont réduits.	Vous utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour un trop grand nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible. Le gestionnaire de puissance est activé.	Déplacez certains récipients sur les zones de cuisson à induction.
 s'allume.	L'une des fonctions de verrouillage des touches est activée.	Pour déverrouiller la table de cuisson, touchez les lettres A - O - X dans l'ordre alphabétique.

Problème	Cause probable	Solution
La fonction Cuisson pro se désactive.	Vous utilisez plusieurs récipients.	N'utilisez qu'un seul récipient avec cette fonction.
La luminosité de l'affichage est réduite.	La température des zones de cuisson est élevée. Pour prolonger la durée de vie de l'affichage, la luminosité est réduite en fonction de la température de la table de cuisson.	Laissez la table de cuisson refroidir.
L'affichage ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage.	Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage.
Le niveau de puissance est réduit. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le fond d'écran est activé mais le contraste de l'affichage est mauvais.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez la table de cuisson refroidir suffisamment. Si le contraste d'affichage ne s'améliore pas, faites appel à votre service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
<b>E3</b> s'affiche.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson est activée.	Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir. Rallumez la table de cuisson. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé.
E7 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si le message réapparaît, contactez le service après-vente agréé.
E8 s'affiche.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. Consultez le schéma de raccordement.
E9 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans l'interface.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé.

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

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

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

## 8. INSTALLATION



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

### 8.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

### 8.2 Tables de cuisson intégrées

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

### 8.3 Câble d'alimentation

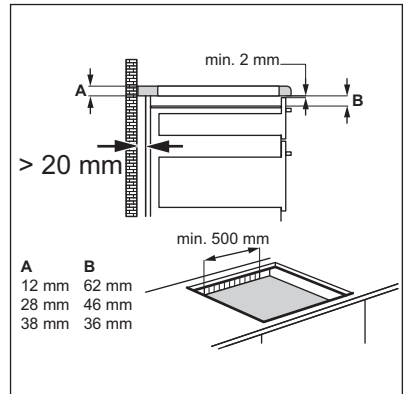
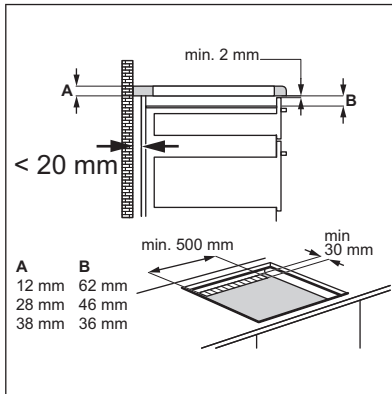
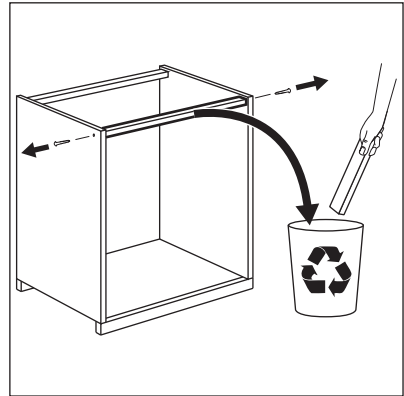
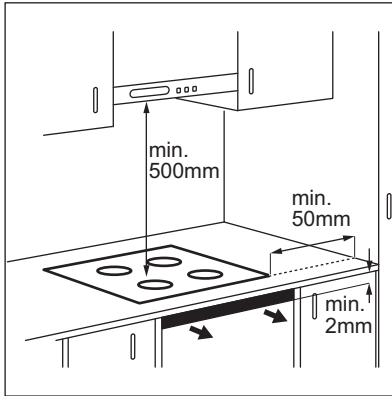
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant (ou supérieur) : H05V2V2-F T min. 90 °C. Contactez votre service après-vente.

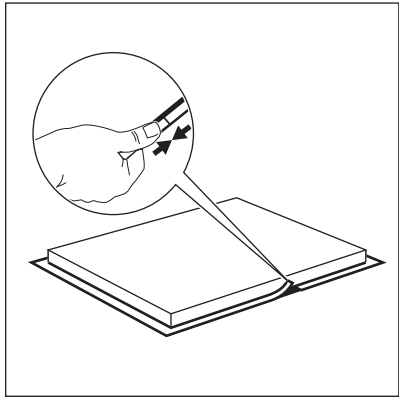
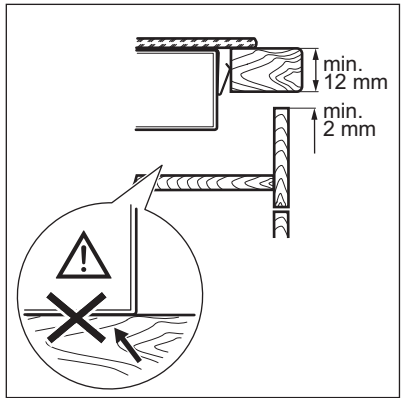
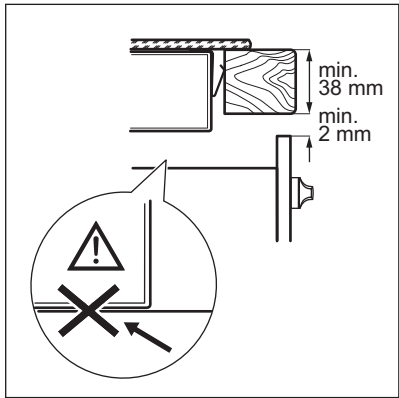
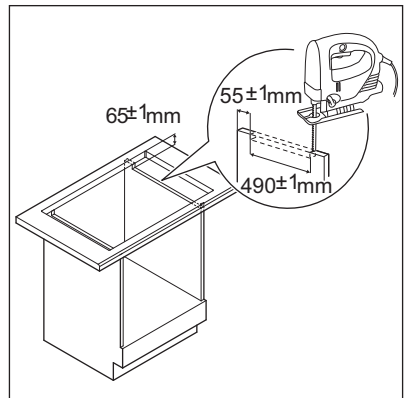
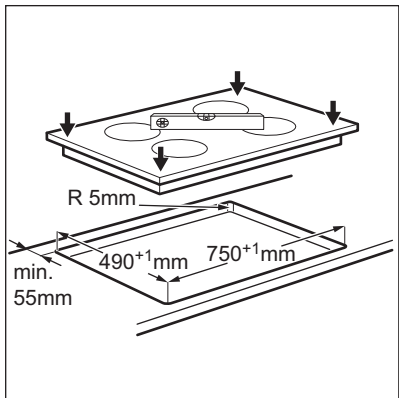
### 8.4 Installation du joint

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.

### 8.5 Montage

2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.





## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle EHX8H10FBK  
Type 60 GBD K1 AU  
Induction 7.4 kW  
Numéro de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 316 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne  
7.4 kW  


### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster [W]	Fonction Booster durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3700	10	180 - 210

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

### 9.3 Caractéristiques de la zone flexible

Diamètre du récipient [mm]	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Puissance maxi [W]	Durée maximale de la Puissance maxi [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

La puissance de la zone de cuisson peut légèrement différer des données du

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

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	EHX8H10FBK
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée

Nombre de zones de cuisson		2
Nombre de zones de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	21,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 45,4 cm l 30,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (E <sub>Ce</sub> -lectric cooking)	Avant droite	175,7 Wh / kg
	Arrière droite	170,3 Wh / kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (E <sub>Ce</sub> lec-tric cooking)	Gauche	188,4 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (E <sub>Ce</sub> lec-tric hob)		182,3 Wh / kg


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


## 10.2 Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

# 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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



867332930-A-472016

