



LIT8140M

NL	Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>	2
FR	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	13
DE	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	25



## Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



In ons streven om duurzaam te zijn, reduceren we papieren middelen en verstrekken we online volledige gebruikershandleidingen. Ga naar je volledige gebruikershandleiding op [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

### 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of met een gebrek aan ervaring en kennis als zij begeleiding of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het product en als zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- LET OP! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet. Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.

- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- OPGELET: Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- OPGELET: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een

tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de erkende serviceverlener of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op het kookoppervlak, aangezien ze heet kunnen worden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Schakel het kookplaatetelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Gebruik geen stoomreiniger en waterstralen om het apparaat te reinigen.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie en elektrische aansluiting

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een gekwalificeerd persoon mag dit apparaat.

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, elektrische schokken, brand en schade aan het apparaat.

Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat. Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.

Houd de minimale afstand tot andere apparaten en eenheden aan.

Installeer of gebruik geen beschadigd apparaat.

Verwijder de verpakking volledig.

Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik

altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht. Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.

Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.

Het apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.

Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:

- Leg geen kleine dingen of vellen papier dewelke kunnen binnengezogen worden, om te voorkomen dat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
- Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.

Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.

Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de netstroom.

Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.

Moet het apparaat geaard worden.

Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.

Gebruik het juiste netsnoer. Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.

Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.

Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.

Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.

Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de stekker na montage bereikbaar is.

De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.

Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen, trek altijd aan de stekker. Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.

Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

## 2.2 Gebruik en onderhoud

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken, brand, explosie of schade aan het apparaat.

De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.

Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).

Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.

Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

Als je voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.

Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.

De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.

Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.

Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.

Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.

Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.

Laat kookgerei niet droogkoken.

Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.

Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/ glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

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

Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of

zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.3 Verwijdering

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

Haal de stekker uit het stopcontact.

Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. INSTALLATIE

### 3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

### 3.2 Ingebouwde kookplaten

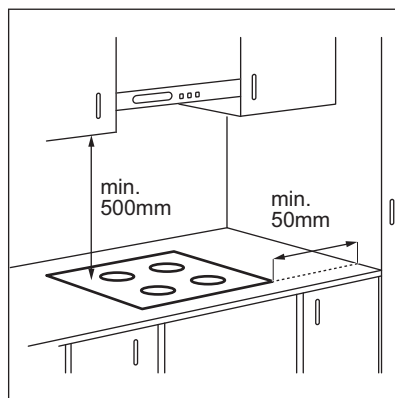
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90°C of hoger. Neem contact op met de servicedienst. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

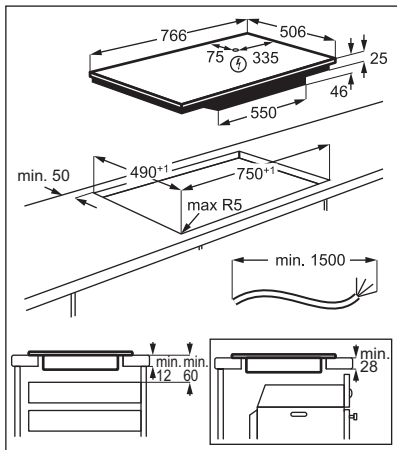
### 3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.

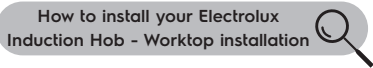


Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade

bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

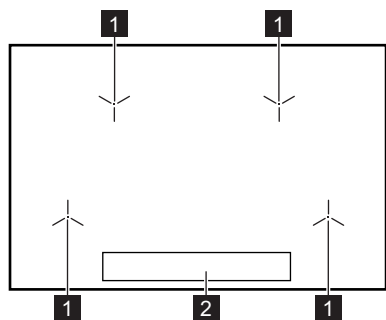


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw Electrolux inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

### 4.2 Symbolen op het bedieningspaneel en het display

**i** Raadpleeg voor gedetailleerde informatie over de functies de volledige versie van de gebruikershandleiding online.

Symbol	Beschrijving
ⓘ	De kookplaat in- en uitschakelen.

Symbol	Beschrijving
	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
	Pauze. Om alle kookzones die werken in te stellen op de laagste kookstand.
	De kookzone selecteren.
	De tijd verlengen of verkorten.
	Hob²Hood. De kookplaat aansluiten op een speciale afzuigkap.
<b>P</b>	PowerBoost. De maximale kookstand in- en uitschakelen.
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone werkt. Op de display wordt de huidige kookstand weergegeven.
	De maximale kookstand is ingeschakeld. PowerBoost is in werking.
	Automatisch opwarmen werkt.
	Het bedieningspaneel is vergrendeld. Vergrendelen / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Pauze werkt.
	OptiHeat Control: doorgaan met koken/warm houden/restwarmte. Een kookzone is nog heet.
	Automatische uitschakeling werkt.
+ cijfer	Er is een storing.
	Er is een probleem met de pan.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

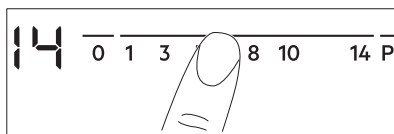
### 5.1 In- of uitschakelen

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

### 5.2 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



### 5.3 Het gebruik van de kookzones

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.




## 5.4 Timer

### • Timer met aftelfunctie


U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

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




**Om de kookzone in te stellen:** tik

herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Om de resterende tijd te zien:** tik op  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het

display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om de tijd te wijzigen:** tik op  om de kookzone in te stellen. Tik op  of .

**Om de functie te deactiveren:** tik op  om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op . De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.



Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Om de functie te stoppen:** tik op .

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING

### 6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet over de randen van het glas schuift of wrijft, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.
- Gebruik geen kookgerei van aluminium, koper, messing, glas, keramiek of porselein. Kookgerei van dergelijke materialen is onverenigbaar met inductie en kan krassen of permanente vlekken achterlaten op het oppervlak van de kookplaat.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

### 6.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 7. PROBLEEMOPLOSSING

### 7.1 Wat moet je doen als ...



Als je geen oplossing kunt vinden voor het onderstaande probleem, raadpleeg je de volledige versie van de gebruikershandleiding online, of je neemt indien nodig contact op met een erkende servicedienst.


Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookstand verandert tussen twee niveaus of je kunt niet de maximale warmte-instelling voor één van de kookzones selecteren.	Stroommanagement werkt. De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement' in de volledige versie van de gebruikershandleiding online.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
gaat aan.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
☒ en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer ☒ weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

## 8. TECHNISCHE GEGEVENS

### 8.1 Typeplaatje

Model LIT8140M  
 Type 62 D4A 01 AA  
 Inductie 7.35 kW  
 Serienr. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 346 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Gemaakt in: Duitsland  
 7.35 kW  


### 8.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmteinstelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

## 9. ENERGIEZUINIGHEID

### 9.1 Productinformatie

Modelnummer	LIT8140M
Type kookplaat	Inbouwkookplaat

Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	179.6 Wh/kg 177.0 Wh/kg 188.8 Wh/kg 177.0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		180.6 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.


De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

## 9.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 10. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

## Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

### 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- 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.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- 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.
- AVERTISSEMENT : Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **ATTENTION** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation et raccordement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés, pour éviter tout risque d'endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installez le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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 avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

## 2.2 Utilisation et entretien

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à



une température plus basse qu'avec une huile neuve.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

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 s'évaporer entièrement.

N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de

lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.3 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

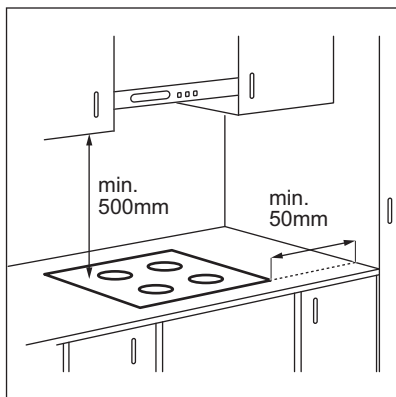
### 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

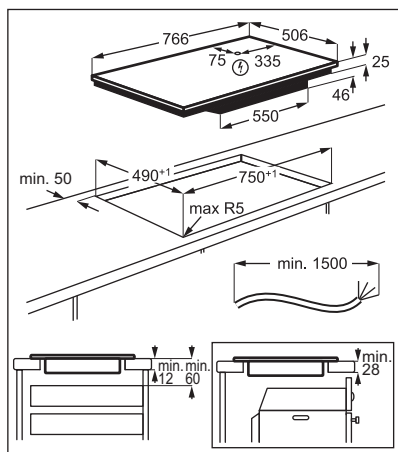
### 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions

d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



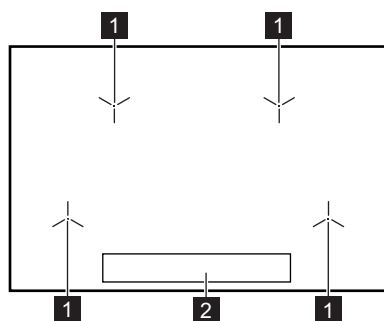
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



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

### 4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage



Pour des informations détaillées sur les fonctions, consultez la version complète du manuel d'utilisation en ligne.

Symbole	Description
	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
	Pour sélectionner la zone de cuisson.
	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	Hob <sup>2</sup> Hood. Pour raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale.
	PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée. L'affichage indique le niveau de cuisson actuel.
	Le niveau de cuisson maximum est activé. PowerBoost est activé.
	La fonction Montée en température automatique est activée.
	Le bandeau de commande est verrouillé. Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activé.

Symbole	Description
	La fonction Pause est activée.
	OptiHeat Control: poursuivre la cuisson/maintien au chaud/chaleur résiduelle. Une zone de cuisson est encore chaude.
	La fonction Arrêt automatique est activée.
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Le récipient pose problème.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

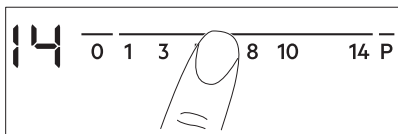
### 5.1 Activation et désactivation

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

### 5.2 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



### 5.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

### 5.4 Minuteur

#### • Minuteur à rebours

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

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

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à

ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier le temps :** appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur ou .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



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

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

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium, en cuivre, en laiton, en verre, en céramique ou en porcelaine. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux sont incompatibles avec l'induction et peuvent laisser des rayures ou des taches permanentes sur la surface de la table de cuisson.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 6.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec 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.

## 7. DÉPANNAGE

### 7.1 Que faire si...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.



Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée 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.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson.	La fonction Gestion alimentation est activée. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
<b>F</b> s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

## 8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 8.1 Plaque signalétique

Modèle LIT8140M  
Type 62 D4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 346 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW  
 

### 8.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau 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. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 9.1 Informations produits

Identification du modèle	LIT8140M	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant droite	21.0 cm
	Arrière droite	21.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179.6 Wh/kg
	Arrière gauche	177.0 Wh/kg
	Avant droite	188.8 Wh/kg
	Arrière droite	177.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	180.6 Wh/kg	

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


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


## 9.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

# 10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



**FR**



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



## Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

### 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lies vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahre die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **ACHTUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden heiß. Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Sei vorsichtig und berühre niemals die Heizelemente.
- ACHTUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- ACHTUNG: Brandgefahr: Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- ACHTUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.
- ACHTUNG: Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nimm die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **ACHTUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicezentrum oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Lege keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Platziere keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger und Wasserstrahl.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage und Elektroanschluss

 **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Person darf dieses Gerät installieren und anschließen.

 **WARNUNG!**

Verletzungs-, Stromschlag-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Halte dich an die mitgelieferte Montageanleitung. Montiere das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.

Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.

Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

Montiere ein beschädigtes Gerät nicht und benutze es nicht.

Entferne die gesamte Verpackung.

Sei beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Trage stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

Schütze die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit. Dichte die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Installiere das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

Das Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.

Ist das Gerät über einer Schublade installiert:

- Lagere keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
- Halte einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

Entferne Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

Stelle sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.

Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

Muss das Gerät geerdet werden .

Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.

Verwende das richtige Stromnetz-kabel. Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.

Verwende keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Achte darauf, Netzstecker oder Netzkabel nicht zu beschädigen. Achte darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.

Stelle beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose in der Nähe sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

Stecke den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stelle sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Ziehe nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

Verwende nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-Schutzschalter und Schütze.

Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.2 Gebrauch und Wartung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag-, Brand-, Explosionsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).

Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.

Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.

Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.

Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren

Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.

Schalte die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.

Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.

Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.

Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen musst.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich

Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.3 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 3. MONTAGE

### 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

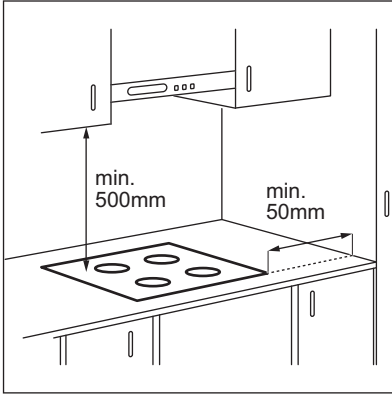
### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder mehr standhält. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

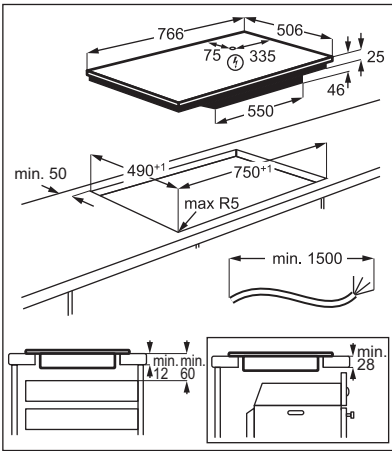
### 3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der

Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.




Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



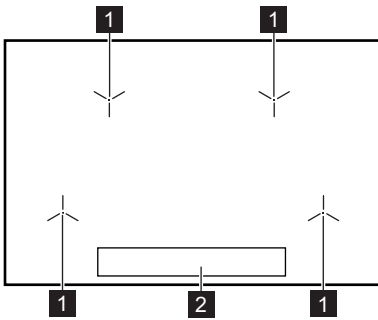
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr Electrolux Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen








- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

### 4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display




Detaillierte Informationen zu den Funktionen finden Sie in der vollständigen Online-Version der Bedienungsanleitung.

Symbol	Beschreibung
	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfeldes.
	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
	Auswählen der Kochzone.
	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
	Hob²Hood. Anschließen des Kochfeldes an eine spezielle Abzugshaube.
<b>P</b>	PowerBoost. Ein- und Ausschalten der höchsten Kochstufe.
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird die aktuelle Kochstufe angezeigt.
	Die höchste Kochstufe ist eingeschaltet. PowerBoost ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen in Betrieb.
	Das Bedienfeld ist verriegelt. Verriegeln / Kindersicherung in Betrieb.

Symbol	Beschreibung
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.
	OptiHeat Control: Weitergaren / Warmhalten / Restwärme. Eine Kochzone ist noch heiß.
	Die Automatische Abschaltung ist in Betrieb.
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	Es besteht ein Problem mit dem Kochgeschirr.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

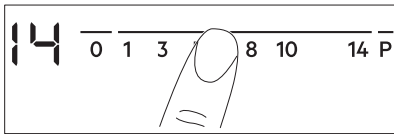
### 5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 5.2 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



### 5.3 Verwenden der Kochzonen


Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.


### 5.4 Timer


#### • Countdown-Kurzzeitwecker




Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.



Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie  oder .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .



## 6. REINIGUNG UND PFLEGE

### 6.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.
- Verwende kein Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik oder Porzellan. Kochgeschirr aus solchen Materialien ist nicht mit Induktion kompatibel und kann Kratzer oder dauerhafte Flecken auf der Oberfläche des Kochfelds hinterlassen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.



#### **WARNUNG!**

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

### 6.2 Reinigen der Kochfelds




- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 7. FEHLERSUCHE

### 7.1 Was zu tun ist, wenn ...




Wenn Sie unten keine Lösung für das Problem finden, überprüfen Sie die vollständige Version der Bedienungsanleitung online oder wenden Sie sich ggf. an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brenne die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unschlagmäßiger elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Kochstufe wechselt zwischen zwei Stufen oder Sie können die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen nicht wählen.	Leistungsbegrenzung in Betrieb. Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“ in der vollständigen Version der Bedienungsanleitung online.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stelle Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 8. TECHNISCHE DATEN

### 8.1 Typenschild

Modell LIT8140M  
Typ 62 D4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Ser.-Nr. ....  
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 346 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.35 kW  


### 8.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

## 9. ENERGIEEFFIZIENZ

### 9.1 Produktinformationen

Modellbezeichnung	LIT8140M	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179.6 Wh/kg
	Hinten links	177.0 Wh/kg
	Vorne rechts	188.8 Wh/kg
	Hinten rechts	177.0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	180.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

## 9.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

# 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

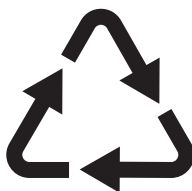
## Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

## Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

## Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in

keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.





**electrolux.com**

867384427-B-022024



**CE**