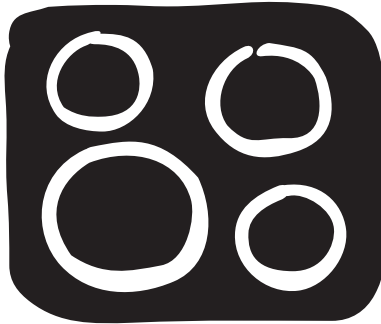


*Placa vitrocerámica de cocción por inducción  
Ceramic Glass Induction Hob*

# **Instrucciones para el montaje y para el uso**

## **Installation and Operating Instructions**



*EHD 6671 P*

## **Distinguida cliente, distinguido cliente:**

lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas para consultas posteriores.

Entréguelas a eventuales propietarios posteriores del aparato.

### **En el texto se utilizan los siguientes símbolos:**



Indicaciones para la seguridad

**¡Advertencia!** Indicaciones que sirven para su seguridad personal.

**¡Atención!** Indicaciones que sirven para prevenir daños en el aparato.



Notas y consejos prácticos



Información medioambiental

# Índice de materias

<b>Instrucciones para el uso</b> .....	4
<b>Indicaciones para la seguridad</b> .....	4
<b>Descripción del aparato</b> .....	6
Equipamiento zona de cocción .....	6
Equipamiento panel de mandos .....	6
Sensores Touch-Control .....	7
Indicadores .....	8
Indicador de calor residual .....	8
<b>Manejo del aparato</b> .....	9
Conexión y desconexión del aparato .....	9
Ajuste del nivel de cocción .....	9
Conexión y desconexión de la doble zona de cocción .....	9
Uso de la función de cocción termostática .....	10
Bloquear/desbloquear el panel de mandos .....	11
Uso del bloqueo contra la manipulación por niños .....	12
Conexión y desconexión de la función Power .....	13
Uso del temporizador .....	14
Desconexión de seguridad .....	17
<b>Consejos para cocinar y asar</b> .....	18
Ollas .....	18
Recipientes para zonas de cocción de inducción .....	18
Consejos para ahorrar energía .....	19
Ejemplos de aplicación para cocinar .....	20
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	22
<b>¿Qué hacer cuando ...</b> .....	23
<b>Eliminación de desechos</b> .....	26
<b>Instrucciones de montaje</b> .....	27
<b>Servicio posventa</b> .....	29
<b>Montaje</b> .....	60

# Instrucciones para el uso



## Indicaciones para la seguridad



Observe estas indicaciones, ya que en caso de daños se extingue todo derecho de garantía.



Este aparato es conforme a las siguientes directivas CE:

- 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión
- 89/336/CEE del 03.05.89 “Directiva de Compatibilidad Electromagnética”, incluyendo Directiva de modificación 92/31/CEE
- 93/68/CEE del 22.07.93 Directiva de Marcación CE

## Uso conforme al destino

- Este aparato sólo se debe utilizar para la cocción y el asado de alimentos a nivel doméstico.
- El aparato no se debe utilizar como superficie de trabajo o para depositar objetos.
- No se permite realizar modificaciones en el aparato.
- No se permite colocar o almacenar líquidos inflamables, materiales fácilmente inflamables u objetos que se podrían fundir (p.ej. láminas, plásticos, aluminio) encima del aparato o en su proximidad.

## Seguridad de los niños

- Los niños pequeños se tienen que mantener siempre alejados del aparato.
- Niños de mayor edad solo deben trabajar en el aparato bajo la supervisión de un adulto.
- Para evitar la conexión accidental por niños pequeños y animales domésticos, recomendamos activar el bloqueo contra la manipulación por niños.

## Seguridad general

- El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por técnicos cualificados y autorizados.
- Los aparatos empotrables sólo se deben utilizar después de su instalación en armarios empotrados y encimeras normalizados y adecuados.
- En caso de fallos en el aparato o daños en la vitrocerámica (roturas, grietas o fisuras), el aparato se tiene que desconectar y separar de la red eléctrica para evitar una posible electrocución.
- Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados y autorizados.

## **Seguridad durante el uso**

- Elimine las etiquetas adhesivas y láminas de la vitrocerámica.
- En caso de trabajo descuidado existe peligro de quemaduras en el aparato.
- Los cables de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie caliente del aparato o con ollas calientes.
- Grasas y aceites sobrecalentados se encienden con facilidad. Los procesos de cocción con grasa o aceite (p.ej. patatas fritas) no se deben dejar sin vigilancia.
- Desconecte las zonas de cocción después de cada uso.
- Los usuarios con marcapasos implantados deberían mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción de inducción.
- ¡Peligro de quemaduras! No coloque objetos metálicos, p.ej. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la encimera, dado que se pueden calentar.

## **Seguridad en la limpieza**

- Para la limpieza, el aparato tiene que estar desconectado y enfriado.
- Por razones de seguridad, no se permite limpiar el aparato con un limpiador de chorro de vapor o de alta presión.

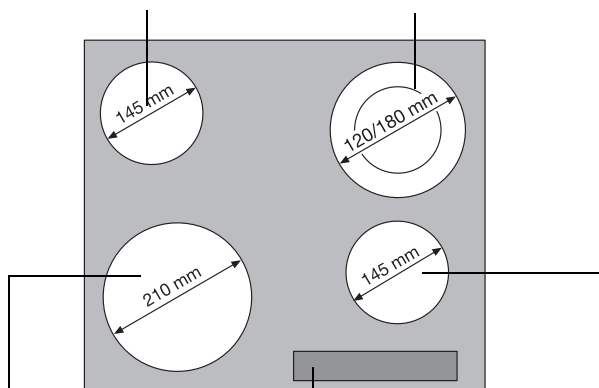
## **Prevención de daños en el aparato**

- La vitrocerámica puede quedar dañada por la caída de objetos.
- Golpes con las ollas pueden dañar el borde de la vitrocerámica.
- Al desplazar ollas de hierro fundido, de fundición de aluminio o con bases defectuosas se puede rayar la vitrocerámica.
- Los objetos fundibles y los alimentos rebosados se pueden quemar en la vitrocerámica y se deberían eliminar inmediatamente.
- No utilice las zonas de cocción con recipientes vacíos o sin recipientes.
- Evite la evaporación completa del líquido en las ollas y cacerolas. Se podrían dañar las ollas o la vitrocerámica.
- No se debe cubrir la rendija de ventilación de 5mm entre la encimera y el frontal de mueble situado por debajo.

# Descripción del aparato

## Equipamiento zona de cocción

Zona de cocción de un circuito 1200 W    Doble zona de cocción 700/1700 W



Zona de cocción de inducción 2300 W  
con función Power 3700 W

Panel de  
mandos

Zona de cocción de  
inducción 1400 W  
con función Power 1800 W

## Equipamiento panel de mandos

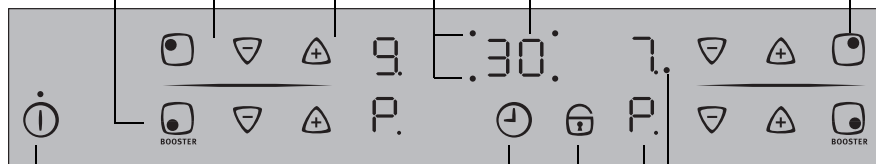
Selección del nivel de cocción

Función Power

Indicadores de zona de cocción

Función de temporizador

Circuito exterior



ON/OFF  
con piloto de control

Temporizador








Indicador  
"Bloqueo"

Piloto de control  
Doble zona

## Sensores Touch-Control

El aparato se maneja con sensores Touch Control. Las funciones se controlan tocando los sensores y se confirman con indicadores y señales acústicas.











Los sensores se tocan desde arriba sin cubrir otros sensores.

	Sensor	Función
	ON/OFF	Conexión y desconexión del aparato
	Aumentar los ajustes	Aumentar nivel/tiempo
	Reducir los ajustes	Reducir nivel/tiempo
	Temporizador	Selección temporizador
	“Bloqueo”	Bloquear/desbloquear el panel de mandos
	Power	Conexión y desconexión de la función Power
	Zona de doble circuito	Conectar y desconectar el circuito exterior




**¡Advertencia!** Peligro de quemaduras por radiación de calor. En caso de cocción prolongada en niveles de potencia altos y con ollas grandes en las zonas de cocción delanteras se pueden calentar los campos de sensores. Toque los campos de sensores con cuidado.

## Indicadores

Indicador		Descripción
		La zona de cocción está desconectada
	Nivel de mantenimiento de temperatura	El nivel de mantenimiento están ajustados
	Niveles	El nivel está ajustado
	Función de cocción termostática	La función de cocción termostática está activa
	Error	Se ha producido un fallo de funcionamiento
	Detector de ollas	El recipiente es inapropiado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente
	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente
	Bloqueo contra la manipulación por niños	Bloqueo/bloqueo contra la manipulación por niños conectado
	Power	La función Power está activada
	Desconexión de seguridad	La desconexión de seguridad está activa

### Indicador de calor residual



**¡Advertencia!** Peligro de quemaduras por el calor residual. Tras la desconexión, las zonas de cocción necesitan un cierto tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual  .




El calor residual se puede aprovechar para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Las **zonas de cocción de inducción** generan el calor necesario para la cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta únicamente por el calor devuelto por los recipientes.




El **ventilador de refrigeración** se conecta y desconecta automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico.




# Manejo del aparato











 Utilice las zonas de cocción de inducción con recipientes apropiados.



## Conexión y desconexión del aparato

	Panel de mandos	Indicador	Piloto de control
Conexión	① Tocar durante 2 segundos	 / 	encendido
Desconexión	① Tocar durante 1 segundo	 sin	se apaga

 Después de la conexión, se tiene que ajustar en aprox. 10 segundos un nivel de cocción o una función; de lo contrario, el aparato se desconecta automáticamente.



## Ajuste del nivel de cocción

	Panel de mandos	Indicador
Aumentar	Toque 	 hasta  / 
Reducir	Toque 	 hasta 
Desconexión	Toque simultáneamente  y 	

 El nivel de mantenimiento de temperatura  se sitúa entre  y . Sirve para mantener calientes los alimentos.

## Conexión y desconexión de la doble zona de cocción

En la doble zona de cocción, la superficie de caletamiento se puede adaptar al tamaño de las ollas.

	Panel de mandos	Piloto de control
Desconexión	 Tocar durante 1-2 segundos	se apaga
Conexión	 Tocar durante 1-2 segundos	encendido

## Uso de la función de cocción termostática

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de cocción termostática. La función de cocción termostática ajusta la zona de cocción para un determinado tiempo a la potencia máxima y conmuta entonces automáticamente al nivel ajustado.




Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Ajustar el nivel máximo	/
2.	Colocar brevemente	/
3.	tocar	
4.	tocar para ajustar el nivel deseado	a  / al cabo de 3 segundos

Si, durante la cocción termostática , se selecciona un nivel más alto, p.ej. de a , el tiempo de cocción termostática se adapta. La duración de la cocción termostática depende del nivel de cocción ajustado.

Nivel de cocción	Duración de la cocción termostática mediante Resistencias [min:seg]	Duración de la cocción termostática mediante Inducción [min:seg]
	0:30	0:10
	1:00	0:10
	1:40	0:10
	4:50	3:10
	6:30	5:50
	10:10	10:10
	2:30	2:00
	3:30	2:30
	4:30	2:50
	---	---

## Bloquear/desbloquear el panel de mandos

Se puede bloquear el panel de mandos, con excepción del campo de sensor "ON/OFF", para evitar su desajuste, p.ej. al pasar un trapo.

	<b>Panel de mandos</b>	<b>Indicador</b>
Conexión	Toque 	 (durante 3 segundos)
Desconexión	Toque 	Nivel de cocción ajustado anteriormente







Al desconectar el aparato, el bloqueo se anula automáticamente.

## Uso del bloqueo contra la manipulación por niños

El bloqueo contra la manipulación por niños impide el uso indebido del aparato.




### Activación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	① Conexión del aparato (sin ajustar nivel)	
2.	Toque  hasta que suene la señal.	Señal acústica
3.	Toque 	

El aparato se desconecta.

El bloqueo contra la manipulación por niños conectado.





### Desactivación del bloqueo contra la manipulación por niños

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	① Conexión del aparato	
2.	Toque  hasta que suene la señal.	Señal acústica
3.	Toque 	

El aparato se desconecta. El bloqueo contra la manipulación por niños está desactivado.


### Supresión temporal del seguro contra la manipulación por niños

El seguro contra la manipulación por niños se puede desactivar para un único proceso de cocción; a continuación, vuelve a estar activo.

Paso	Panel de mandos	Indicación/señal
1.	① Conexión del aparato	
2.	Toque simultáneamente  y 	 / señal acústica


Hasta la siguiente desconexión, el aparato se puede utilizar con normalidad.

## Conexión y desconexión de la función Power

La función Power  pone a disposición de las zonas de cocción por inducción una mayor potencia, p.ej. para hervir rápidamente una gran cantidad de agua.

La función Power se activa durante 10 minutos. A continuación, la zona de cocción por inducción conmuta automáticamente a la potencia 9.

	Panel de mandos	Indicador
Conexión	Toque 	
Desconexión	Toque 	
	Toque 	

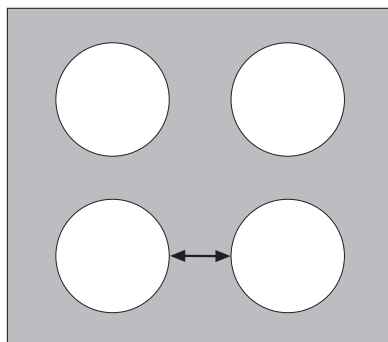
 Cuando se termina la función Power, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de cocción ajustado anteriormente.

### Power-Management






Las zonas de cocción disponen de una potencia máxima.

Si este margen de potencia se sobrepasa al conectar la función Power, el Power-Management reduce el nivel de cocción de la otra zona de cocción.

La indicación de la zona de cocción en cuestión alterna durante un minuto entre el nivel de cocción ajustado y el nivel máximo posible. A continuación, se indica el nivel de cocción efectivo.







### Ejemplo:

Última zona de cocción conectada	Otra zona de cocción		
	Nivel de cocción efectivo	Indicación	Nivel de cocción efectivo
		 alternando con 	









## Uso del temporizador


Todas las zonas de cocción pueden utilizar simultáneamente una de las dos funciones de temporizador.



Función	Requisito	Resultado al finalizar el tiempo
<b>Desconexión automática de seguridad</b>	con un nivel de cocción ajustado	Señal acústica  parpadea La zona de cocción se desconecta
<b>Minutero</b>	en las zonas de cocción sin utilizar	Señal acústica  parpadea

-  Al desconectar una zona de cocción, también se desconecta la función de temporizador ajustada.
-  Si, adicionalmente a un minutero ajustado, se ajusta un nivel de cocción en esta zona de cocción, ésta última se desconecta al finalizar el tiempo ajustado.





## Selección de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Toque  1 vez	El piloto de control de la primera zona de cocción parpadea 
2.	Toque  1 vez	El piloto de control de la segunda zona de cocción parpadea 
3.	Toque  1 vez	El piloto de control de la tercera zona de cocción parpadea 
4.	Toque  1 vez	El piloto de control de la cuarta zona de cocción parpadea 

-  El indicador de nivel de cocción de la zona de cocción seleccionada se apaga hasta que se ajusta el tiempo en el temporizador.







-  Cuando el piloto de control parpadea más despacio, vuelve a aparecer el indicador de nivel de cocción y es nuevamente posible ajustar o modificar el nivel de cocción.
-  Si se han ajustado otras funciones de temporizador, se indica al cabo de unos segundos el tiempo más corto restante de todas las funciones de temporizador y el correspondiente piloto de control parpadea.

## Ajustar el tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione  de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea
2.	Toque  o  de la zona de cocción seleccionada	 hasta <b>99</b> minutos





Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.  
 El tiempo está ajustado.  
 El tiempo se va descontando.

## Desconexión de la función del temporizador

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	 Seleccione una zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque  de la zona de cocción seleccionada	El tiempo restante se va descontando hasta  .
	Toque simultáneamente  y  de la zona de cocción seleccionada	Se indica  .


Se apaga el piloto de control.  
 La función de temporizador para la zona de cocción está desactivada.

## Modificar el tiempo

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione  de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante
2.	Toque  o  de la zona de cocción seleccionada	 hasta <b>99</b> minutos


Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.  
El tiempo está ajustado.  
El tiempo se va descontando.

## Indicar el tiempo restante de una zona de cocción

Paso	Panel de mandos	Indicador
1.	Seleccione  de la zona de cocción	El piloto de control de la zona de cocción seleccionada parpadea más deprisa. Se indica el tiempo restante

Al cabo de unos segundos, el piloto de control parpadea más despacio.

## Desactivar la señal acústica

Paso	Panel de mandos	Señal acústica
1.	Toque 	Confirmación acústica.

La señal acústica queda silenciada.



# Desconexión de seguridad




## Encimera

- Si, después de conectar la encimera, no se ajusta en un período de tiempo de 10 segundos un nivel para una zona de cocción, la encimera se desconecta automáticamente.
- Si uno o varios de los sensores quedan cubiertos durante más de aprox. 10 segundos por objetos (olla, trapo, etc.), suena una señal y la encimera se desconecta automáticamente.
- Si se desconectan todas las zonas de cocción, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de aprox. 10 segundos.



## Panel de mandos

- Si, con el aparato desconectado, se cubren uno o más campos de sensor del panel de mandos durante más de 10 segundos, suena una señal acústica. La señal se desconecta automáticamente una vez que los campos de sensor dejen de estar cubiertos.

## Zonas de cocción de inducción

- En caso de sobrecalentamiento (p.ej. al calentar una olla con todo el líquido evaporado), la zona de cocción se desconecta automáticamente. Se muestra . Antes del nuevo uso, la zona de cocción se tiene que ajustar a  y haberse enfriado.
- Si se utilizan recipientes inapropiados, parpadea  en la indicación y al cabo de 2 minutos se desconecta la indicación de la zona de cocción.

## todas las zonas de cocción

- Si, al cabo de un determinado tiempo, no se desconecta una de las zonas de cocción o no se modifica la temperatura, la zona de cocción en cuestión se desconecta automáticamente. Se muestra . Antes del nuevo uso, la zona de cocción se tiene que ajustar a .

Nivel de cocción	Desconexión al cabo de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

# Consejos para cocinar y asar

## **Indicación con respecto a la acrilamida**

Según los últimos conocimientos científicos, un tostado intenso de los alimentos, especialmente en productos que contienen almidón, puede representar un peligro para la salud debido a la acrilamida. Por esta razón, recomendamos efectuar la cocción a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.


## Ollas

- Las ollas de buena calidad se reconocen por su base. La base debería ser lo más gruesa y plana posible.
- Las ollas de acero esmaltado o con bases de aluminio o cobre pueden producir decoloraciones en la superficie de vitrocerámica que son difíciles o incluso imposibles de eliminar.

## Recipientes para zonas de cocción de inducción

### Material del recipiente


Material del recipiente	apto
Acero, acero esmaltado	sí
hierro fundido	sí
Acero inoxidable	si está marcado en consecuencia por el fabricante
Aluminio, cobre, latón	---
Vidrio, cerámica, porcelana	---

 Los recipientes aptos para zonas de cocción de inducción están identificados por el fabricante.

### prueba de aptitud

Los recipientes son aptos para inducción si ...

- ... un poco de agua en una zona de cocción de inducción con el nivel de cocción 9 se calienta en poco tiempo.
- ... un imán queda adherido en la base del recipiente.

 Determinados recipientes pueden producir ruidos durante el uso en zonas de cocción de inducción. Estos ruidos no representan ningún fallo del aparato y no perjudican su función de ninguna manera.

### base del recipiente

La base de la olla debería ser lo más gruesa y plana posible.

### Tamaño de la olla

Dentro de ciertos límites, las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente. Sin embargo, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo según el tamaño de la zona de cocción.

<b>Diámetro de la zona de cocción [mm]</b>	<b>Diámetro mínimo de la base del recipiente [mm]</b>
210	180
145	120



Los recipientes se tienen que colocar en posición centrada en las zonas de cocción.

## Consejos para ahorrar energía



Coloque la olla en la zona de cocción antes de conectarla.

A ser posible, cierre las ollas siempre con una tapa.

## Ejemplos de aplicación para cocinar

Los datos que figuran en la siguiente tabla son valores orientativos.

Nivel	Proceso de cocción	apto para	Duración	Consejos
0		Posición OFF		
1	<b>Mantener caliente</b>	Mantener caliente alimentos cocidos	según las necesidades	Cubrir
1-2	<b>Fundir</b>	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate, gelatina	5 -25 min.	Remover entre medio
	<b>Cuajar</b>	Tortilla francesa, flan	10 -40 min.	Cocer con tapa
2-3	<b>Hinchar</b>	Hinchar arroz o platos con leche Calentar platos preparados	25 -50 min.	Añadir al menos la doble cantidad de líquido al arroz, remover los platos con leche entre medio
3-4	<b>Rehogar Estofar</b>	Estofar verdura, pescado Estofar carne	20-45 min.	Para verdura, añadir un poco de líquido (unas cucharadas)
4-5	<b>Cocción</b>	Estofar patatas	20-60 min.	Utilizar poco líquido, p.ej.: máx. 1/4 l de agua para 750 g de patatas
		Preparación de grandes cantidades de alimentos, cocidos y sopas	60-150 min.	Hasta 3 l de líquido más ingredientes
6-7	<b>Asado suave</b>	Escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, harina tostada, huevos, tortillas, carpas fritas	Cocción continua	Girar entre medio

<b>Nivel</b>	<b>Proce- so de cocción</b>	<b>apto para</b>	<b>Duración</b>	<b>Consejos</b>
7-8	<b>Asado a fuego vivo</b>	Tortitas de patata, lo- mo, bistecs, tortitas	5-15 min. por sartén	Girar entre medio
9	<b>Llevar a ebulli- ción Sofreír Freír</b>	Hervir grandes cantidades de agua, hervir ñoquis, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es apta para hervir grandes cantidades de líquido.

# Limpieza y mantenimiento



**¡Precaución!** Peligro de quemaduras por el calor residual.



**¡Atención!** Los productos de limpieza agresivos y abrasivos dañan al aparato. Límpielo con agua y lavavajillas.



**¡Atención!** Los residuos de productos de limpieza dañan al aparato. Elimine los restos con agua y lavavajillas.

## Limpie el aparato después de cada uso.

1. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
2. Seque el aparato con un paño seco.

## Eliminar suciedad

1. Aplique un rascador de limpieza en posición inclinada a la superficie de vitrocerámica.
2. Elimine la suciedad deslizando la hoja.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
4. Seque el aparato con un paño seco.

Clase de suciedad	Eliminar		
	Inmediatamente	Con el aparato enfriado	Con
azúcar, alimentos que contienen azúcar	sí	---	Rascador de limpieza*
Plásticos, láminas de aluminio	sí	---	
Bordes de cal y agua	---	sí	Limpiador para vitrocerámica o acero inoxidable*
Salpicaduras de grasa	---	sí	
Decoloraciones con un brillo metálico	---	sí	

\* Rascadores de limpieza y productos de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable se encuentran en el comercio especializado.







Elimine la suciedad rebelde con un producto de limpieza para vitrocerámica o acero inoxidable.



Rayaduras o manchas oscuras en la vitrocerámica ya no se pueden eliminar, pero no perjudican el funcionamiento del aparato.

## ¿Qué hacer cuando ...

Problema	Posible causa	Corrección
Las zonas de cocción no se pueden conectar o no funcionan	Desde la conexión del aparato han pasado más de 10 segundos	Reconectar el aparato.
	El bloqueo está conectado 	Desconecte el bloqueo (ver capítulo "Bloquear/desbloquear panel de mandos")
	El bloqueo contra la manipulación por niños está conectado 	Desactivar el bloqueo contra la manipulación por niños (ver capítulo "Bloqueo contra la manipulación por niños")
	Se han tocado varios sensores a la vez	Tocar sólo un sensor
	La desconexión de seguridad se ha disparado	Retirar los objetos que pudieran encontrarse en el panel de mandos (olla, trapo, etc.). Volver a conectar el aparato.
El indicador de calor residual no indicada nada.	La zona de cocción sólo ha funcionado poco tiempo, por lo cual no está lo suficientemente caliente.	Si la zona de cocción estuviera caliente, llame al Servicio postventa.
La función de cocción termostática no se conecta	La zona de cocción tiene todavía calor residual 	Deje enfriar la zona de cocción
	Está ajustado el nivel de cocción más alto 	El nivel de cocción ás alto tiene la misma potencia que la función de cocción termostática
Señal acústica repetida (6 veces); el aparato se desconecta	Uno o varios sensores han estado cubiertos durante más de 10 segundos	Liberar los sensores

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Corrección</b>
Suena una señal acústica con el aparato desconectado	El panel de mando está cubierto parcialmente o por completo por objetos	Retirar los objetos
Suena una señal acústica y el aparato se conecta y se vuelve a desconectar al cabo de 5 segundos; al cabo de 5 segundos más suena otra señal acústica	El sensor ON/OFF ha sido tapado, p.ej. con un trapo.	No colocar objetos en el panel de mandos
El indicador cambia entre dos niveles de cocción	El Power-Management reduce la potencia de esta zona de cocción	Ver apartado “Conexión y desconexión de la función Power”
F parpadea	Recipientes inadecuados	Utilizar recipientes apropiados
	No se encuentra ningún recipiente en la zona de cocción	Colocar un recipiente
	El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción	<p>Pasar a una zona de cocción más pequeña</p> <p>Utilizar recipientes apropiados</p>
- encendido	La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción se ha activado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción
	La desconexión de seguridad se ha disparado	Desconectar la zona de cocción. Volver a conectar la zona de cocción



Problema	Posible causa	Corrección
Se indican [E] y un número	Error en el sistema electrónico	Separe el aparato durante unos minutos de la red (retire el fusible de la instalación doméstica) Si, después de la conexión, se vuelve a mostrar [E], llame al Servicio postventa
Se indican [E] y un signo Menos	Radiación de luz excesiva sobre el panel de mandos, p.ej. luz solar clara	Ensombrecer brevemente el panel de mandos, por ejemplo con la mano. Suena una señal acústica y el aparato se desconecta. Reconectar el aparato.

**Si no lograra eliminar el problema con las medidas de corrección indicadas, sírvase consultar a su distribuidor o al Servicio posventa.**



**¡Advertencia!** Las reparaciones en el aparato deben ser ejecutadas únicamente por técnicos cualificados. En caso de reparaciones inadecuadas se pueden producir considerables peligros para el usuario.



En caso de errores de manejo, la visita del técnico del Servicio posventa o del distribuidor deberá ser facturada incluso durante el período de garantía.

# Eliminación de desechos




## Material de embalaje

Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.



## Aparato viejo

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

# Instrucciones de montaje

## Indicaciones para la seguridad

Se tienen que cumplir las leyes, prescripciones, directivas y normas vigentes en el país de uso.

El montaje debe ser ejecutado únicamente por un técnico cualificado.

Se tienen que observar las distancias mínimas frente a otros aparatos y muebles.

La protección contra el contacto tiene que estar garantizada por la instalación; por ejemplo, los cajones sólo deben estar montados directamente debajo del aparato con un estante de protección.

Las superficies de corte en la encimera se tienen que proteger contra la humedad mediante un sellador adecuado.

La junta cierra por completo el intersticio entre el aparato y la encimera.

En la instalación, la parte inferior del aparato se tiene que proteger contra vapor y humedad, p.ej. procedentes de un lavavajillas o un horno.

Evite montar el aparato directamente al lado de puertas y debajo de ventanas. Al abrir las puertas y ventanas, se podrían hacer caer ollas calientes de la placa.



### ¡AVISO!

Peligro de lesiones por corriente eléctrica.

- El borne de conexión a la red se encuentra bajo tensión.
- Desconecte el borne de conexión a la red de la tensión.
- Observe el esquema de conexiones.
- Observe las normas de seguridad electrotécnicas.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Haga ejecutar la conexión eléctrica por un electricista cualificado.



### ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños por corriente eléctrica.

Conexiones de enchufe flojos e inadecuados pueden sobrecalentar el borne.

- Realice correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- En caso de conexión mono o bifásica se tiene que utilizar el correspondiente cable de red del tipo H05BB-F Tmax 90° (o superior).
- Si el cable de conexión a la red de este aparato sufriera daños, se tiene que sustituir por un cable de conexión especial (tipo H05BB-F Tmax 90° o superior). Éste está disponible a través del Servicio postventa.

Es preciso dotar la instalación eléctrica de un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red con un intervalo de abertura mínimo de 3 mm entre todos los polos.

Los dispositivos más apropiados para dicha separación son los cortacircuitos protectores automáticos, los fusibles (los fusibles de rosca se extraen del portafusibles), los interruptores diferenciales y los contactores.

## **Pegar la junta**

- Limpiar la encimera de trabajo en la zona de la escotadura.
- Pegar la junta de obturación suministrada, autoadhesiva en una cara, en la circunferencia de la parte inferior de la encimera, a lo largo del borde exterior de la placa de vitrocerámica. No tensar la junta. El punto de intersección se debería situar en el centro de un lateral. Después del recorte (añadir unos mm), apretar los dos extremos en una junta a tope.

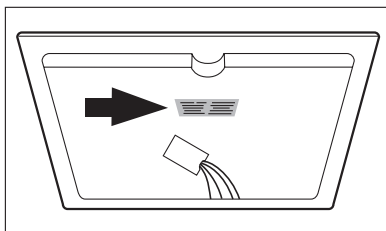
# Servicio posventa

En caso de fallos técnicos, compruebe primero si puede corregir el problema por sí mismo con la ayuda de las instrucciones de uso (capítulo "Qué hacer cuando...").

Si esto no fuera posible, sírvase consultar al Servicio postventa o a una de nuestras delegaciones de servicio técnico.

Para poder ayudarle rápidamente, necesitamos los siguientes datos:

- Denominación del modelo
- Número de producto (PNC)
- Número de serie (N° S)  
(Los números figuran en la placa de características)
- Tipo de fallo
- Eventual mensaje de error visualizado en el aparato
- combinación de letras y cifras de tres dígitos de la vitrocerámica



Para tener a mano los números de referencia necesarios de su aparato, le recomendamos anotarlos aquí:

Denominación del modelo: .....

PNC: .....

N° S: .....

## Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later.  
Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

### The following symbols are used in the text:



Safety instructions

**Warning!** Notes that concern your personal safety.

**Important!** Notes that show how to avoid damage to the appliance.



Useful tips and hints




Environmental information


# Contents

<b>Operating Instructions</b> .....	32
<b>Safety instructions</b> .....	32
<b>Description of the Appliance</b> .....	34
Cooking surface layout .....	34
Control panel layout .....	34
Touch Control sensor fields .....	35
Displays .....	36
Residual heat indicator .....	36
<b>Operating the appliance</b> .....	37
Switching the appliance on and off .....	37
Selecting the heat setting .....	37
Switching the double ring cooking zone on and off .....	37
Using the automatic warm-up function .....	38
Locking/unlocking the control panel .....	39
Using the child safety device .....	40
Switching the power function on and off .....	41
Using the timer .....	42
Safety cut-out .....	45
<b>Tips on cooking and frying</b> .....	46
Cookware .....	46
Cookware for induction cooking zones .....	46
Tips on energy saving .....	47
Examples of cooking applications .....	48
<b>Cleaning and care</b> .....	50
<b>What to do if ...</b> .....	51
<b>Disposal</b> .....	54
<b>Installation Instructions</b> .....	55
<b>Warranty conditions</b> .....	57
<b>Service and Spare Parts</b> .....	59
<b>Assembly</b> .....	60

# Operating Instructions

## Safety instructions

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

 This appliance conforms with the following EU Directives:

- 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
- 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

### **Correct use**

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

### **Child safety**

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

### **General safety**

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



## **Safety during use**

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

## **Safety when cleaning**

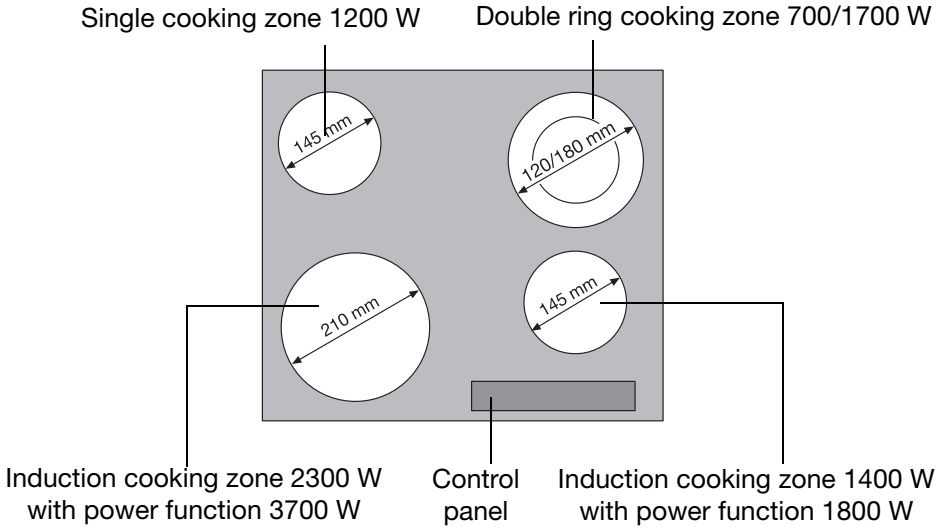
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

## **How to avoid damage to the appliance**

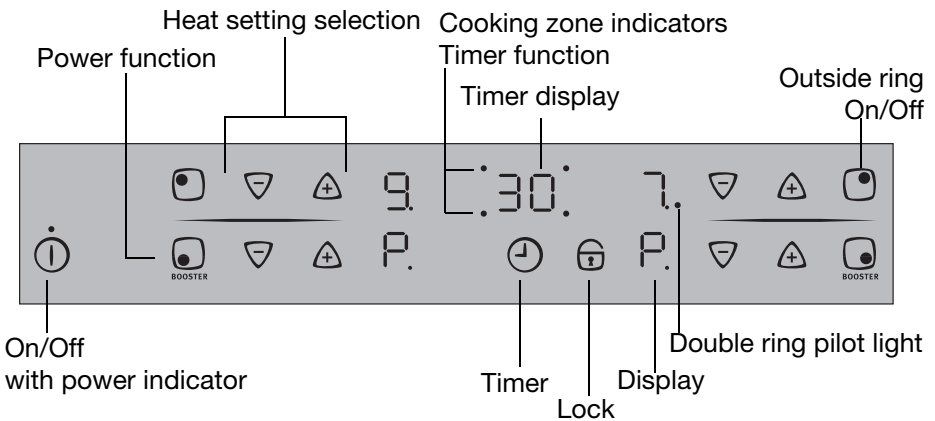
- The ceramic glass can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the ceramic glass can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the ceramic glass if pushed across the surface.
- Objects that melt and things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

# Description of the Appliance

## Cooking surface layout










## Control panel layout



## Touch Control sensor fields

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












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

	<b>Sensor field</b>	<b>Function</b>
	On / Off	Switches appliance on and off
	Increase settings	Increasing heat setting/time
	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
	Timer	Timer selection
	Lock	Locking/unlocking the control panel
	Power	Switching the power function on and off
	Dual zone touch control	Switches outside zone on and off




**Warning!** Risk of burns from heat emitted. Lengthy cooking on higher settings with larger cookware on the front cooking zones can heat the sensor fields. Take care when touching sensor fields.

## Displays

Display	Description	
	Cooking zone is switched off	
	Keep warm setting	Keep warm setting is set
 - 	Heat settings	Heat setting is set
	Automatic warm up function	Automatic warm-up function is activated
	Fault	Malfunction has occurred
	Pan detection	Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
	Residual heat	Cooking zone is still hot
	Child safety device	Lock/child safety device is set.
	Power	Power function is switched on
	Safety cut-out	Safety cut-out has been activated

### Residual heat indicator



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




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






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


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

## Operating the appliance











 Use the induction cooking zones with suitable cookware.





### Switching the appliance on and off

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

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



### Selecting the heat setting

	Control panel	Display
Increase	Touch 	 to  / 
Decrease	Touch 	 to 
Switch off	Touch  and  at the same time	

 The keep warm setting  lies between  and . It is used to keep food warm.

### Switching the double ring cooking zone on and off

With the dual cooking zone the heating surface can be matched to the size of the cookware.

	Control panel	Pilot light
Switch on	Touch  for 1-2 seconds	lights up
Switch off	Touch  for 1-2 seconds	goes out

## Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equipped with an automatic warm-up function. The automatic warm-up function sets the cooking zone to the highest setting for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

Step	Control panel	Display
1.	Setting the maximum setting	/
2.	Place to one side for a moment	/
3.	touch	
4.	touch in order to set the desired cooking setting	until  / after 3 seconds






If during the automatic warm up a higher heat setting is selected, e.g. from to , the automatic warm up is adjusted.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	Length of the automatic warm up Radiation element [min:sec]	Length of the automatic warm up Induction [min:sec]
	0:30	0:10
	1:00	0:10
	1:40	0:10
	4:50	3:10
	6:30	5:50
	10:10	10:10
	2:30	2:00
	3:30	2:30
	4:30	2:50
	---	---

## Locking/unlocking the control panel

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

	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Switch on	Touch 	 (for 3 seconds)
Switch off	Touch 	previously set heat setting







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

## Using the child safety device




The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

### Setting the child safety device

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

Appliance switches off. The child safety device is set.





### Releasing the child safety device

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

Appliance switches off. The child safety device is released.

### Overriding the child safety device


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







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


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



# Switching the power function on and off

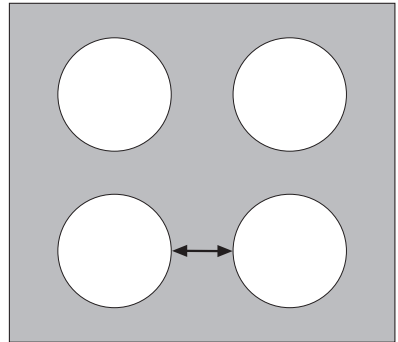
The power function  makes more power available to the induction cooking zones, e.g. to bring a large quantity of water to the boil quickly. The power function is activated for 10 minutes. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 9.

	Control panel	Display
Switch on	Touch 	
Switch off	Touch 	
	Touch 	






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

## Power Management

The cooking zones have a maximum power available to them. If this power range is exceeded by switching on the power function, Power Management reduces the heat setting of another cooking zone. The indicator for this cooking zone changes between the heat setting set and maximum possible heat setting for one minute. Thereafter the actual heat setting is displayed.





## Example:

Last cooking zone switched on	Other cooking zone		
	set heat setting	indicator	actual heat setting
		 alternating with 	









## Using the timer



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

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

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

## Selecting a cooking zone

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

-  The heat setting indicator of the selected cooking zone goes out, until the timer time is set.
-  If the power indicator is flashing more slowly, the heat setting indicator appears again and the heat setting can be re-set or modified.



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

## Setting the time

Step	Control panel field	Display
1.	Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes
2.	Touch  or  for the cooking zone selected	<b>00</b> to <b>99</b> minutes





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

## Switching off the Timer function

Step	Control panel	Display
1.	Select a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly. Remaining time is displayed
2.	Touch  for the cooking zone selected	The remaining time counts down to <b>00</b> .
	Simultaneously touch  and  for the cooking zone selected	<b>00</b> is displayed.


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

## Changing the time

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


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

## Displaying the time remaining for a cooking zone

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

After a few seconds the pilot light flashes more slowly.

## Switching off the acoustic signal

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

Acoustic signal stops.

# Safety cut-out




## Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, cloths, etc.) for longer than approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.



## Control panel

- When the appliance is switched off, if one or more of the sensor fields on the control panel are covered for more than 10 seconds, an acoustic signal sounds. The acoustic signal switches itself off automatically when the sensor fields are no longer covered.

## Induction cooking zones

- In the event of overheating (e.g. when a pan boils dry) the cooking zone automatically switches itself off.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to  and allowed to cool down.
- If cookware that is not suitable is used,  flashes in the display and after 2 minutes the display for the cooking zone switches itself off.

## all cooking zones

- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.  is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to .

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

# Tips on cooking and frying

## **Information about acrylamides**

According to the latest scientific research, intensive browning of food, especially in products containing starch, may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.


## **Cookware**

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolourations on the ceramic glass surface which are difficult or impossible to remove.

## **Cookware for induction cooking zones**

### **Cookware material**


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

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

### **Suitability test**

Cookware is suitable for induction cooking, if ...

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

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

### **Bottom of the cookware**

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

### Pan size

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

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



The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

### Tips on energy saving



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

If possible, always place a lid on the cookware.

## Examples of cooking applications

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




Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
0		Off position		
u	<b>Keeping food warm</b>	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	<b>Melting</b>	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	<b>Solidifying</b>	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	<b>Simmering</b>	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	<b>Steaming Braising</b>	Steaming vegetables, fish Braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
4-5	<b>Boiling</b>	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e.g.: max. ¼ l water for 750 g of potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	<b>Gentle frying</b>	Frying escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through cooking



<b>Heat setting</b>	<b>Cooking process</b>	<b>suitable for</b>	<b>Cook time</b>	<b>Tips/Hints</b>
7-8	<b>Heavy frying</b>	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	<b>Boiling Searing Deep frying</b>	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

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

# Cleaning and care

-  **Take care!** Risk of burns from residual heat.
-  **Important** Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.
-  **Important** Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

## Cleaning the appliance after each use



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

## Removing deposits





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

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

\*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops, supermarkets, the parts department of your local Service Force Centre or from [www.shop.electrolux.co.uk](http://www.shop.electrolux.co.uk)

-  Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.
-  Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

## What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance cannot be switched on or is not operating	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The lock is switched on 	Switch off the lock (See the section “Locking/ unlocking the control panel”)
	The child safety device is switched on 	Deactivate child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Safety cut-out has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call your local Service Force Centre.
The automatic warm up function is not switching itself on	There is still residual heat on the cooking zone 	Let the cooking zone cool down
	The highest heat setting is set 	The highest heat setting has the same power as the automatic warm up function
Repeated acoustic signal (6x), appliance switches off	One or more sensor fields have been covered for longer than 10 seconds	Uncover sensor field

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Remedy</b>
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
Display is switching between two heat settings	Power management is reducing the power of this cooking zone	See the section "Switching the power function on and off"
F flashes	Unsuitable cookware	Use suitable cookware
	No cookware on the cooking zone	Place cookware on the cooking zone
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone	Move onto a smaller cooking zone Use suitable cookware
- is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Safety cut-out has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again

Problem	Possible cause	Remedy
E and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, E is displayed again, call the customer service department
E and minus are displayed	Light rays that are too strong on the control panel, for example bright sunlight	Briefly shade the control panel, for example with the hand Acoustic signal sounds, appliance switches itself off Switch appliance on (again)

**If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.**



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



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

# Disposal




## **Packaging material**

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



## **Old appliance**

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

# Installation Instructions

## Safety instructions

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

Installation may only be carried out by a qualified electrician.

The minimum distances to other appliances and units are to be observed. Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.

The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.

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

When building in, protect the underside of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.



### **WARNING!**

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.



### **IMPORTANT!**

Risk of injury from electrical current.

Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

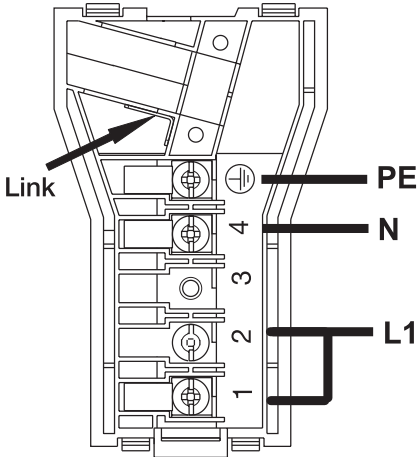
- Have the clamping joints correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90° (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be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

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

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

## Electrical Connection Diagram

For UK only: 230V...240V~



### Sticking on the seal

- Clean the worktop in the area of the cut-out section.
- Stick the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it. The cut ends should lie in the middle of one side. When you have cut it to length (add a few mm), press the two ends flush up against one another.



# Warranty conditions

## Standard guarantee conditions

We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- All service work under this guarantee must be undertaken by a Service Force Centre.
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

Home visits are made between 8.30am and 5.30pm Monday to Friday. Visits may be available outside these hours in which case a premium will be charged.

## Exclusions

### This guarantee does not cover:

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside the United Kingdom.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Electrolux manufacture which are not marketed by Electrolux.

## European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.

- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordernone	+39 (0) 800 11 7511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
UK	Luton	+44 (0) 8705 950 950

# Service and Spare Parts

If the event of your appliance requiring service, or if you wish to purchase spare parts, please contact Service Force by telephoning:

**0870 5 929 929**

Your telephone call will be automatically routed to the Service Force Centre covering your post code area.

For the address of your local Service Force Centre and further information about Service Force, please visit the website at

**www.serviceforce.co.uk**

Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading „What to do if...“

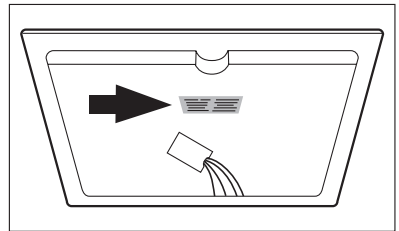
When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details:

1. Your name, address and post code.
2. Your telephone number.
3. Clear and concise details of the fault.
4. The model and serial number of the appliance (found on the rating plate)
5. The purchase date.

Please note that a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in-guarantee service calls.

## Customer Care

For general enquiries concerning your AEG appliance, or for further information on AEG products please contact our Customer Care Department by letter or telephone at the address below or visit our website at **www.aeg.co.uk**.



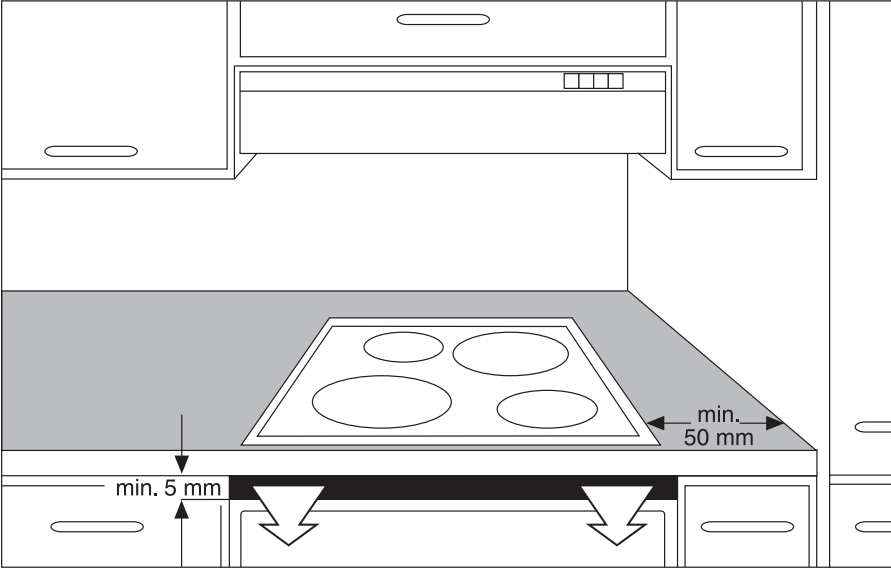
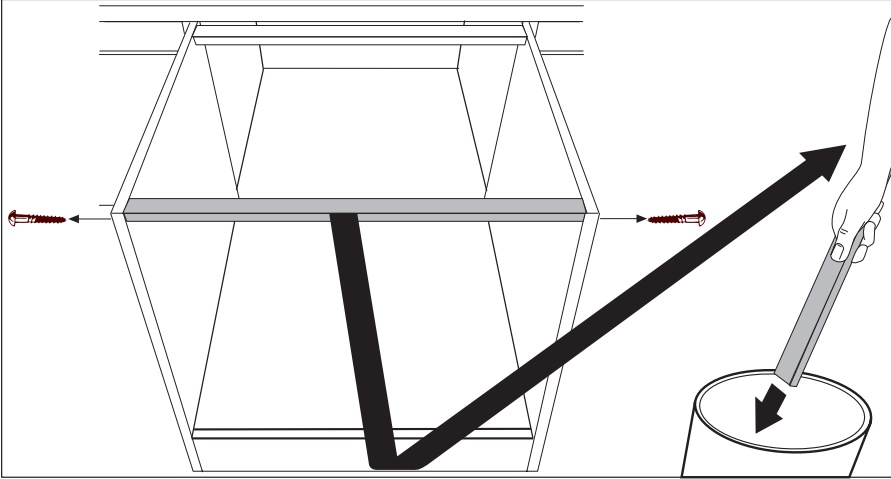
Customer Care Department  
Major Appliances  
AEG Domestic Appliances  
Addington Way  
Luton  
Bedfordshire, LU4 9QQ  
Tel: 08705 350350 (\*)

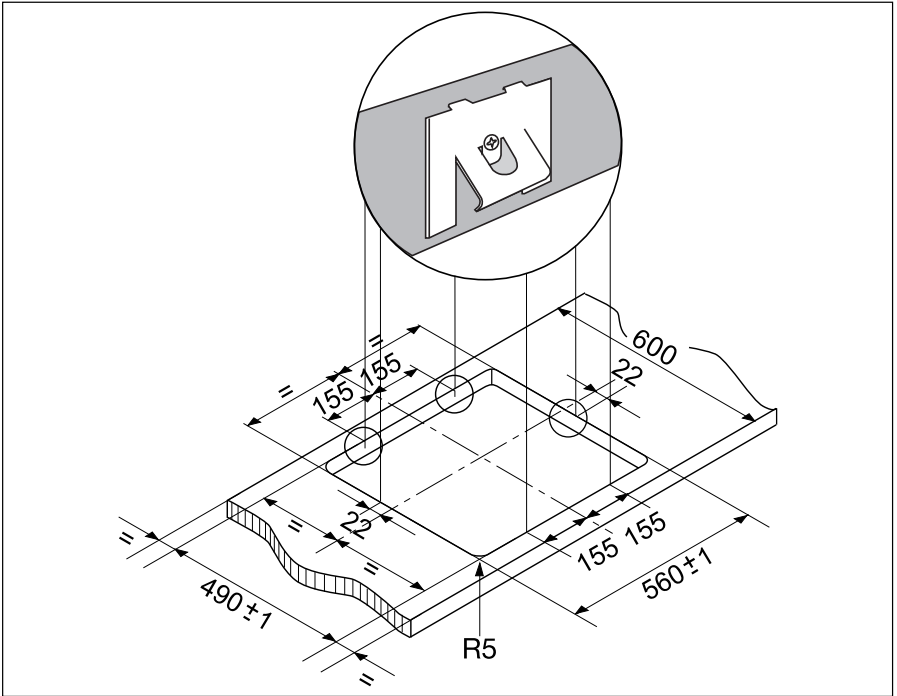
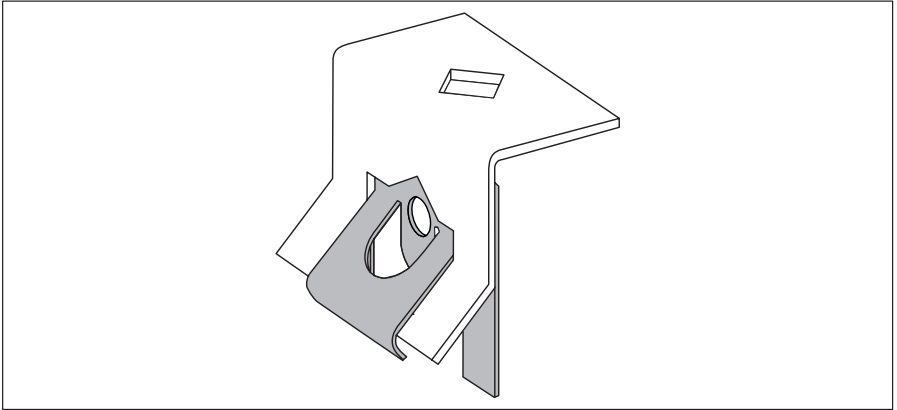
**For Customer Service in the Republic of Ireland** please contact us at the address below:

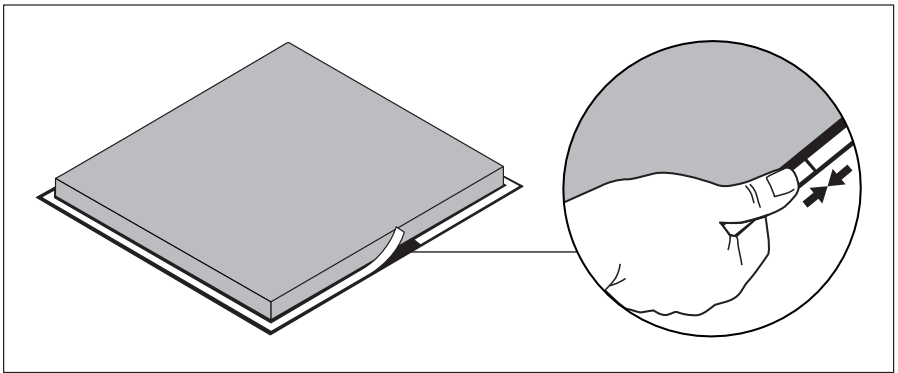
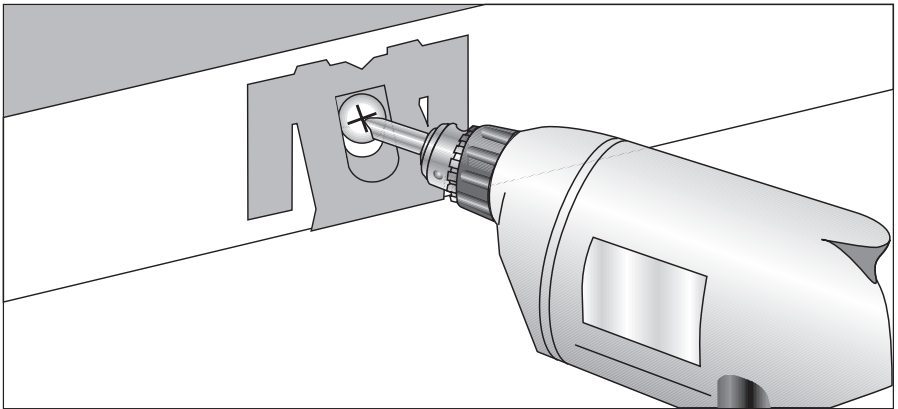
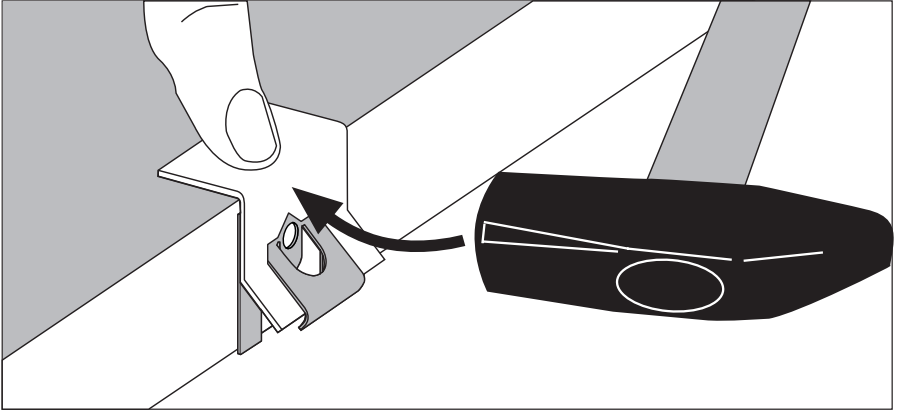
AEG/ Electrolux Group (Ire) Ltd  
Long Mile Road/ Dublin 12  
Republic of Ireland  
Tel: +353 (0) 1 4090754  
Email: service.eid@electrolux.ie

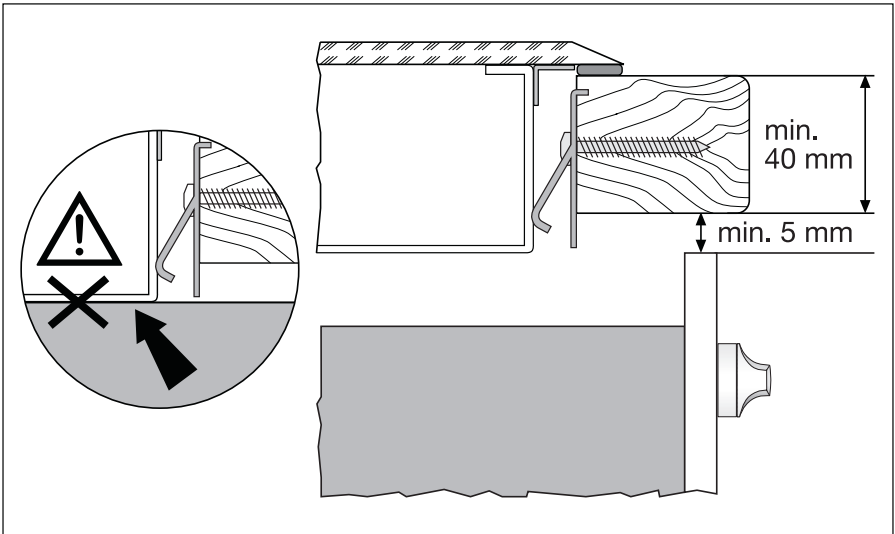
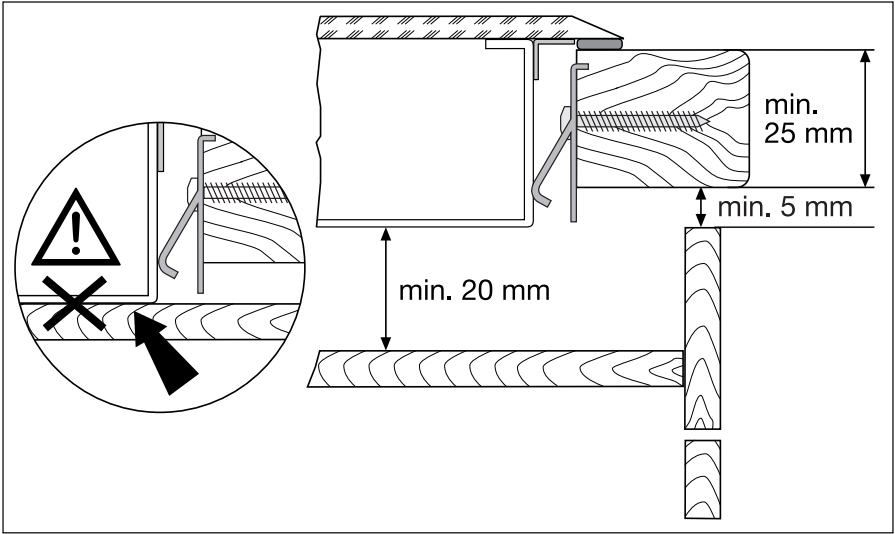
(\*) Calls may be recorded for training purposes

# Montaje / Assembly












## Placa de características / Rating Plate

Modell EHD6671P		Prod.Nr. 949 592 248	
Typ 55GAD83AG	230 V	50 Hz	Induction 3,7 kW
Made in Germany	Ser.Nr. ....	6,6 kW	
ELECTROLUX		CE	 

822 925 831-A-170206-01

Salvo modificaciones  
Subject to change without notice

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*