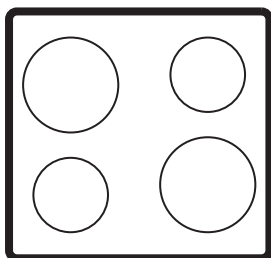




Electrolux



electrolux.com/register



LIV834I

MONTAGE / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATIE



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

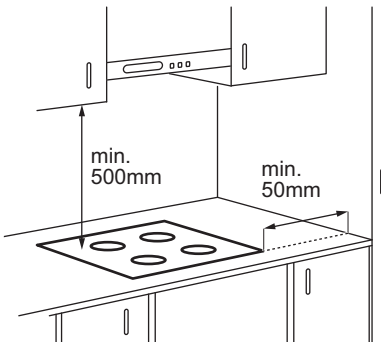
How to install your AEG/Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



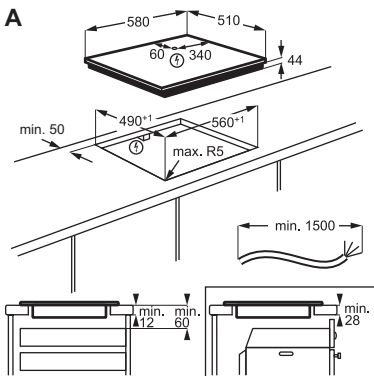
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

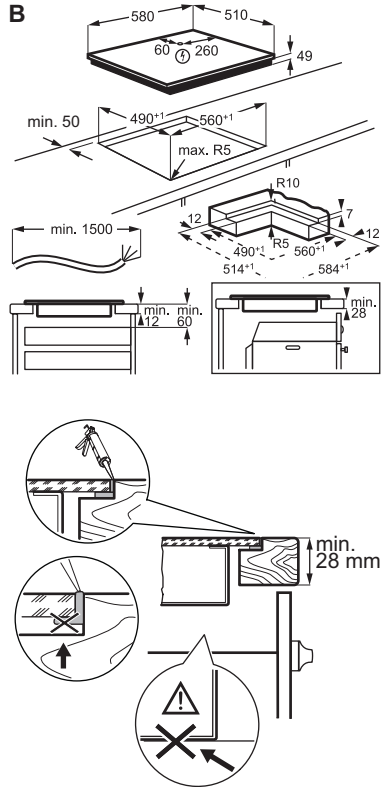
How to install your AEG/Electrolux
 induction hob flush installation



A



B



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
6. GARANLEITUNG.....	13

7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	13
8. FEHLERBEHEBUNG.....	14
9. TECHNISCHE DATEN.....	14
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	15
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	15

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicher-

heit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. 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 sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Gerätetei-

le werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- 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.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. 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.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.

- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.

- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie 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.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- 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.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

❗ Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.

Für die aufliegende Montage siehe Diagramm **A**. Für die integrierte Montage siehe Diagramm **B**.

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.

3.3 Anbringen der Dichtung

Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie den mitgelieferten 3x10 mm Dichtungstreifen in vier Streifen, die der Länge der Falze entsprechen.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.4 Anschlusskabel

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

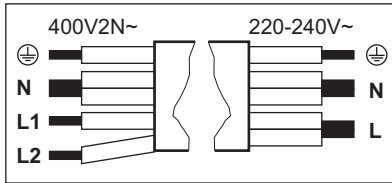
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

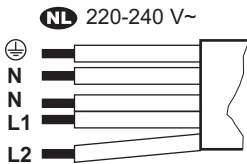
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L1	Schwarz	Schwarz und braun	L
L2	Braun		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Grün – gelb
N	Blau und blau

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

L1	Schwarz
L2	Braun

3.5 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

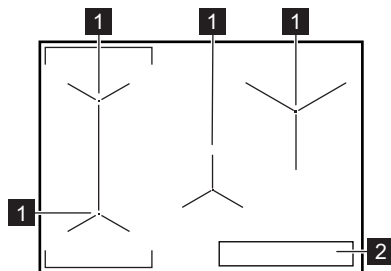
1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie für 3 Sek gedrückt. Das Display blinkt kurz auf.
3. Halten Sie für 3 Sek gedrückt. oder werden angezeigt.
4. Drücken Sie . P72 wird angezeigt.
5. Drücken Sie / des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen:

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

	Ein / Aus
	Verriegelung / Kindersicherung
	Pause
	Timer
	Bridge
	Hob ² Hood

Symbol / Anzeige

P	PowerBoost
	PowerBoost ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	Verriegeln / Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Pause ist eingeschaltet.

Symbol / Anzeige

	OptiHeat Control
	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	Es besteht ein Problem mit dem Kochgeschirr.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Verwendung des Kochfeldes

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone. Um die Kochstufe einzustellen oder zu ändern, berühren Sie die Bedienleiste bei der gewünschten Kochstufe oder bewegen Sie Ihren Finger entlang der Bedienleiste.

Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

5.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplintern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **Korrekt:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

- **Falsch:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

5.3 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leerkocht).

5.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.5 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

5.6 P PowerBoost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Zum Aktivieren **P** drücken. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.7 Automatisches Aufheizen

Die Funktion beschleunigt das Aufheizen der Kochzone, um die gewählte Temperatureinstellung schneller zu erreichen.

1. Zum Aktivieren **P** drücken.
2. Wählen Sie eine Kochstufe, sobald auf dem Display **P** angezeigt wird.

Nach wenigen Sekunden wird **R** angezeigt. Um die Funktion auszuschalten, ändern Sie die Kochstufe.

5.8 Timer

Um die Betriebsdauer einer Kochzone festzulegen: Stellen Sie eine Heizstufe für die Kochzone ein und drücken Sie **⌚**, bis die entsprechende Kochzonenanzeige erscheint.

Stellen Sie die Zeit ein mit **+** des Timers.

Um die verbleibende Zeit anzuzeigen, drücken Sie **⌚**, bis die entsprechende Kochzonenanzeige erscheint. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Sie können die Zeit durch Drücken von **+**/**-** anpassen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Zum Ausschalten des Signaltons **⌚** berühren. Um den Timer abubrechen, drücken Sie **⌚**, bis die entsprechende Kochzonenanzeige erscheint, dann drücken Sie **—**, bis 00 auf dem Display erscheint.

Um die Funktion als eine Kurzzeit-Wecker zu nutzen: wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert,

drücken Sie **⌚** und stellen Sie die Zeit ein mit **+**/**-**.

Um die Betriebsdauer der Kochzone zu überwachen: Stellen Sie eine Heizstufe an der Kochzone ein und drücken Sie **⌚**, bis die entsprechende Kochzonenanzeige erscheint, dann berühren Sie **—** des Timers. **UP** wird angezeigt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit. Um die abgelaufene Zeit zu überprüfen, berühren Sie **⌚**, bis die entsprechende Kochzonenanzeige erscheint. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie **⌚** und berühren Sie dann **+** oder **—**.

5.9 || Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie **||**.

5.10 **🔒** Verriegelung/ Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens

kurz zu sperren: drücken Sie **🔒** einmal. Zum Entsperren erneut drücken.

Um einen versehentlichen Betrieb des

Kochfelds zu verhindern: Halten Sie **🔒** für 4 Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie **🔒** für 4 Sek gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

Um die Funktion nur für einen Kochvorgang zu deaktivieren: Schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie **🔒** für 4 Sek gedrückt und stellen Sie die Heizstufe innerhalb 10 Sek ein. Sie können das Kochfeld benutzen. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist die Funktion wieder aktiv.

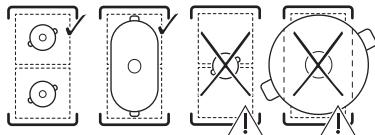
5.11 **🔗** Bridge

Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Koch-

zonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitten der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.

1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.
2. Zum Aktivieren  drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.



5.12 Hob²Hood

Die Funktion verbindet das Kochfeld über einen Infrarot-Signalgeber mit der Dunstabzugshaube. Die Haube passt die Lüftergeschwindigkeit an die Temperatur der Kochzone an. Sie können den Lüfter für die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.

 Bei den meisten Hauben ist die Funktion standardmäßig aktiviert. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung der Abzugshaube.

Automatikmodus

Der Automatikmodus bietet mehrere Geschwindigkeitsoptionen (H0 - aus bis zu H6 - intensiv). Um die Standardoption zu ändern (H5), geben Sie die Benutzereinstellungen ein.

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie  für 3 Sek gedrückt. Das Display blinkt kurz auf.
3. Halten Sie  für 3 Sek gedrückt.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.
5.  neben dem Timer drücken, um einen Automatikmodus auszuwählen.

Für Optionen H1 – H6 schaltet sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten, und schaltet 2 Min aus, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, kann der Lüfter der Dunstabzugshaube noch eine

gewisse Zeit weiterlaufen, um eventuell verbliebene Kochgerüche zu beseitigen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Ventilator automatisch ab.

Manueller Modus

Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie . Der Automatikmodus wird deaktiviert. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit durch wiederholtes Drücken von  ein.

Um den Automatikmodus zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Hinweise und Tipps

- Unterbrechen Sie nicht das Signal zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (z. B. durch Abdecken des Bedienfelds des Kochfelds).
- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung und Halogenlicht.
- Verwenden Sie während der Aktivierung dieser Funktion keine anderen ferngesteuerten Geräte, da diese das Signal blockieren könnten.

5.13 OffSound Control

Zum Aus-/Einschalten der Töne.

Schalten Sie das Kochfeld aus. Halten Sie  für 3 Sek gedrückt. Das Display blinkt. Halten Sie  für 3 Sek gedrückt. Drücken Sie  des Timers, um  (Ton aus) oder  (Ton an) auszuwählen. Zur Bestätigung warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

Auch bei deaktivierten Tönen sind weiterhin Signale hörbar beim Drücken von , wenn Timer stoppt oder wenn Sie etwas auf das Bedienfeld legen.

5.14 Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

6. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Einstellung	Verwendung:	Dauer (Min.)
 - 1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 3	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
7 - 9	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.	20 - 60
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
9 - 12	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
12 - 13	Scharfes Braten von Rösti, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Sofort entfernen:** geschmolzenen Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um

glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches

Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

8. FEHLERBEHEBUNG

❗ Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.

- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.

- Stellen Sie sicher, dass die höchste Kochstufe nicht aktiviert ist.
- Lassen Sie die Kochzone abkühlen.

Hob®Hood funktioniert nicht.

- Achten Sie darauf, dass nichts das Bedienfeld verdeckt oder das Signal blockiert.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone oder schalten Sie die Abzugshaube in den manuellen Modus.

E und eine Ziffer wird angezeigt.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

F wird angezeigt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell LIV834I
Typ 62 D4A 01 AA
Induktion
Seriennummer
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 385 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.2 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

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 Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

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

Modellbezeichnung	LIV834I		
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 Mitte	14.5 cm	
	Hinten rechts	24.0 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179.6 Wh/kg	
	Hinten links	177.0 Wh/kg	
	Vorne Mitte	180.2 Wh/kg	
	Hinten rechts	174.6 Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		177.9 Wh/kg	

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

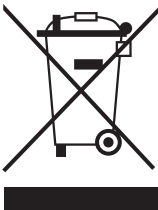
10.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

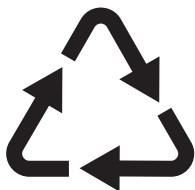


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückge-

nommen 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 Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² 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 Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber 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 Vertrieber 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 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber 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 Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, 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 m² 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.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	17
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	19
3. ASSEMBLY.....	21
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	22
5. DAILY USE.....	23
6. COOKING GUIDE.....	25

7. CARE AND CLEANING.....	26
8. TROUBLESHOOTING.....	26
9. TECHNICAL DATA.....	27
10. ENERGY EFFICIENCY.....	27
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	28

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of

age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING: Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or

similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer

of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified technician must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.
- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not modify this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

2.5 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number

3.2 Assembling the hob

① For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.

For on-top installation refer to diagram **A**.
For integrated installation refer to diagram **B**.

If you install the hob under a hood, see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

3.3 Attaching the seal

On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes matching the length of the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.

4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Connection cable

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.

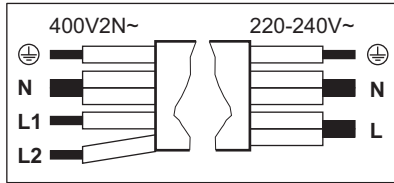
One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.

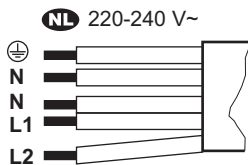
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

One-phase connection: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Green - yellow	Green - yellow	⊕
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Green - yellow
---	----------------

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.5 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

To decrease or increase the power level:

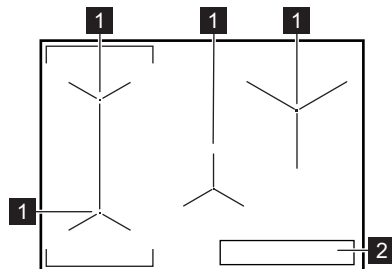
1. Deactivate the hob.
2. Press and hold for 3 sec. The display flashes briefly.
3. Press and hold for 3 sec. or appears.
4. Press . P72 appears.
5. Press / of the timer to set the power level.

Power levels:

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone

2 Control panel

4.2 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator

	On / Off
	Lock / Child Safety Device
	Pause
	Timer
	Bridge

Symbol / indicator	
	Hob²Hood
P	PowerBoost
	PowerBoost operates.
	Automatic Heat Up operates.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Pause operates.

Symbol / indicator	
	OptiHeat Control
	Automatic Switch Off operates.
	+ digit There is a malfunction.
	There is a problem with the cookware.

5. DAILY USE

5.1 Using the hob

Press and hold  to activate or deactivate the hob. Put the cookware in the centre of the cooking zone. To set or change the heat setting touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar.

Eco Timer

To save energy, the cooking zone deactivates shortly before the timer stops.

5.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

5.3 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones are deactivated, when no heat setting is selected after activation, or when cookware boils dry).

5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.5 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

5.6 P PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press **P** to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat setting. To deactivate the function, change the heat setting.

5.7 Automatic Heat Up

The function speeds up the heating of the cooking zone to reach the selected heat setting faster.

1. Press **P** to activate.
2. Select a heat setting as soon as **P** appears on the display.

After a few seconds **P** appears.

To deactivate the function change the heat setting.

5.8 Timer

To specify how long a cooking zone should operate: set a heat setting on the cooking zone and press **⌚** until the corresponding cooking zone indicator appears. Set the time using **+** of the timer.

To see the remaining time press **⌚** until the corresponding cooking zone indicator appears. The display shows the remaining time.

You can adjust the time by pressing **+** / **-**. When the set time runs out, the cooking zone deactivates. To stop the sound touch **⌚**. To cancel the timer press **⌚** until the corresponding cooking zone indicator appears, then press **—** until 00 appears on the display.

To use the function as a Minute Minder: when the hob is on but none of the cooking zones operate, press **⌚** and set the time using **+** / **-**.

To monitor how long the cooking zone operates: set a heat setting on the cooking zone and press **⌚** until the corresponding cooking zone indicator appears, then touch **—** of the timer. **UP** appears. The display switches between **UP** and the counted time.

To check the counted time, touch **⌚** until the corresponding cooking zone indicator ap-

pears. To deactivate the function touch **⌚** and then touch **+** or **-**.

5.9 || Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press **||**.

5.10 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

To lock the control panel briefly while

cooking: press  once. Press again to unlock.

To prevent accidental operation of the

hob: press and hold  for 4 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold  for 4 sec, and switch off the hob.

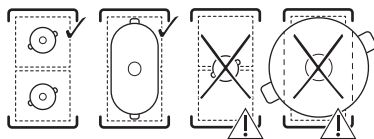
To override the function for only one cooking session: switch on the hob, press and hold  for 4 sec and set the heat setting within 10 sec. You can use the hob. When you switch off the hob the function is active again.

5.11 Bridge

To connect two side cooking zones so that they operate as one. You can use it to cook with large cookware (e.g. plancha). Make sure the cookware covers the centres of both cooking zones. If the cookware is placed between the centres of the zones, the function will not be activated.

1. Set the heat setting for one of the zones.
2. Press  to activate.
3. Change the heat setting as needed.

To deactivate the function, press .



5.12 Hob²Hood

The function connects the hob with the hood via an infrared signal communicator. The hood adjusts the fan speed based on the

temperature of the cooking zone. You can also operate the hood fan manually.

 For most hoods the function is activated by default. For more information refer to the user manual for the hood.

Automatic mode

The automatic mode offers several speed options (H0 - off to H6 - intense). To change the default option (H5) enter the user settings.

- 1. Switch off the hob.
- 2. Press and hold  for 3 sec. The display flashes briefly.
- 3. Press and hold  for 3 sec.
- 4. Press  repeatedly until  appears.
- 5. Press  next to the timer to select an automatic mode.

For options H1 – H6 the hood light activates automatically when you switch on the hob, and deactivates 2 min after you switch off the hob.

When you switch off the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time to remove any lingering smells after cooking. After that time the fan deactivates automatically.

Manual mode

Switch on the hob and press . The automatic mode deactivates. Change the fan speed by pressing  repeatedly.

To activate the automatic mode, switch off the hob and switch it on again.

Hints and tips

- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. by covering the hob control panel).
- Protect the hood panel from direct sunlight and halogen light.
- Do not use other remotely controlled appliances while the function operates as they may block the signal.

5.13 OffSound Control

To deactivate or activate the sounds.

Switch off the hob. Press and hold  for 3 sec. The display flashes on and off. Press and hold  for 3 sec. Press  of the timer to choose  (sounds off) or  (sounds on). To confirm, wait until the hob switches off automatically.

With the sounds deactivated you can still hear signals when you press , when the Timer stops, or when you put something on the control panel.

5.14 Energy saving tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.

For more information refer to "Energy efficiency".

6. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Setting	Use to:	Time (min)
 - 1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 3	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2 - 3	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60

Setting	Use to:	Time (min)
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
9 - 12	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
12 - 13	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

7. CARE AND CLEANING

7.1 Cleaning the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may scratch or stain the hob surface.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the surface dry with a soft cloth.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

8. TROUBLESHOOTING

i If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".
- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

Automatic Heat Up does not work.

- Make sure the highest heat setting is not activated.
- Let the cooking zone cool down.

Hob²Hood does not work.

- Make sure nothing covers the control panel or blocks the signal.
- Move the cookware to a different cooking zone or switch the hood to manual mode.

E and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem con-

tinues, contact an Authorised Service Centre.

F appears.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model LIV834I
Typ 62 D4A 01 AA
Induction
Serial number
ELECTROLUX

PNC 949 599 385 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.2 kW



9.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum dura- tion [min]	Cookware diame- ter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

Model identification		LIV834I
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle front	14.5 cm
	Right rear	24.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	179.6 Wh/kg
	Left rear	177.0 Wh/kg
	Middle front	180.2 Wh/kg
	Right rear	174.6 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		177.9 Wh/kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

10.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

FRANÇAIS

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	28	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	39
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	31	8. DÉPANNAGE.....	39
3. ASSEMBLAGE.....	33	9. DONNÉES TECHNIQUES.....	40
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	35	10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	40
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	35	11. CONSIDÉRATIONS	
6. GUIDE DE CUISSON.....	38	ENVIRONNEMENTALES.....	41

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d’installer et d’utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra 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.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil 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 l'appareil

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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique mé-

nager, 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.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **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** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'ap-

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

- **AVERTISSEMENT** : 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.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer 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.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, étei-

gnez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. 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.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- 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'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles,

d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- 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.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- 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 les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- 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.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et 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.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une

corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

2.5 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 de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série

3.2 Montage de la plaque

❗ Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation. Pour une installation superposée, reportez-vous au schéma **A**. Pour une installation intégrée, reportez-vous au schéma **B**.

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.

3.3 Fixation du joint

Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.

2. Diviser la bande d'étanchéité 3x10 mm fournie en quatre bandes correspondant à la longueur des rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.4 Câble de raccordement



AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

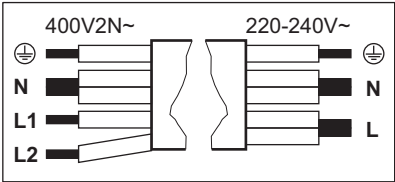
Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.

- Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
- Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
- Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

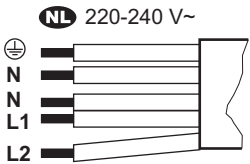
Raccordement biphase

- Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
- Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
- Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphase: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

	Vert - jaune	Vert - jaune	
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.5 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

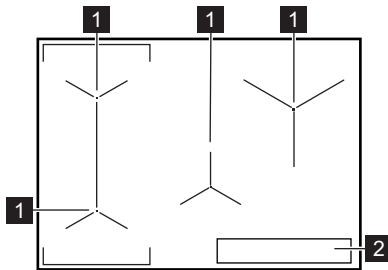
- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur pendant 3 sec. L'affichage clignote brièvement.
- Appuyez sur pendant 3 sec. ou apparaît.
- Appuyez sur . P72 apparaît.
- Appuyez sur du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance :

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Symbole/voyant

ⓘ	Allumé / A l'arrêt
🔒	Touches Verrouil / Sécurité enfants
	Pause

Symbole/voyant

⌚, +, -	Minuteur
🔗	Bridge
👤	Hob²Hood
P	PowerBoost
P	PowerBoost est activé.
R	Démarrage automatique du chauffage est activé.
L	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activé.
u	Pause est activé.
☐, ☐, ☐	OptiHeat Control
-	Arrêt automatique fonctionne.
E + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
F	Le récipient pose problème.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche ⓘ enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Pour régler ou modifier le réglage de la température, touchez le bandeau de sélection au niveau du bon réglage de température ou déplacez votre doigt le long du bandeau de sélection.

Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et sé-

chez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

5.3 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

5.4 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.5 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

5.6 P PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.7 Démarrage automatique du chauffage

La fonction accélère le chauffage de la zone de cuisson pour atteindre plus rapidement le réglage de température sélectionné.

1. Appuyez sur **P** pour activer.
2. Sélectionnez un réglage de température dès que  apparaît sur l'affichage.

Après quelques secondes  apparaît.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.8 Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson : réglez un mode de cuisson sur la zone de cuisson et appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse. Réglez l'heure à l'aide de **+** du minuteur.

Pour voir le temps restant, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse. L'affichage indique le temps restant. Vous pouvez ajuster l'heure en appuyant sur **+** / **-**.

Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur . Pour annuler le minuteur, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse, puis appuyez sur **-** jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'écran.

Pour utiliser la fonction en tant que Minuteur : lorsque la plaque est allumée, mais qu'aucune des zones de cuisson ne fonctionne, appuyez sur  et réglez l'heure à l'aide de **+** / **-**.

Pour surveiller la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : réglez un mode de cuisson sur la zone de cuisson et appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante apparaisse, puis appuyez sur **-** du minuteur.  apparaît. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée. Pour voir la durée écoulée, appuyez sur  jusqu'à ce que l'indicateur de

la zone de cuisson correspondante apparaît. Pour désactiver la fonction, appuyez sur  puis appuyez sur **+** ou **-**.

5.9 || Pause

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

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur **||**.

5.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur  une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller.

Pour éviter un fonctionnement accidentel

de la plaque : maintenez  enfoncé pendant 4 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche  pendant 4 sec, puis éteignez la plaque.

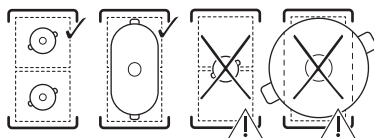
Pour remplacer la fonction pour une seule session de cuisson : allumez la plaque, appuyez sur  pendant 4 sec et réglez la température dans un délai de 10 sec. Vous pouvez utiliser la plaque. Lorsque vous éteignez la plaque, la fonction est à nouveau active.

5.11 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le récipient est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.

1. Réglez le niveau de cuisson de l'une des zones.
2. Appuyez sur  pour activer.
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .



5.12 Hob²Hood

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

① Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

Mode automatique

Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur.

1. Éteignez la table de cuisson.
2. Appuyez sur  pendant 3 sec. L'affichage clignote brièvement.
3. Appuyez sur  pendant 3 sec.
4. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que  apparaisse.
5. Appuyez sur **+** à côté du timer pour sélectionner un mode automatique.

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque et se désactive 2 min après que vous ayez éteint la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .

Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.

Conseils

- N'interrompez pas le signal entre le plaque et la hotte (par exemple en couvrant le bandeau de commande de la plaque).
- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

5.13 OffSound Control

Pour désactiver ou activer les sons.

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 sec. L'affichage clignote. Maintenez enfoncé la touche  pendant 3 sec. Appuyez sur la touche  du timer pour choisir  (sons éteints) ou  (sons allumés). Pour confirmer, attendez que la plaque s'éteigne automatiquement.

Avec les sons désactivés, vous pouvez toujours entendre des signaux lorsque vous appuyez sur , lorsque le Minuteur s'arrête, ou lorsque vous posez quelque chose sur le bandeau de commande.

5.14 Conseils pour économiser l'énergie

- 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.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage Utilisez pour :		Durée (min)
 - 1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
12 - 13	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulausch, bœuf braisé), cuire des frites.	
	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.

- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

8. DÉPANNAGE

❗ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Démarrage automatique du chauffage ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que le réglage de chaleur maximum n'est pas activé.
- Laissez la zone de cuisson refroidir.

Hob®Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.
- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

F s'affiche.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle LIV834I
Type 62 D4A 01 AA
Induction
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 599 385 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.2 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients 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 centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

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

Identification du modèle	LIV834I	
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 centrale	14.5 cm
	Arrière droite	24.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179.6 Wh/kg
	Arrière gauche	177.0 Wh/kg
	Avant centrale	180.2 Wh/kg
	Arrière droite	174.6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	177.9 Wh/kg	

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	41	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	51
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	44	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	52
3. MONTAGE.....	46	9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	52
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	48	10. ENERGIEVERBRUIK.....	53
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	48	11. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	53
6. KOOKGIDS.....	51		

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. 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.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het ap-

paraat en indien 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 de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- 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.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **LET OP!** Het kookproces moet in de gaten worden gehouden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Rook duidt op oververhitting. Gebruik nooit water om een kookvuur te doven. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een branddeken of een deksel.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen ten einde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een gekwalificeerde technicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 - Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
 - Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde montage-instructies.
 - Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
 - Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
 - Dicht de gesneden oppervlakken van de kast af met een afdichtmiddel om zwellingen door vocht te voorkomen.
 - Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
 - Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam om te voorkomen dat heet kookgerei uit het apparaat valt wanneer de deur of het raam wordt geopend.
 - Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
 - Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
 - Bewaar er geen kleine voorwerpen of papier in die de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen aantasten.
 - Houd minimaal 2 cm afstand tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade.
 - Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.
- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
 - Het apparaat moet worden geaard.
 - Koppel het apparaat los van de stroomtoevoer vóór elke interventie.
 - Controleer dat de parameters op het typeplaatje compatibel zijn met de elektrische waarden van de netspanning.
 - Losse of onjuiste netsnoeren of stekkers kunnen leiden tot oververhitting van de aansluiting.
 - Gebruik het juiste netsnoer.
 - Laat het netsnoer niet in de war raken.
 - Zie erop toe dat een elektrocutiebescherming is geïnstalleerd.
 - Installeer een trekontlastingsklem op het netsnoer.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer of de stekker (indien van toepassing) geen hete oppervlakken kan raken.
 - Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
 - Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum of een gekwalificeerde elektricien.
 - Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
 - Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
 - Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
 - Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
 - Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
 - De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens de werking ervan.
- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Plaats geen bestek of pannendecksels op de kookzones, omdat deze dan heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats het voedsel voorzichtig in de hete olie, omdat dit spatten kan veroorzaken.
- 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.

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Hete vetten en oliën kunnen brandbare dampen afgeven. Houd vlammen en hete voorwerpen uit de buurt.
- Hete oliedampen kunnen zelfontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie met voedselresten kan zelfs bij lagere temperaturen ontbranden.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Plaats geen hete pannen op het glazen oppervlak van het apparaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Voorkom dat voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen om schade aan het oppervlak te vermijden.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til het kookgerei altijd op wanneer u het op het kookoppervlak moet verplaatsen.
- 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.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je 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.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.

2.5 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. MONTAGE

3.1 Vóór de installatie

Zoek voor toekomstig gebruik het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat en noteer het serienummer.....

3.2 De kookplaat monteren



Voor installatieafmetingen en visuele begeleiding, zie de installatieschema's op de eerste pagina's van de gebruikershandleiding.

Voor oppervlakte-installatie, zie diagram A.
Voor geïntegreerde installatie, zie diagram B.

Als u de kookplaat onder een afzuigkap installeert, raadpleegt u de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimale afstand 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.

3.3 De afdichting bevestigen

Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek deze niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter op bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstrip in vier stroken die

overeenkomen met de lengte van de sponningen.

3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strips aan de sponningen. Rek de strips niet uit. Plak de uiteinden van de strips niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramiek komen.

3.4 Aansluitsnoer



WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Om een beschadigd netsnoer te vervangen, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingenkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.
- Aansluitingen via contactstekkers, het boren of solderen van de draadeinden en het aansluiten van de kabel zonder kabelhuls zijn verboden.

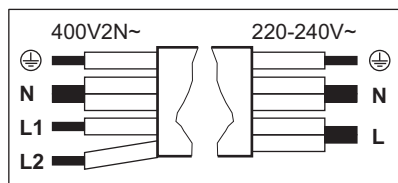
Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van de zwarte en bruine kabels aan.

4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

Tweefasige aansluiting

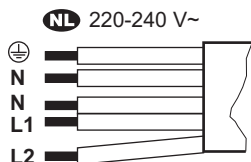
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



Tweefasige aansluiting: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Groen - geel	Groen - geel	
N	Blauw en blauw	Blauw en blauw	N
L1	Zwart	Zwart en bruin	L
L2	Bruin		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Groen - geel
N	Blauw en blauw
L1	Zwart
L2	Bruin

3.5 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie. De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld. Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringkast in huis.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

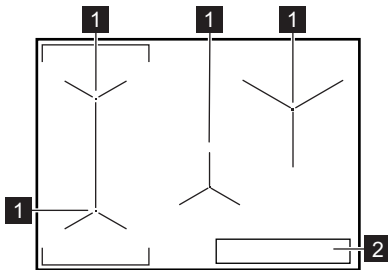
1. De kookplaat uitschakelen.
2. Houd gedurende 3 sec ingedrukt. Het display knippert kort.
3. Houd gedurende 3 sec ingedrukt. of verschijnt.
4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op of van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus:

P72 — 7200 W, P15 — 1500 W, P20 — 2000 W, P25 — 2500 W, P30 — 3000 W, P35 — 3500 W, P40 — 4000 W, P45 — 4500 W, P50 — 5000 W, 60 — 6000 W

4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

4.2 Symbolen op het bedieningspaneel en het display

Symbol / indicatielampje

ⓘ	Aan / Uit
🔒	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting
	Pauzeren

Symbol / indicatielampje

⌚, +, -	Timer
🔗	Bridge
👤	Hob²Hood
P	PowerBoost
P	PowerBoost is in werking.
R	Automatisch opwarmen is in werking.
L	Vergrendelen / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
⏸	Pauzeren is in werking.
🔧, 🔧, 🔧	OptiHeat Control
-	Automatische uitschakeling is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
F	Er is een probleem met de pan.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Gebruik van de kookplaat

Houd ⓘ ingedrukt om de kookplaat te activeren of te deactiveren. Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Om de warmteinstelling in te stellen of te wijzigen, raakt u de instellingsbalk aan op de juiste warmteinstelling of verplaatst u uw vinger over de instellingsbalk.

Eco-timer

Om energie te besparen, wordt de kookzone gedeactiveerd kort voordat de timer stopt.

5.2 Pannen

De basis van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Reinig en droog het kookgerei voordat u het op de kookplaat zet. Schuif of sleep het kookgerei niet op de randen en hoeken van het glas om te voorkomen

dat het oppervlak afbrokkelt of beschadigd raakt. Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om schade aan de elektronische onderdelen te voorkomen.

Zie erop toe dat het kookgerei compatibel is met inductie (dat wil zeggen dat een magneet aan de basis blijft kleven). Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone. Kookgerei met een kleinere diameter warmt mogelijk langzamer op, terwijl kookgerei een met een grotere diameter oververhit kan raken en het bedieningspaneel kan beschadigen.

Kookgereimateriaal

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (met een marking van compatibiliteit van de fabrikant).

- **Niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Geluiden tijdens bedrijf

De geluiden kunnen verschillen afhankelijk van het materiaal waar het kookgerei van gemaakt is en de huidige kookstand. Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: er wordt een hoge kookstand geactiveerd en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: er wordt een hoge kookstand geactiveerd.
- klikken: elektrische schakeling treedt op.
- sissend, zoemend: de koelventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

5.3 Automatische uitschakeling

Als veiligheidsmaatregel schakelt de kookplaat onder bepaalde omstandigheden automatisch uit (bijv. wanneer alle kookzones zijn gedeactiveerd, wanneer er geen warmteinstelling is geselecteerd na activering, of wanneer kookgerei droog kookt).

5.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

Het indicatielampje geeft aan dat een kookzone nog heet is. Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte. Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5.5 Stroommanagement

Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd om de zekeringen van de huisinstallatie te beschermen. Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.

5.6 P PowerBoost

Om de maximale kookstand voor een beperkte tijd te activeren. U kunt deze gebruiken om water sneller aan de kook te brengen.

Druk op **P** om te activeren. Zodra de tijd is verstreken, keert de kookzone terug naar de hoogste warmteinstelling. Om de functie uit te schakelen: wijzig de warmte-instelling.

5.7 Automatisch opwarmen

De functie versnelt de verwarming van de kookzone om de geselecteerde warmteinstelling sneller te bereiken.

1. Druk op **P** om te activeren.
2. Selecteer een warmteinstelling zodra  op het scherm verschijnt.

Na enkele seconden verschijnt .

Om de functie te deactiveren, wijzigt u de warmteinstelling.

5.8 Timer

Om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken: stel een warmteinstelling in op de kookzone en druk op  totdat het overeenkomstige indicatielampje van de kookzone verschijnt. Stel de tijd in met behulp van **+** van de timer.

Druk op  totdat het overeenkomstige indicatielampje van de kookzone verschijnt om de resterende tijd weer te geven. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven. U kunt de tijd aanpassen door op **+** / **-** te drukken.

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de kookzone uitgeschakeld. Om het geluid te stoppen tikt u op . Om de timer te annuleren, drukt u op  totdat het overeenkomstige indicatielampje van de kookzone verschijnt en drukt u vervolgens op **—** totdat 00 op het scherm verschijnt.

Om de functie als een Kookwekker te gebruiken: wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar geen van de kookzones werkt, drukt u op  en stelt u de tijd in met behulp van **+** / **-**.

Om te controleren hoe lang de kookzone in werking is: stel een warmteinstelling in op de kookzone en druk op  totdat het overeenkomstige indicatielampje van de kookzone verschijnt en tik vervolgens op **—** van de timer.  verschijnt. Het display schakelt om tussen  en de getelde tijd. Om de resterende tijd weer te geven raakt u  aan totdat het indicatielampje van de overeenkomstige kookzone verschijnt. Om de functie te deactiveren, tikt u op  en vervolgens op **+** of **-**.

5.9 || Pauzeren

De functie stelt alle actieve kookzones in op de laagste warmteinstelling.

De functie stopt geen actieve timers.

Druk op || om te activeren/deactiveren.

5.10 Blokkering/ Kinderbeveiligingsinrichting

Om het bedieningspaneel indien nodig te vergrendelen/ontgrendelen.

Om het bedieningspaneel tijdens het koken tijdelijk te vergrendelen: druk eenmaal op . Druk er nogmaals op om te ontgrendelen.

Om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen: houd  gedurende 4 sec ingedrukt wanneer alle zones zijn gedeactiveerd en schakel de kookplaat vervolgens uit. Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Om de functie te deactiveren, schakelt u de kookplaat in, houdt u  gedurende 4 sec ingedrukt en schakelt u de kookplaat weer uit.

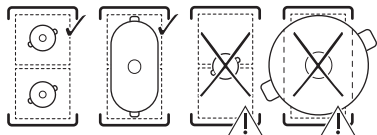
Om de functie voor een enkele kooksessie te omzeilen, schakelt u de kookplaat in, houdt u  gedurende 4 sec ingedrukt en stelt u de warmteinstelling binnen 10 sec in. U kunt de kookplaat gebruiken. Als u de kookplaat uitschakelt, is de functie weer actief.

5.11 Bridge

Twee kookzones aan een kant met elkaar verbinden, zodat deze als één zone werken. U kunt er gebruik van maken om met groot kookgerei te koken (bijv. plancha). Zorg ervoor dat het kookgerei het midden van beide kookzones bedekt. Als het kookgerei tussen het middelpunt van elke zone in wordt geplaatst, wordt de functie niet geactiveerd.

1. Stel de warmteinstelling in voor een van de zones.
2. Druk op  om te activeren.
3. Wijzig de kookstand indien nodig.

Druk op  om de functie te deactiveren.



5.12 Hob²Hood

De functie verbindt de kookplaat met de afzuigkap via een infrarood-signaalcommunicator. De afzuigkap past de ventilatorsnelheid aan op basis van de temperatuur van de kookzone. U kunt de afzuigkapventilator ook handmatig bedienen.

① Voor de meeste afzuigkappen is de functie standaard geactiveerd. Zie de gebruikershandleiding van de afzuigkap voor meer informatie.

Automatische modus

De automatische modus biedt verschillende snelheidsopties (H0 - Off tot H6 - Intens). Om de standaardoptie (H5) te wijzigen, gaat u naar de gebruikersinstellingen.

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Houd  gedurende 3 sec ingedrukt. Het display knippert kort.
3. Houd  gedurende 3 sec ingedrukt.
4. Druk herhaaldelijk op  totdat  verschijnt.
5. Druk op  naast de timer om een automatische modus te selecteren.

Voor opties H1 – H6 wordt de afzuigkapverlichting automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat inschakelt en wordt 2 min gedeactiveerd nadat u de kookplaat uitschakelt.

Wanneer u de kookplaat uitschakelt, kan de afzuigkapventilator gedurende een bepaalde tijd blijven werken om eventuele aanhouden-de geuren na het koken weg te zuigen. Na die tijd schakelt de ventilator automatisch uit.

Handmatige modus

Schakel de kookplaat in en druk op . De automatische modus wordt uitgeschakeld. Wijzig de ventilatorsnelheid door herhaaldelijk op  te drukken.

Om de automatische modus te activeren, schakelt u de kookplaat uit en weer in.

Aanwijzingen en tips

- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijv. door het bedieningspaneel van de kookplaat af te pakken).
- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht en halogeenlicht.

- Gebruik geen andere op afstand bediende apparaten terwijl de functie werkt, omdat deze het signaal kunnen storen.

5.13 OffSound Control

Om de geluiden te deactiveren of te activeren.

Schakel de kookplaat uit. Houd  gedurende 3 sec ingedrukt. Het display knippert aan en uit. Houd  gedurende 3 sec ingedrukt. Druk op  van de timer om  (geluiden uit) of  (geluiden aan) te kiezen. Om te bevestigen, wacht u totdat de kookplaat automatisch uit-schakelt.

Wanneer de geluiden zijn gedeactiveerd, kunt u nog steeds signalen horen wanneer u op  drukt, wanneer de Timer stopt of wanneer u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5.14 Tips voor energiebesparing

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
 - Plaats op kookgerei altijd een deksel, waar mogelijk.
 - Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of om het te laten smelten.
- Zie "Energie-efficiëntie" voor meer informatie.

6. KOOKGIDS

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Instellingen	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)
 - 1	Houd gekookt voedsel warm. Doe een deksel op het kookgerei.	indien nodig
1 - 3	Hollandaisesaus bereiden; smelt boter, chocolade, gelatine. Roer af en toe.	5 - 25
2 - 3	Luchtige omeletten, gebakken eieren. Kook met een deksel erop.	10 - 40
3 - 5	Gerechten op basis van rijst en melk sudderen, kant-en-klare maaltijden opwarmen. Voeg ten minste twee keer zoveel vloeistof toe als rijst, meng melkgerechten tot halfweg de kooktijd.	25 - 50
5 - 7	Stoofgroenten, vis, vlees. Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het koken.	20 - 45
7 - 9	Stoom aardappelen en andere groenten. Vul de pot met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het koken. Houd het deksel op de pot.	20 - 60
7 - 9	Grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen koken. Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.	60 - 150
9 - 12	Escalopes, kalfs-cordonbleu, koteletten, stoofschotels, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. Draai om wanneer nodig.	indien nodig
12 - 13	Röstli, gebraad, steaks frituren. Draai om wanneer nodig.	5 - 15
14	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.	
 P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is geactiveerd.	

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Het kookplaat reinigen

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.

- Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie. Dergelijke materialen kunnen krassen of vlekken op het oppervlak van de kookplaat veroorzaken.

- Krassen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
- Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.
- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een vochtige doek en een niet-schurend vaatwasmiddel. Droog de oppervlakte na reiniging af met een zachte doek.
- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
- **Verwijderen wanneer de kookplaat voldoende koel is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, verbrande voedselresten, glanzende metaalverkleuring. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.

8. PROBLEEMOPLOSSING

i Als u geen oplossing voor het onderstaande probleem kunt vinden, neem dan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

U kunt de kookplaat niet activeren/gebruiken.

- Controleer of de kookplaat correct is aangesloten op de elektrische voeding.
- Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekering herhaaldelijk doorslaat of als u een constant piepgeluid hoort, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om de installatie te inspecteren.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon is en niet wordt belemmerd door kookgerei/vreemde voorwerpen.

De kookplaat schakelt na enige tijd vanzelf uit.

- Dit is geen storing. In bepaalde situaties schakelt de kookplaat automatisch uit om de veiligheid te waarborgen. Zie "Automatische uitschakeling".

De maximale warmteinstelling voor een van de kookzones is niet beschikbaar of deze blijft veranderen tussen twee niveaus.

- Dit is geen storing. Zie "Stroommanagement".
- Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten.

Automatisch opwarmen werkt niet.

- Controleer dat de hoogste warmteinstelling niet is geactiveerd.
- Laat de kookzone afkoelen.

Hob®Hood werkt niet.

- Zorg ervoor dat niets het bedieningspaneel bedekt of het signaal blokkeert.
- Verplaats het kookgerei naar een andere kookzone of schakel de afzuigkap in de handmatige modus.

E en een cijfer verschijnen.

- Schakel de kookplaat uit, wacht enkele minuten en schakel ze dan weer in. Als het probleem aanhoudt, neem je contact op met een erkende servicedienst.

F verschijnt.

- Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die gelijk is aan de grootte van de kookzone.
- Controleer dat het kookgerei geschikt is voor inductie.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model LIV834I
Type 62 D4A 01 AA
Inductie

PNC 949 599 385 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Gemaakt in: Duitsland

9.2 Specificatie kookzones

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de onderstaande gegevens, afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [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
Midden voor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIEVERBRUIK

10.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

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

Modelnummer	LIV834I	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	21.0 cm
	Midden voor	14.5 cm
	Rechtsachter	24.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	179.6 Wh/kg
	Links achter	177.0 Wh/kg
	Midden voor	180.2 Wh/kg
	Rechtsachter	174.6 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	177.9 Wh/kg	

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

10.2 Informatie-eisen volgens (EU) Nr. 2023/826

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

11. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het

te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektri-

sche en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het

product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.



701142491-C-362026