



LIT30230

User Manual

Hob

EN 2

Benutzerinformation

Kochfeld

DE 14

Istruzioni per l'uso

Piano cottura

IT 27



electrolux.com/register

 **Electrolux**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at electrolux.com/manuals



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at electrolux.com/support

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

- 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 product 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.
- Do not let children play with the appliance. Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- CAUTION: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot. If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- This appliance is for household use only. Do not change the specification of this appliance.
- CAUTION: The cooking process has to be continuously supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- **WARNING:** If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. 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.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface since they can get hot.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not use steam cleaner and water spray to clean the appliance.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation and Electrical Connection

**WARNING!**

Only a qualified person must install and connect this appliance.

**WARNING!**

Risk of injury, electric shock, fire or damage to the appliance.

Follow the installation instructions supplied with the appliance. Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.

Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

Keep the minimum distance from other appliances and units.

Do not install or use a damaged appliance.

Remove all the packaging.

Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

Protect the bottom of the appliance from steam and moisture. Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.

Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.

If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.

The bottom of the appliance can get hot. Install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.

The separation panel must cover all space under the hob.

Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.

Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

The appliance must be earthed. Make sure that a shock protection is installed.

Use the correct electricity mains cable. Use the strain relief clamp on the cable.

Do not use multi-plug adapters and extension cables.

Make sure not to cause damage to the mains plug or cable. Do not let the electricity mains cable tangle.

Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket nearby.

Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

Do not pull the mains cable to disconnect the appliance, always pull the mains plug. If the mains socket is loose, do not connect 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 which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use and Maintenance



WARNING!

Risk of injury, burns, electric shock, fire, explosion or damage to the appliance.

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes.

Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.

Make sure that the ventilation openings are not blocked.

Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance operates.

When you place food into hot oil, it may splash.

Fats and oil, when heated, can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.

The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Do not keep hot cookware on the control panel.

Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.

Do not let cookware boil dry.

Do not put aluminium foil on the appliance.

Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

Deactivate 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.

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.

2.3 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

Disconnect the appliance from the mains supply.

Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Model

PNC

Serial number

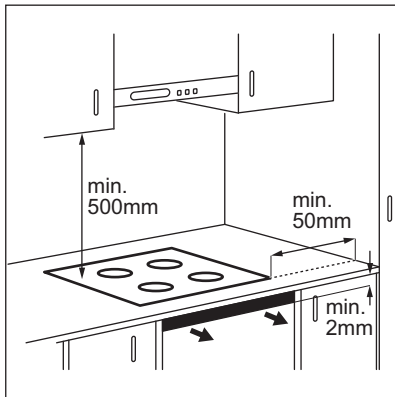
3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which

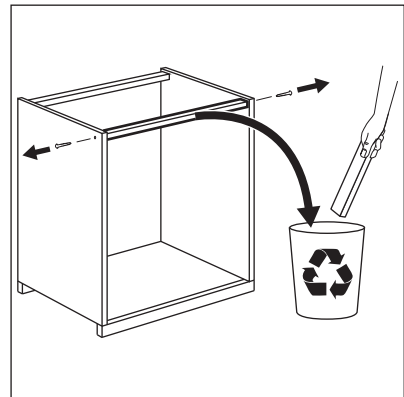
3.5 Assembly

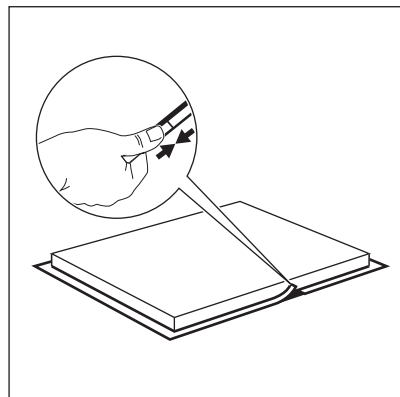
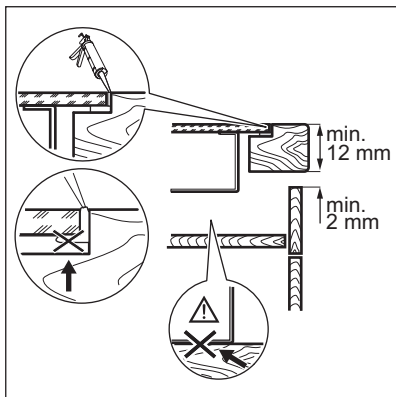
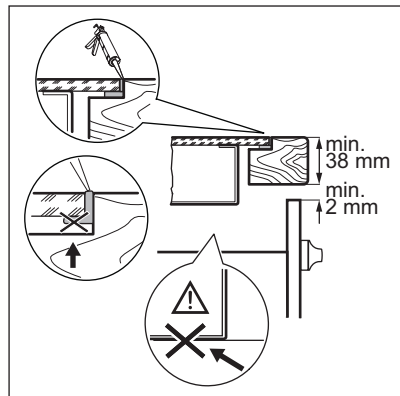
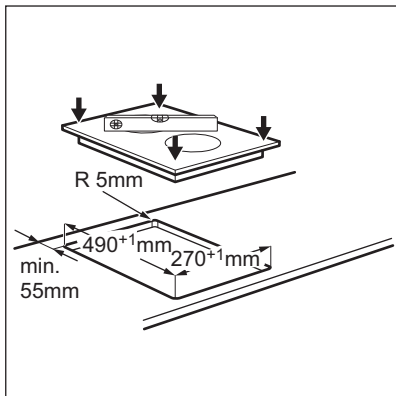
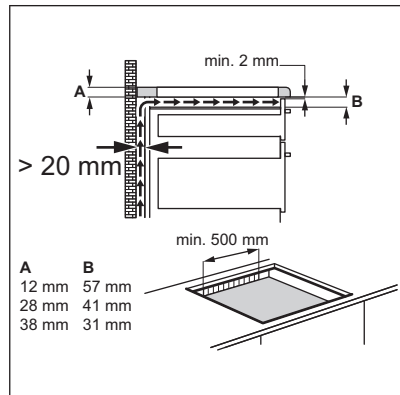
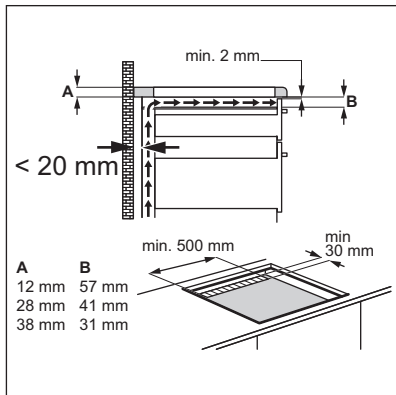


withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre.

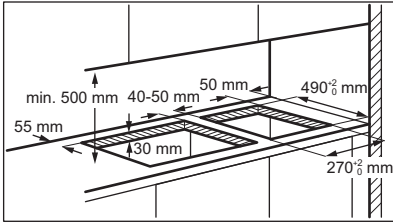
3.4 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6mm 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.
4. Join the two ends of the seal stripe together.





3.6 Installation of more than one hob



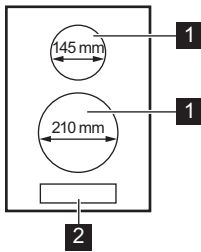
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Domino Hob - Worktop installation










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	Description
	To activate and deactivate the hob.
	To lock / unlock the control panel.
	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
	To select the cooking zone.
	To set a heat setting.
	To increase or decrease the time.
	PowerBoost. To activate and deactivate the maximum heat setting.

Symbol	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates. The display shows the current heat setting.
	The maximum heat setting is activated. PowerBoost operates.
	The control panel is locked. Lock / Child Safety Device operates.
	Pause operates.
	OptiHeat Control: continue cooking / keep warm / residual heat. A cooking zone is still hot.
	Automatic Switch Off operates.
	There is a malfunction.
	There is a problem with the cookware.





 For detailed information on the functions refer to the full version of user manual online.

5. DAILY USE

5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.2 The heat setting


Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

5.3 Timer



• Count Down Timer


You can use this function to set the length of a single cooking session.



First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.


To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function or change the

time: touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to 00. The indicator of the cooking zone disappears.

 When the countdown ends, an acoustic signal sounds and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

6. CARE AND CLEANING

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to

the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.


- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

7. TROUBLESHOOTING

7.1 What to do if...



If you cannot find a solution to the problem below, check the full version of user manual online or contact an Authorised Service Centre, if necessary.

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

8. TECHNICAL DATA

8.1 Cooking zones specification

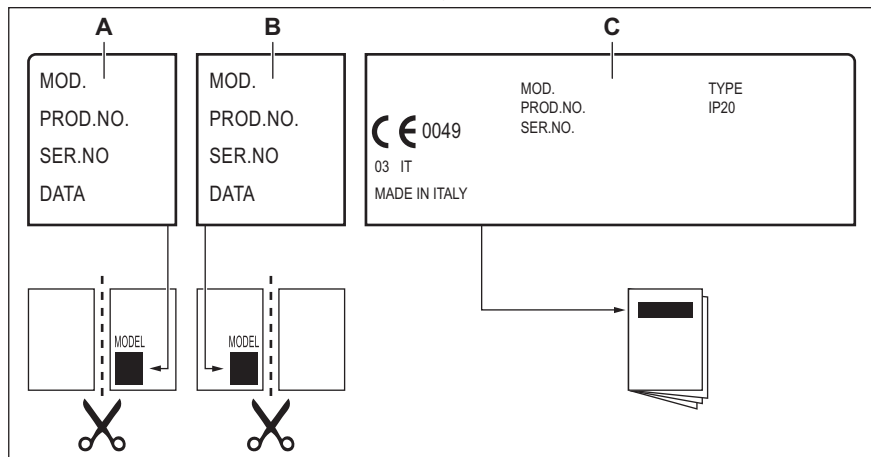
Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle front	2300	3700	10	180 - 210
Middle rear	1400	2500	4	125 - 145

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

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

8.2 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
- B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).
- C. Stick it on instruction booklet.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product information according to EU 66/2014 valid for EU market only

Model identification	LIT30230	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	2	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front	21.0 cm
	Middle rear	14.5 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle front	188.9 Wh / kg
	Middle rear	183.4 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	186.2 Wh / kg	


EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance


9.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
 - If it is possible, always put the lids on the cookware.
 - Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
 - Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
 - Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

10. 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

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

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



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



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter electrolux.com/support

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. 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.

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.
- **WARNUNG:** Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger und Wasserstrahl.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage und Elektroanschluss



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage und den Anschluss des Geräts vornehmen.



WARNUNG!

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

Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung. Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

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

Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit. Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

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

Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

Der Boden des Geräts kann heiß werden. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.

Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch unzureichenden Belüftungsabstand entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

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

Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

Das Gerät muss geerdet sein. Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden. Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Achten Sie darauf, Netzstecker oder Netzkabel nicht zu beschädigen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.

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

Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

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

Ziehen Sie nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch und Wartung



WARNING!

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

Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).

Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

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

Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.

Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.

Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.

Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.

Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.

Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.

Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

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

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

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

keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

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 Raumbeleuchtung geeignet.

Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.3 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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

3. MONTAGE

3.1 Vor der Montage

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

Modell
Produktnummer
(PNC)
Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

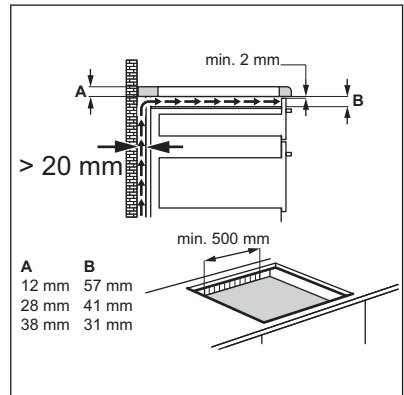
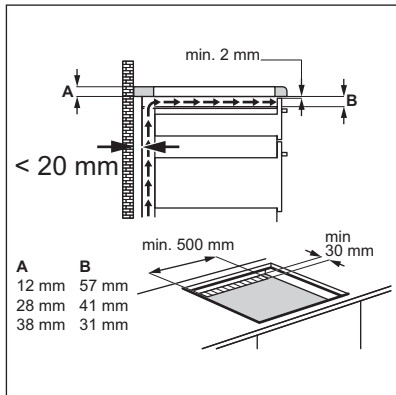
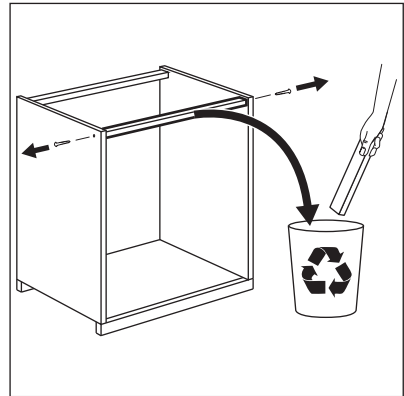
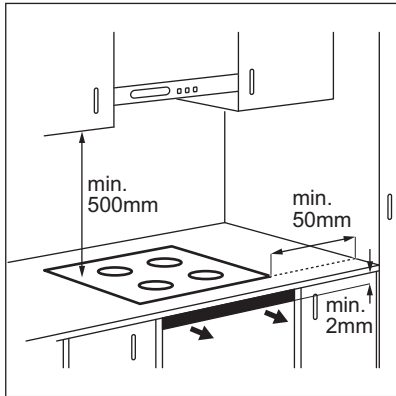
3.4 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

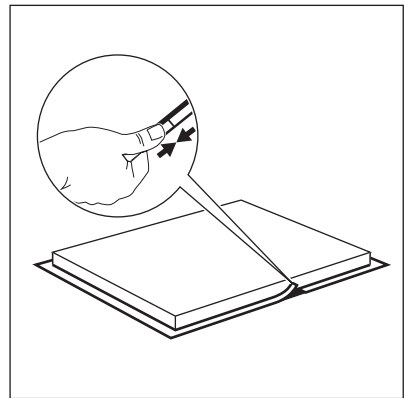
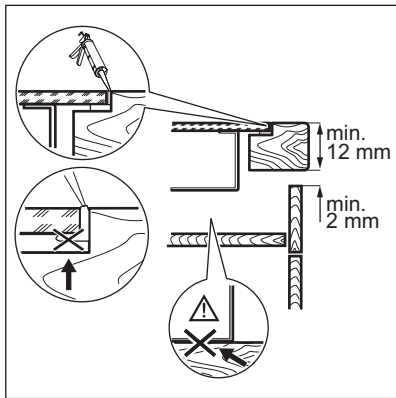
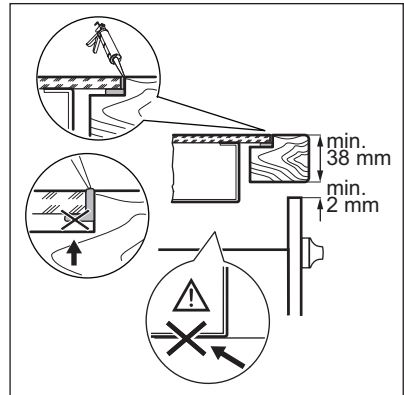
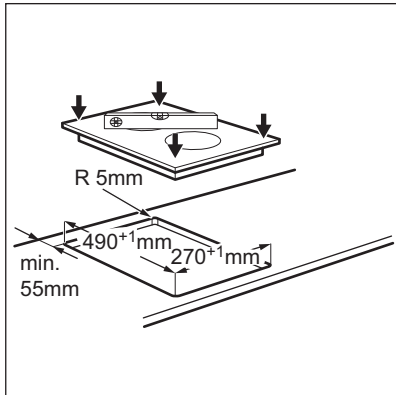
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2 x 6 mm Dichtungband umlaufend auf der

Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dabei nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.

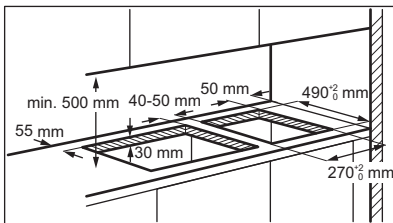
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.5 Montage





3.6 Montage mehrerer Kochfelder



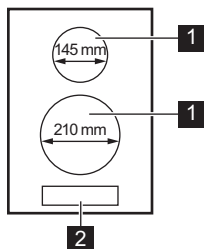
 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Domino Hob - Worktop installation



4. GERÄTEBESCHREIBUNG



4.1 Anordnung der Kochflächen




- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display


Symbol	Beschreibung
ⓘ	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
ⓘ	Auswählen der Kochzone.
- / +	Einstellen der Kochstufe.
- ⓘ +	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
🔥	PowerBoost. Ein- und Ausschalten der höchsten Kochstufe.
⏸	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
ⓘ - ⓘ	Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird die aktuelle Kochstufe angezeigt.
🔥	Die höchste Kochstufe ist eingeschaltet. PowerBoost ist eingeschaltet.
🔒	Das Bedienfeld ist verriegelt. Verriegeln / Kindersicherung in Betrieb.
⏸	Pause ist eingeschaltet.
🔥 / 🔥 / 🔥	OptiHeat Control: Weitergaren/Warmhalten/Restwärme. Eine Kochzone ist noch heiß.
-	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.

Symbol	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	Es besteht ein Problem mit dem Kochgeschirr.





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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Ein- und Ausschalten

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

5.2 Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen. Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

5.3 Timer



• Countdown-Timer


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



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


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

Einschalten der Funktion oder Ändern der

Zeit: Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

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

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

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

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

6. REINIGUNG UND PFLEGE

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt**

werden: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.


- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.



7. FEHLERSUCHE

7.1 Was zu tun ist, wenn ...



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

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von weniger als 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

8. TECHNISCHE DATEN

8.1 Technische Daten der Kochzonen

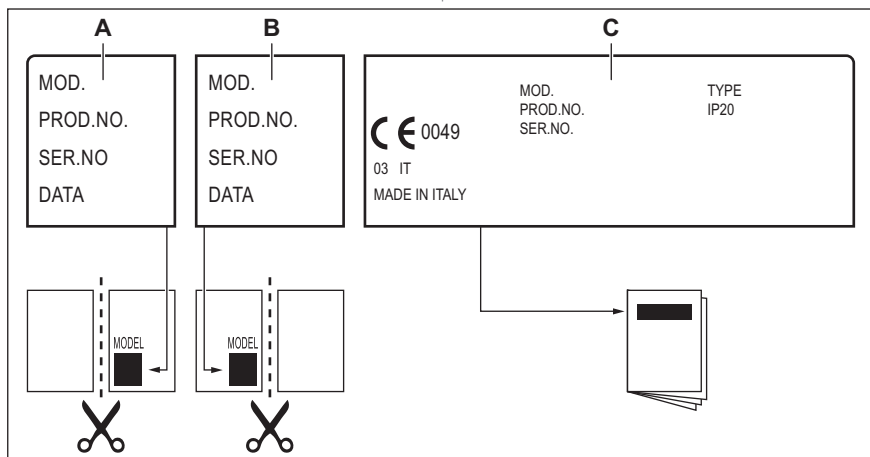
Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne Mitte	2300	3700	10	180 - 210
Hinten Mitte	1400	2500	4	125 - 145

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

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

8.2 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- A. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- B. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- C. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014, nur gültig für den EU-Markt

Modellidentifikation	LIT30230	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	2	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne Mitte	21,0 cm
	Hinten Mitte	14,5 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne Mitte	188,9 Wh/kg
	Hinten Mitte	183,4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

9.2 Energie sparen


Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.


- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol

 Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

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

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Nel nostro intento di essere sostenibili stiamo riducendo le risorse cartacee e forniamo manuali d'uso completi online. È possibile accedere al manuale d'uso completo all'indirizzo electrolux.com/manuals



Ricevere consigli per l'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione su: electrolux.com/support

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza se sorvegliati o se sono stati istruiti sull'uso sicuro del prodotto e hanno compreso i rischi derivanti dallo stesso. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura. Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **ATTENZIONE:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili diventano incandescenti. Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini, è opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura in assenza di essere supervisione.

- Questa apparecchiatura è destinata unicamente all'utilizzo domestico. Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato in modo continuo. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite dispositivi esterni, ad esempio timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un Centro di Assistenza Autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, perché possono diventare roventi.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non usare pulitori a vapore o spruzzatori d'acqua per pulire l'apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione e collegamenti elettrici



AVVERTENZA!

L'installazione e il collegamento dell'apparecchiatura devono essere eseguiti da personale qualificato.



AVVERTENZA!

Sussiste il rischio di lesioni, scosse elettriche, incendi o danni all'apparecchiatura.

Attenersi alle istruzioni fornite unitamente all'apparecchiatura. Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità. Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

Non installare l'apparecchiatura accanto a una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde possano cadere dall'apparecchiatura quando si apre la porta o la finestra.

Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore sia sufficiente per far circolare d'aria.

La base dell'apparecchiatura può diventare molto calda. Installare sotto l'apparecchiatura un pannello divisorio in compensato, materiale della struttura della cucina o altro materiale non infiammabile per evitare l'accesso alla base.

Il pannello divisorio deve coprire tutto lo spazio sotto il piano di cottura.

Assicurarsi che lo spazio di ventilazione di 2 mm tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.

Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Il cavo o la spina di alimentazione elettrica allentati o non corretti (ove previsti) potrebbero far diventare il terminale incandescente.

L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra. Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.

Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato. Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.

Non utilizzare prese multiple e prolunghe.

Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo di alimentazione. Evitare che i cavi di alimentazione si aggroviglino.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove applicabile) non tocchino l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura a una presa di corrente vicina.

Inserire la spina nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina sia accessibile dopo l'installazione.

I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere rimossi senza l'uso di attrezzi.

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio, ma afferrare sempre la spina. Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.

Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi

dal portafusibile), salvavita con messa a terra e contattori.

L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura dei contatti non inferiore a 3 mm.

2.2 Uso e manutenzione



AVVERTENZA!

Sussiste il rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche, incendi, esplosioni o danni all'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.

Accertarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.

Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando è a contatto con l'acqua.

I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.

I vapori rilasciati dall'olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.

L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può provocare un incendio a una temperatura inferiore rispetto a un olio utilizzato per la prima volta.

Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.

Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.

Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.

Non lasciare che il contenuto delle pentole evapori completamente.

Non mettere pellicola di alluminio sull'apparecchiatura.

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

Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e

alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.3 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.

Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. INSTALLAZIONE

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Modello
PNC
Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.

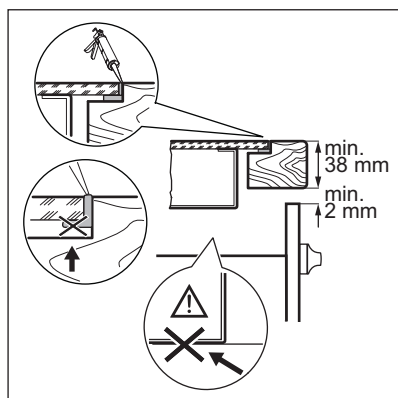
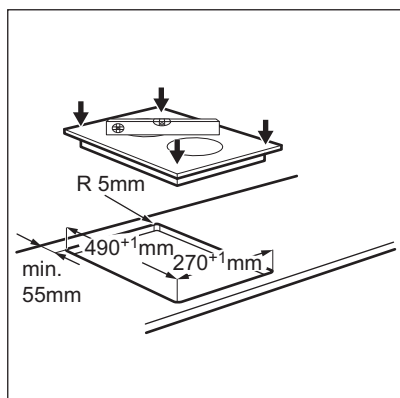
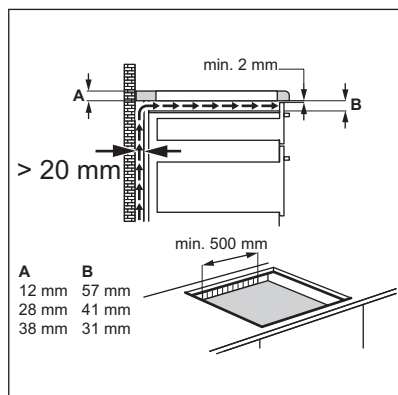
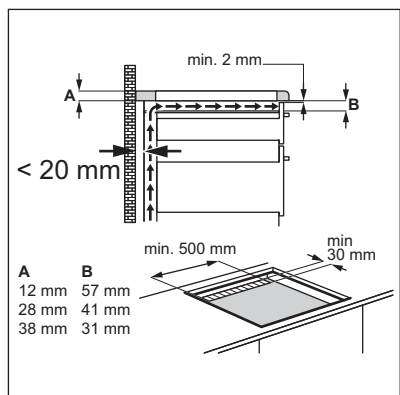
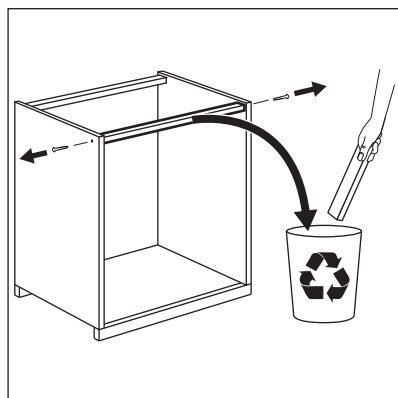
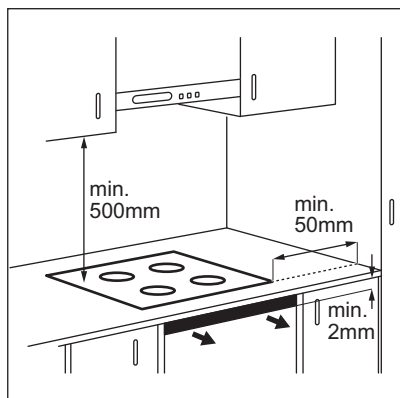
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

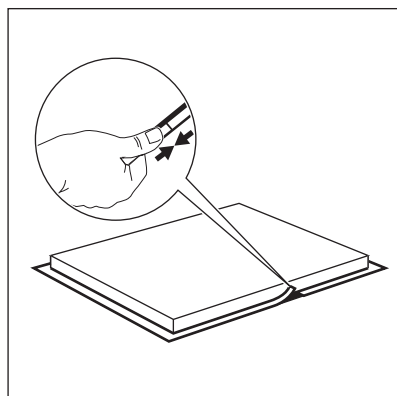
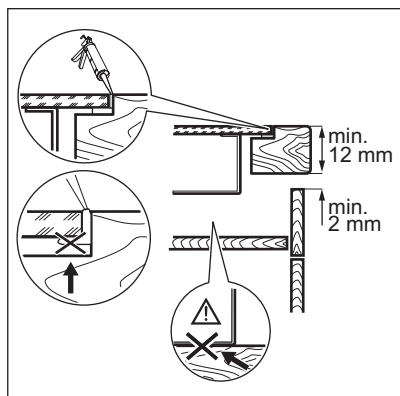
3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione 2x6 mm attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare alcuni qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.

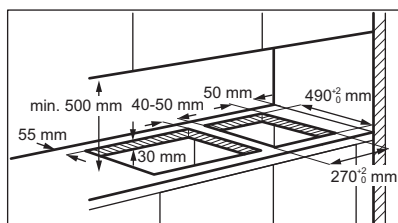
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

3.5 Montaggio





3.6 Installazione di più di un piano cottura



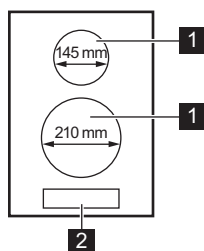
 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Domino Hob - Worktop installation



















4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi

4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display


Simbolo	Descrizione
	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
	Sospendi. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.
	Per selezionare la zona di cottura.
	Per impostare un livello di potenza.
	Per aumentare o ridurre il tempo.
	PowerBoost. Per attivare e disattivare il livello di potenza massimo.
	La zona di cottura è disattivata.
	La zona di cottura è in funzione. Il display mostra il livello di potenza attuale.
	Il livello di potenza massimo è attivato. PowerBoost è in funzione.
	Il pannello dei comandi è bloccato. Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini funziona.
	Sospendi è in funzione.
	OptiHeat Control: Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo. Una zona di cottura è ancora calda.
	Spegnimento automatico è in funzione.
	Si è verificato un malfunzionamento.
	C'è un problema con la pentola.







Per informazioni dettagliate sulle funzioni rimandiamo alla versione completa del manuale dell'utente online.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

5.2 Livello di potenza


Sfiorare  per aumentare il livello di potenza. Sfiorare  per ridurre il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente  e  per spegnere la zona di cottura.



5.3 Timer

• Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.



Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare  ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione o cambiare la durata: sfiorare i tasti  o  del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.


Per visualizzare il tempo residuo: sfiorare  per impostare la zona di cottura. La spia

della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

Per disattivare la funzione: sfiorare  per impostare la zona di cottura e quindi toccare . Viene avviato il conto alla rovescia del tempo residuo fino a **00**. La spia della zona di cottura scompare.



Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare .

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la

sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

7. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

7.1 Cosa fare se...



Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema riportato di seguito, controllare la versione integrale del manuale dell'utente on-line o contattare un Centro di assistenza autorizzato, se necessario.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano di cottura è disattivato viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
F si accende.	Non ci sono pentole sulla zona.	Mettere le pentole sulla zona.
E e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegner e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

8. DATI TECNICI

8.1 Specifiche delle zone di cottura

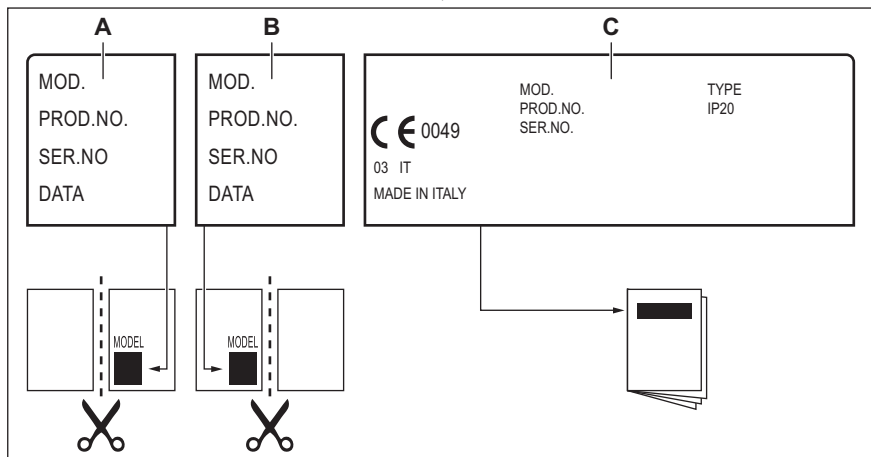
Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore centrale	2300	3700	10	180 - 210
Posteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

8.2 Etichette fornite con il sacchetto degli accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



- A. Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte (ove prevista).
- B. Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte (ove prevista).

- C. Attaccarla sul libretto di istruzioni.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Informazioni sul prodotto conformemente a EU 66/2014 valido solo per il mercato UE

Identificativo modello	LIT30230	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore centrale	21.0 cm
	Posteriore centrale	14.5 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore centrale	188,9 Wh/kg
	Posteriore centrale	183,4 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni


9.2 Risparmio energetico


È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che

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

CE

867366687-A-162021