



**Electrolux**



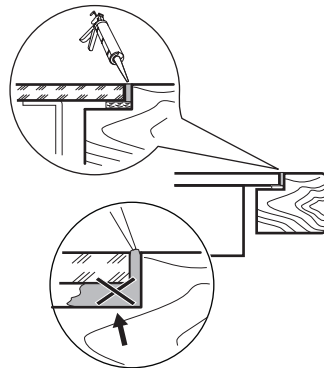
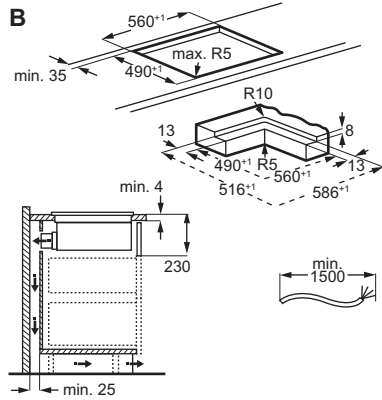
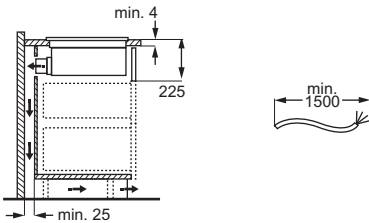
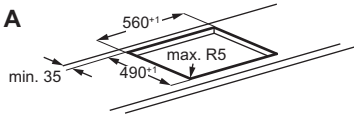
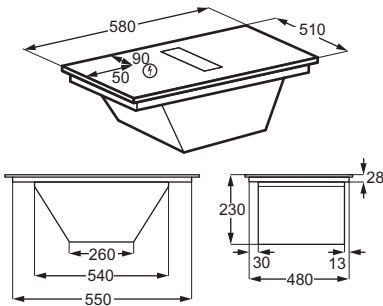
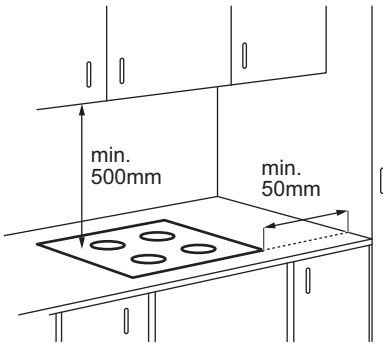
[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



DML5825UO

<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	3
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	23
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso   <b>Piano cottura</b>	42
<b>EN</b>	User Manual   <b>Hob</b>	60

# MONTAGE / INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALLATION



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

How to Install your  
AEG/Electrolux Extractor Hob



Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN .....	4
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	7
3. MONTAGE.....	9
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME .....	11
5. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	12
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13

7. GARANLEITUNG.....	16
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
9. FEHLERBEHEBUNG.....	18
10. TECHNISCHE DATEN.....	19
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	19
12. GARANTIE.....	21
13. UMWELTBELANGE.....	21

## 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 Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisun-

gen 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 Geräteteile 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.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.
- Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zum Rückstrom von Verbrennungsgasen führen und somit die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung oder Erstickung verursachen.
- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Absaugfilter regelmäßig und entfernen Sie Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- 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.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskatego-

rie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.

- **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.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Ventilatoröffnung direkt an der Wand

positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Ventilatorblättern zu verhindern.

- 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 gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre 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 Trennrichtungen:  
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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.
- 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 niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- 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 entflammbar Produkte in die Nähe des Geräts.

## 2.3 Verwendung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

## **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.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Filter, während die Abzugshaube oder das Kochfeld in Betrieb ist.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Greifen Sie nicht auf die Unterseite des Geräts zu, solange das Kochfeld oder der Dunstabzug in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.
- 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 warmem Wasser und einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## **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**

- ① 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**.

Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

Folgen Sie dem Anschlussdiagramm des Kochfelds und dem Anschlussdiagramm des Fensterschalters (falls zutreffend), wie im Installationshandbuch und/oder auf den Etiketten unter dem Kochfeld angegeben.

**Nur für ausgewählte Länder:** Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.

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

### Zusammenbau des Filtergehäuses

Das Gerät muss stets mit allen für den gewählten Installationsmodus vorgesehenen Filtern betrieben werden. Siehe „Filterauswahl“. Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die Filter mit den Griffen nach innen in die Haube eingesetzt werden. Positionieren Sie das Gitter anschließend auf der Haube.

## 3.3 Anbringen der Dichtung

### Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband 2x6 mm umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramik 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 Dichtungsstreifen 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 Elektrischer Anschluss

Installieren Sie das Kochfeld mit einer Steckdosenzuleitung. Wenn keine Steckdosenzuleitung vorhanden ist, muss die feste Hausstromanlage eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontakten enthalten, um einen gleichzeitigen und allpoligen Netzabbruch (gemäß NIN SEV 1000) zu ermöglichen.

## 3.5 Anschlusskabel

### **WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05VV-F, der einer Temperatur von 70 °C oder höher standhält.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülle sind verboten.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

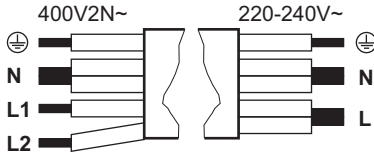
### Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülle von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülle an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).

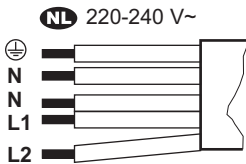
### NL-Verbindung

1. Entfernen Sie die Aderendhülle von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.

3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> oder 4x2,5 mm <sup>2</sup>	
⊕	Grün – gelb	Grün – gelb	⊕
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm <sup>2</sup> )	
⊕	Grün – gelb

NL 220 - 240 V (5x1,5 mm <sup>2</sup> )	
N	Blau und blau
L1	Schwarz
L2	Braun

### 3.6 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationsicherung. 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:

- Öffnen Sie das Menü: Halten Sie  $\text{Ⓛ}$  3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie  $\text{Ⓛ}$  gedrückt.
- Drücken Sie  $\text{Ⓛ}$ , bis  $\text{P}$  angezeigt wird.
- Drücken Sie 4 oder 6 auf der Einstellskala, um zwischen den Einstellungen zu navigieren.
- Drücken Sie  $\text{Ⓛ}$  zum Beenden.

#### Leistungsstufen:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### 4.1 Filterauswahl

Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, dass Sie den richtigen Filtertyp entsprechend dem Installationsmodus einstellen. Siehe „Menü-Struktur“.

#### Umluftmodus: Aktivkohle-Filter (in Kombination mit einem Fettfilter)

Die Aktivkohle-Filter mit Aktivschaum neutralisieren Rauch und Kochgerüche. Sie können wählen zwischen:

- OdourClean STANDARD** (weiß, Einweg)
- OdourClean PLUS** (schwarz, regenerierbar)

Um das Gerät im Umluftmodus zu verwenden, wenden Sie sich zur Anpassung der Installation an einen autorisierten Techniker. Öffnen Sie die Benutzereinstellungen und schalten Sie die Kohlefilter-Benachrichtigung ein, indem Sie F und dann Ein auswählen. Wählen Sie dann einen der Filter:

- OdourClean STANDARD: Wählen Sie Ft und dann 2.
- OdourClean PLUS: Wählen Sie Ft und dann 1.

#### Abluftmodus: Fettfilter

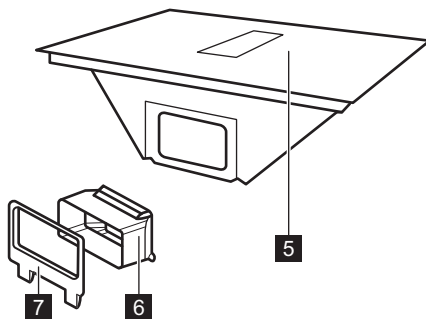
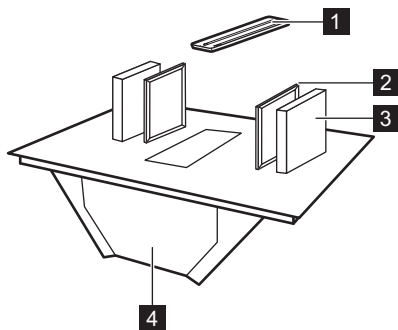
Fettfilter sammeln Fett, Öl und Speisereste und verhindern, dass diese in das Haubensystem gelangen.

Um das Gerät im Abluftmodus zu verwenden, wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker, um die Installation anzupassen. Öffnen Sie dann die Benutzereinstellungen und schalten Sie die Kohlefilter-Benachrichtigung aus, indem Sie F und dann Aus auswählen.

ⓘ Der Abluftmodus kann den Raumluftdruck beeinflussen und erfordert daher eine geeignete Lüftung, um den Rückstrom von Verbrennungsgasen aus anderen Geräten zu verhindern. Stellen Sie sicher, dass die Installationsumgebung den mitgelieferten Sicherheitsrichtlinien entspricht.

## 5. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 5.1 Produktübersicht



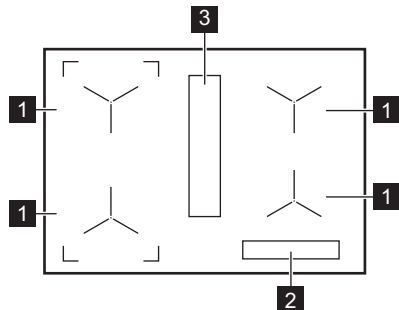
- 1 Rost
- 2 Fettfilter
- 3 Kohlefilter
- 4 Tropfschale
- 5 Kochfeld
- 6 Luftkanal-Adapter
- 7 Luftkanalanschluss für die Rückwand

- 3 Abzugshaube

### 5.3 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige	
ⓘ	Ein / Aus
■	Kochzonen-Wahlschalter
	Pause
⌚	Timer
■ ]	Bridge
0.5 ▲	Precise Heat
III	Heat Assist
AUTO	Automatikbetrieb der Haube
Y	Manueller Modus der Haube
Breeze	Breeze

### 5.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

Symbol / Anzeige	
	PowerBoost
	Verriegelung/Kindersicherung
	Es ist eine Störung aufgetreten.

Symbol / Anzeige	
	Der Filter muss gereinigt oder ersetzt werden.
	OptiHeat Control

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 6.1 Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Wählen Sie eine Kochzone durch Drücken des entsprechenden

Symbols aus. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Um die ausgewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie 0.

#### Precise Heat

Sie können halbe Hitzestufen aktivieren, um die Temperatur der Kochzonen präziser zu steuern. Stellen Sie eine Kochstufe ein und drücken Sie . Die aktuelle Kochstufe verringert sich um 0.5. Über erscheint eine Anzeige. Drücken Sie zum Deaktivieren.

### 6.2 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.

### 6.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird. Sollten mehrere Töpfe erkannt werden, wählt das Kochfeld die zuletzt aktivierte Kochzone aus.

### 6.4 Automatische Abschaltung

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

## 6.5 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.

## 6.6 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.

## 6.7 P PowerBoost

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



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


## 6.8 Heat Assist

Die Funktion hilft beim Kochen oder Warmhalten von Lebensmitteln, indem sie voreingestellte niedrige bis mittlere Kochstufen verwendet:

- Stufe I – Schmelzen und Warmhalten (Kochstufe 1)
- Stufe II – Köcheln (Kochstufe 5)
- Stufe III – Braten in der Pfanne (Kochstufe 7)

Sie können die Funktion nur aktivieren, wenn Sie zuerst eine Kochzone auswählen. Das Wechseln der Zonen hat keinen Einfluss auf aktive Heat Assist in einer anderen Zone.

1. Drücken Sie , um die Funktion zu aktivieren.
2. Drücken Sie  erneut, um zwischen den Stufen zu wechseln.

Drücken Sie  zum Deaktivieren, bis das Display 0 anzeigt, oder wählen Sie eine beliebige Kochstufe.

Möglicherweise müssen Sie die Kochstufe manuell an das Kochgeschirr anpassen.

## 6.9 Pause

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


Wenn die Dunstabzugshaube im manuellen Modus arbeitet, wird die Ventilatorgeschwindigkeit auf 1 reduziert. Im automatischen Modus ändert sich die Ventilatorgeschwindigkeit nicht.



Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie .

## 6.10 Verriegelung/ Kindersicherung


Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln, drücken sie  einmal. Zum Entsperren erneut drücken. Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern:

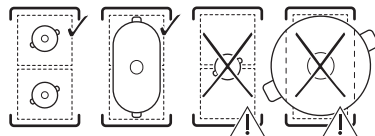
Halten Sie  für 3Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek lang gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

## 6.11 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 Kochzonen 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.  drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.





## 6.12 Abzugshaube, Funktionen

### Manueller Modus

Die Abzugshaube kann sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld betrieben werden. Der manuelle Modus bietet vier Ven-


tilatordrehzahlstufen: 1-3 und **b**(boost, die Intensiveinstellung).

1.  drücken, um die Abzugshaube zu aktivieren.
2. Drücken Sie  wiederholt, um die Ventilatordrehzahlstufe einzustellen. Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.

Drücken Sie  wiederholt zum Deaktivieren.

### Automatikmodus

Die Haube passt die Ventilatordrehzahlstufe an die Temperatur der Kochzone an. Der Automatikmodus bietet vier Ventilatordrehzahlstufen: h1-h4 (von niedrig bis intensiv).



1. Wenn die Funktion nicht standardmäßig eingeschaltet ist, drücken Sie , um sie zu aktivieren.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine Kochstufe.


Drücken Sie  zum Deaktivieren.

Um die Standard-Ventilatordrehzahlstufe zu ändern (h3), gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.

### Breeze


Der Ventilator arbeitet mit einer besonders niedrigen Drehzahl bei minimalem Geräuschpegel, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie . Auf dem Display erscheint ein auf 60 Min und **br** eingestellter Timer.
3. Stellen Sie den Timer durch Drücken von  und der Kochstufen auf der Einstellskala ein.

Die Funktion wird ausgeschaltet, wenn der Timer stoppt. Zum manuellen Deaktivieren drücken Sie .


### Trocknungszyklus

Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds 20 Minuten lang mit minimaler Geschwindigkeit weiter und deaktiviert sich dann automatisch. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn die Funktion läuft, erscheinen  und die verbleibende Laufzeit. Es ist nicht möglich, die Zeit zu verändern.

Um die Funktion zu stoppen, drücken Sie .




Um die Funktion vollständig zu deaktivieren, gehen Sie zu den Benutzereinstellungen. Siehe „Menü-Struktur“.



 Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie den gesamten Zyklus über ununterbrochen laufen zu lassen.

## 6.13 Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
<b>b</b>	Ton
<b>P</b>	Leistungsbegrenzung
<b>h</b>	Automatikbetrieb des Ventilators
<b>F</b>	Kohlefilter-Benachrichtigung
<b>dF</b>	Trocknungszyklus
<b>Ft</b>	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
<b>E</b>	Alarm / Fehlerhistorie

### Um die Benutzereinstellungen zu öffnen:

halten Sie  gedrückt. Halten Sie danach  gedrückt. Drücken Sie .

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie . Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie 4 oder 6 auf der Einstellskala. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie .

## 6.14 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.
- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Ventilator auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie den Ventilator noch ein paar Minuten laufen.
- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen.
- Reinigen Sie den Filter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

## 7. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hitze	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
4 - 5	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
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
6 - 7	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
7 - 8	Scharfes Braten von Röstli, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
<b>P</b>	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE

### 8.1 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:** geschmolzener 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.

## 8.2 Abzugshaube reinigen

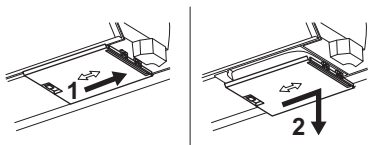
### Rost

Das Gitter besteht aus Aluminium. Waschen Sie es manuell oder in einem Geschirrspüler und wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

### Tropfschale

Die Tropfschale unter der Haube sammelt die beim Garen entstehende Kondensation. Denken Sie daran, die Schale regelmäßig zu leeren.

1. Fassen Sie die Unterseite der Tropfschale mit beiden Händen an und schieben Sie sie nach vorne. Führen Sie sie dann vorsichtig nach unten, um ein Verschütten des Wassers zu vermeiden.



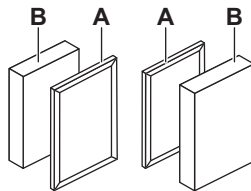
2. Waschen Sie die Schale manuell (mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Lappen/Schwamm) oder in einem Geschirrspüler (Standardprogramm).

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Haubensystem gelangen: Schalten Sie die Haube aus und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.

## 8.3 Filter reinigen

Die Filtereinheit besteht aus Fettfiltern **A** und Kohlefiltern **B**.

**i** Das Gerät muss stets mit allen für den gewählten Installationsmodus vorgesehenen Filtern betrieben werden. Siehe „Filterauswahl“.




Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Reinigen der jeweiligen Filter erinnert. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang sichtbar, nachdem Sie Dunstabzugshaube und Kochfeld deaktiviert haben.


### Fettfilter

- Nach 40 Stunden Gebrauch erscheint eine statische Anzeige  und zeigt an, dass es Zeit ist, die Fettfilter zu reinigen.

### OdourClean STANDARD Kohlefilter

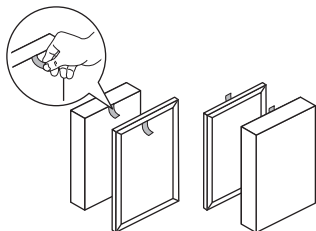
- Nach 180 Betriebsstunden beginnt die Anzeige  zu blinken, um anzuzeigen, dass es an der Zeit ist, die Filter auszutauschen.
- Überprüfen Sie die Filter regelmäßig auf den Füllstand des angesammelten Fetts. Ersetzen Sie sie, wenn die blinkende Anzeige erscheint (etwa einmal jährlich, je nach Verwendungshäufigkeit) oder früher, falls erforderlich.

### OdourClean PLUS Kohlefilter

- Nach 140 Betriebsstunden beginnt die Anzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es an der Zeit ist, die Filter zu regenerieren.
- Reinigen Sie die Filter nur, wenn angesammeltes Fett sichtbar ist.
- Die Filter werden nur dann regeneriert, wenn die blinkende Anzeige erscheint. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 8. Tauschen Sie danach die Filter aus.

### Filter ausbauen/wieder einbauen



1. Entfernen Sie das Gitter.
2. Nehmen Sie die Filter am Griff heraus.



3. Bauen Sie nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammen. Setzen Sie die Filter mit den Griffen nach innen in die Haube ein. Positionieren Sie anschließend das Gitter auf der Haube.

### Fettfilter reinigen


1. Reinigen Sie die Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Waschen Sie die Fettfilter sorgfältig in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie sie anschließend mit warmem Wasser ab. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können sie im Geschirrspüler mit einem Standardprogramm mit anderen Geschirrtteilen in derselben Beladung waschen. Einige leichte Verfärbungen des Gewebes können auf natürliche Weise auftreten und beeinträchtigen die Leistung des Filters nicht.
2. Lassen Sie die Filter einige Zeit bei Raumtemperatur trocknen.

3. Setzen Sie die Filter wieder ein. Wenn die Benachrichtigung  eingeschaltet ist, drücken Sie  kurz, um den Zähler neu zu starten.


### OdourClean PLUS Kohlefilter reinigen

1. Waschen Sie die Filter behutsam und ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können die Filter auch ohne Spülmittel und ohne Geschirr in derselben Ladung in einem Geschirrspüler bei 65-70 °C reinigen (mit einem Programm, das länger als 90 Min dauert).
2. Lassen Sie die Filter mindestens 24Std bei Raumtemperatur trocknen.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.

### OdourClean PLUS Kohlefilter regenerieren

1. Reinigen Sie zuerst die Filter wie oben beschrieben.
2. Legen Sie die Filter bei 100 °C für 120 Min in den Backofen und legen Sie sie auf den mittleren Kombirost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein. Drücken Sie  kurz, um den Zähler zurückzusetzen.

## 9. 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.

**Der Abzugsventilator schaltet sich nicht von selbst ein/aus.**

- Schalten Sie das Kochfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen und schließen Sie es dann wieder an.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Raum. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

 **erscheint.**

- Reinigen/Austauschen des Filters. Siehe „Reinigung und Pflege“.

**E und eine Ziffer erscheint.**

- 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.

**Das Bedienfeld blinkt.**

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

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell DML5825UO  
 Typ 67 D4A 01 AA  
 Induktion  
 Seriennummer .....  
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 617 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Hergestellt in: Deutschland  
 7.35 kW



### 10.2 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 rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung	DML5825UO
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktion

Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	14.5 cm
	Hinten rechts	18.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	189.1 Wh/kg
	Hinten links	189.1 Wh/kg
	Vorne rechts	180.2 Wh/kg
	Hinten rechts	178.3 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

## 11.2 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.

## 11.3 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

<b>Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014</b>		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	ELECTROLUX	
Modellkennung	DML5825UO	
Jährlicher Energieverbrauch - AEEhood	27.6	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A+	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.6	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrad - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	250.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	520.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	630.0	m³/h
A-gewichtete Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	50	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	66	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	69	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
<b>Zusätzliche Informationen gemäß (EU) Nr. 66/2014</b>		

Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EELhood	41.0	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	276.4	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	402	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m <sup>3</sup> /h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	94.6	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

Gerät getestet gemäß: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. GARANTIE

### Kundendienst

#### Servicestellen

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trési 6  
1028 Prévèrenge

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Ver-

kaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 13. UMWELTBELANGE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem Symbol  gekennzeichnet

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

**i Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	23	8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	35
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26	9. DÉPANNAGE.....	37
3. ASSEMBLAGE.....	28	10. DONNÉES TECHNIQUES.....	38
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	30	11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	38
5. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	31	12. GARANTIE.....	40
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32	13. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	40
7. GUIDE DE CUISSON.....	35		

## 1. ⚠ CONSIGNES 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 ménager, 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'appareil 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, éteignez 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.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un reflux des gaz de combustion, provoquant un risque

d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'étouffement.

- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez le filtre de hotte et éliminez régulièrement les dépôts de graisse pour éviter tout risque d'incendie.
- 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.
- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les disposi-

tifs 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.
- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue à cet effet.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.

- 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 conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation 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.
- Ne placez pas de couvercles 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 jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- 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.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.

- Ne retirez jamais la grille ou le filtre lorsque la hotte ou la plaque est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte avec des ustensiles de cuisine.
- N'accédez pas à la partie inférieure de l'appareil lorsque la plaque ou la hotte est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte pour éviter qu'ils se coincent.
- 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 chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recycler, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 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**.

Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

Suivez le schéma de connexion de la plaque et le schéma de connexion du commutateur de fenêtre (si disponible) figurant dans le livret d'installation et/ou sur les étiquettes sous la plaque.

### Uniquement pour les pays sélectionnés :

En cas d'installation du système d'évacuation, un commutateur de fenêtre peut être nécessaire (consultez un technicien agréé). Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la plaque de cuisson. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.

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.

### Montage du boîtier du filtre

L'appareil doit être utilisé à tout moment avec l'ensemble des filtres dédiés au mode d'installation choisi. Reportez-vous au chapitre « Sélection du filtre ». Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer les filtres dans la hotte avec les poignées orientées vers l'intérieur. Placez ensuite la grille sur la hotte.

### 3.3 Fixation du joint

#### Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez la bande d'étanchéité 2x6 mm fournie sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface. 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 le silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

### 3.4 Branchement électrique

Installez la table de cuisson avec une prise secteur. S'il n'y a pas de prise secteur, le système électrique fixe à domicile doit inclure un dispositif d'isolation avec au moins une séparation à 3 mm contacts pour permettre une coupure simultanée et de tous les pôles du secteur (selon NIN SEV 1000).

### 3.5 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 d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble H05VV-F qui résiste à une température de 70 °C ou supérieure.

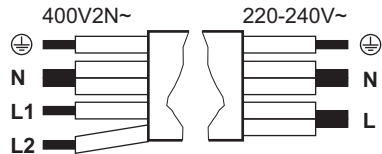
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.
- Contactez le service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

#### Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à chaque extrémité du fil (outil spécial requis).

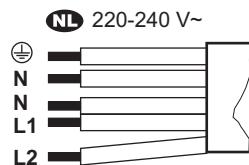
#### Connexion NL

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



Raccordement mono-phasé : 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>	Raccordement biphasé: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> ou 4x2,5 mm <sup>2</sup>
---	--

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



**NL** 220 - 240 V (5x1,5 mm<sup>2</sup>)

 Vert - jaune

N Bleu et bleu





L1 Noir

L2 Marron

### 3.6 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 :**

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que P apparaisse.
3. Appuyez sur 4 ou 6 sur la barre de contrôle pour naviguer entre les configurations.
4. Appuyez sur  pour quitter.

#### Niveaux de puissance :

P73 - 7 350 W, P15 - 1 500 W, P20 - 2 000 W, P25 - 2 500 W, P30 - 3 000 W, P35 - 3 500 W, P40 - 4 000 W, P45 - 4 500 W, P50 - 5 000 W, P60 - 6 000 W

## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 4.1 Sélection du filtre

Avant la première utilisation, assurez-vous de régler le bon type de filtre en fonction du mode d'installation. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

#### Mode de recirculation : filtre à charbon (en combinaison avec un filtre à graisse)

Les filtres à charbon, contenant de la mousse active, neutralisent la fumée et les odeurs de cuisson. Vous pouvez choisir entre :

- **OdourClean STANDARD** (blanc, jetable)
- **OdourClean PLUS** (noir, régénérable)

Pour utiliser l'appareil en mode de recirculation, contactez un technicien agréé pour régler l'installation. Allez dans les configurations utilisateur et activez la notification du filtre à charbon en sélectionnant F, puis Allumé. Ensuite, choisissez l'un des filtres :


- **OdourClean STANDARD** : Sélectionnez Ft, puis 2.

- **OdourClean PLUS** : Sélectionnez Ft, puis 1.

#### Mode d'échappement : filtre à graisse

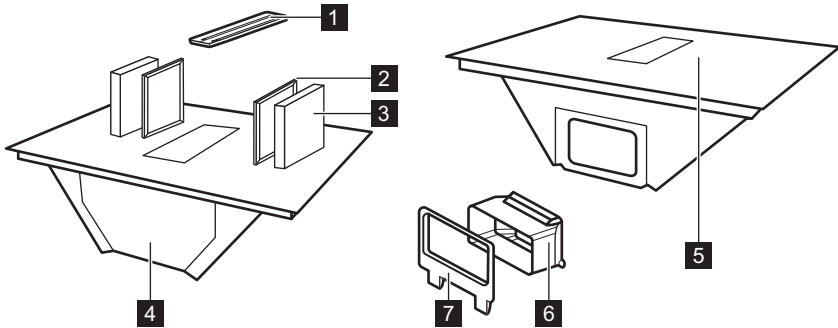
Les filtres à graisse collectent la graisse, l'huile et les restes alimentaires, et les empêchent de pénétrer dans le système de hotte.

Pour utiliser l'appareil en mode d'échappement, contactez un technicien agréé pour régler l'installation. Allez ensuite dans les configurations utilisateur et désactivez la notification du filtre à charbon en sélectionnant F, puis A l'arrêt.

 Le mode d'extraction peut affecter la pression de l'air ambiant et nécessite donc une ventilation adéquate pour éviter le reflux des gaz de combustion provenant d'autres appareils. Assurez-vous que l'environnement d'installation respecte les consignes de sécurité fournies.

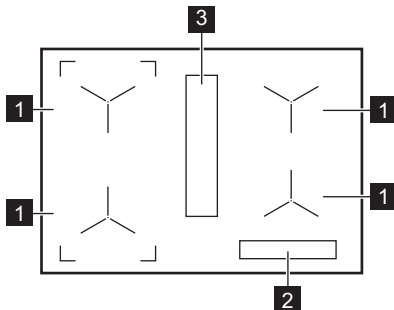
## 5. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 5.1 Présentation du produit



- 1** Grille
- 2** Filtre à graisse
- 3** Filtre à charbon
- 4** Plateau égouttoir
- 5** Table de cuisson
- 6** Adaptateur de conduit d'air
- 7** Raccord de conduit d'air pour la paroi arrière

### 5.2 Agencement des zones de cuisson



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



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

#### Symbole/voyant

	Allumé / A l'arrêt
	Sélecteur de zone de cuisson
	Pause
	Minuteur
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Mode automatique de la hotte
	Mode manuel de la hotte
	Breeze
	PowerBoost
	Touches Verrouil/Sécurité enfants
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Le filtre doit être nettoyé ou remplacé.
	OptiHeat Control

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 6.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur le symbole  correspondant. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson sélectionnée, appuyez sur 0.

#### Precise Heat

Vous pouvez activer les niveaux de cuisson par demi-étape pour un contrôle plus précis de la température des zones de cuisson. Réglez un niveau de cuisson et appuyez sur  $1^{0,5}$ . Le niveau de cuisson actuel diminue de 0.5. Un voyant apparaît au-dessus de  $1^{0,5}$ . Pour désactiver, appuyez sur  $1^{0,5}$ .

### 6.2 Récipients de cuisson

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

### 6.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec. En cas de détection de plusieurs casseroles, la plaque sélectionne la dernière zone de cuisson activée.

### 6.4 Arrêt automatique

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

### 6.5 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.

### 6.6 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.

## 6.7 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.


## 6.8 Heat Assist

Cette fonction permet de cuire ou de maintenir des aliments au chaud en utilisant des niveaux de cuisson prédéfinis, allant de faible à moyen :

- Niveau I – faire fondre et maintien au chaud (réglage de la température 1)
- Niveau II – faire mijoter (réglage de la température 5)
- Niveau III – saisir (réglage de la température 7)

Vous ne pouvez activer cette fonction qu'après avoir sélectionné une zone de cuisson. Le changement de zone n'affecte pas le Heat Assist actif sur une autre zone.

1. Appuyez sur  pour activer la fonction.
2. Appuyez à nouveau sur  pour passer d'un niveau à l'autre.

Pour désactiver, appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'affichage indique 0 ou sélectionnez n'importe quelle réglage de la température.

Il peut être nécessaire d'ajuster manuellement le niveau de cuisson en fonction des récipients de cuisson utilisés.

## 6.9 || Pause

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

Lorsque la hotte fonctionne en mode manuel, la vitesse du ventilateur est réduite à 1. En mode automatique, la vitesse du ventilateur ne change pas.




La fonction n'arrête aucun timer actif.

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

## 6.10 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

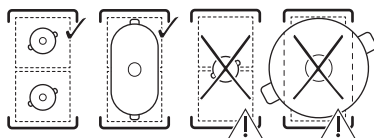
 une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller. Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez  enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche  pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

## 6.11 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 .
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .




## 6.12 Fonctions de la hotte

### Mode manuel


La hotte peut fonctionner lorsque la plaque est allumée ou éteinte. Le mode manuel propose quatre vitesses de ventilateur : 1-3 et **b** (boost, le réglage intense).


1. Appuyez sur  pour activer la hotte.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour régler la vitesse du ventilateur. L'affichage indique le réglage actuel.

Pour désactiver, appuyez à plusieurs reprises sur .

### Mode automatique

La hotte ajuste la vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Le mode automatique propose quatre options de vitesse de ventilateur : h1-h4 (faible à intense).



1. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez sur  pour l'activer.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et sélectionnez un réglage de chaleur.


Pour désactiver, appuyez sur .

Pour changer la vitesse de ventilateur par défaut (h3), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

### Breeze


Le ventilateur fonctionne à une vitesse extra faible avec un niveau de bruit minimal pour éliminer les odeurs persistantes.

1. Éteignez la table de cuisson.
2. Appuyez sur . L'affichage indique un timer réglé sur 60 min et **br**.
3. Réglez le timer en appuyant sur  et sur les niveaux de cuisson sur le bandeau de sélection.

La fonction se désactive lorsque le timer s'arrête. Pour désactiver manuellement, appuyez sur .


### Cycle de séchage

Le ventilateur continue de fonctionner à une vitesse minimale pendant 20 minutes après que vous avez éteint la plaque, puis se désactive automatiquement. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Lorsque la fonction est activée,  et le temps d'exécution restant s'affichent. Il n'est pas possible de régler la durée.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur .




Pour désactiver complètement la fonction, entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

 Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant tout le cycle.


## 6.13 Structure du menu


Symbole	Réglage
<b>b</b>	Signal sonore

Symbole	Réglage
<b>P</b>	Limitation de puissance
<b>h</b>	Mode automatique du ventilateur.
<b>F</b>	Notification de filtre à charbon
<b>dF</b>	Cycle de séchage
<b>Ft</b>	OdourClean STANDARD : 2 OdourClean PLUS : 1
<b>E</b>	Historique des alarmes/erreurs

**Pour entrer dans les paramètres utilisateur :** appuyez et maintenez enfoncé . Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Appuyez sur .

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur.

Pour parcourir les réglages, appuyez sur . Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur 4 ou 6 sur le bandeau de sélection. **Pour**

**quitter le menu :** appuyez sur .

## 6.14 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.
- Lorsque vous commencez à cuisiner, réglez le ventilateur sur une vitesse basse. Une fois la cuisson terminée, maintenez le ventilateur en marche pendant quelques minutes.
- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour éliminer de grandes quantités de vapeur ou de fumée.
- Nettoyez régulièrement le filtre et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.

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

## 7. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Température	Utilisez pour :	Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
2 - 3	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
3 - 4	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
4 - 5	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
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulesch, bœuf braisé), cuire des frites.	
<b>P</b>	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 8.1 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.

## 8.2 Nettoyage de la hotte

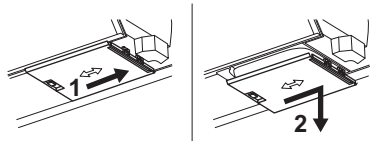
### Grille

La grille est en aluminium. Lavez-la manuellement ou au lave-vaisselle et essuyez-le avec un chiffon doux.

### Plateau égouttoir

Le plateau égouttoir situé sous la hotte recueille la condensation créée pendant la cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement l'égouttoir.

1. Tenez la partie inférieure du plateau égouttoir des deux mains et faites-le glisser vers l'avant. Déplacez-le ensuite doucement vers le bas pour éviter de renverser l'eau.



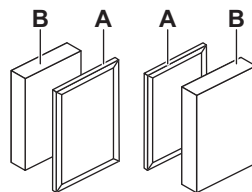
2. Lavez le plateau égouttoir manuellement (avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux/une éponge) ou au lave-vaisselle (cycle standard).

Si de l'eau ou d'autres liquides s'écoulent à l'intérieur du système de hotte : éteignez la hotte et nettoyez soigneusement la zone de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un agent nettoyant doux.

## 8.3 Nettoyage des filtres


L'unité de filtration comprend des filtres à graisse **A** et des filtres charbon **B**.

**i** L'appareil doit être utilisé à tout moment avec l'ensemble des filtres dédiés au mode d'installation choisi. Reportez-vous au chapitre « Sélection du filtre ».




La plaque dispose d'un compteur intégré avec une notification qui vous rappelle de nettoyer régulièrement les filtres respectifs. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson. La notification reste allumée pendant 30 secondes après la désactivation de la hotte et de la plaque.


### Filtre à graisse

- Après 40 heures d'utilisation, un voyant statique  s'affiche pour indiquer qu'il est temps de nettoyer les filtres à graisse.

### Filtre à charbon OdourClean STANDARD

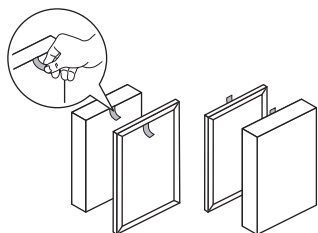
- Après 180 heures d'utilisation, le voyant  commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps de remplacer les filtres.
- Inspectez régulièrement les filtres pour vérifier le niveau de graisse accumulée. Remplacez-les lorsque le voyant clignotant s'affiche (environ une fois par an, selon la fréquence d'utilisation) ou plus tôt, si nécessaire.

### Filtre à charbon OdourClean PLUS

- Après 140 heures d'utilisation, le voyant  commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps de régénérer les filtres.
- Nettoyez les filtres uniquement lorsque la graisse accumulée est visible.
- Régénérer les filtres uniquement lorsque le voyant clignotant apparaît. Le nombre maximal de cycles de régénération est de 8. Après ce délai, remplacez les filtres.


### Démontage/Remontage des filtres


1. Retirez la grille.
2. Retirez les filtres en saisissant les poignées.



3. Remontez l'unité de filtration après nettoyage. Insérez les filtres dans la hotte avec les poignées tournées vers l'intérieur. Placez ensuite la grille sur la hotte.

### Nettoyage des filtres à graisse


1. Nettoyez les filtres dès que la graisse accumulée est visible. Lavez soigneusement les filtres à graisse dans de l'eau chaude, à l'aide d'un produit de nettoyage doux, puis rincez-les à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments. Vous pouvez les laver au lave-vaisselle sur un cycle standard avec d'autres plats dans la même charge. Une légère décoloration du maillage peut se produire naturellement, ce qui n'affecte en rien les performances du filtre.
2. Laissez les filtres sécher à température ambiante pendant quelques temps.
3. Remettez les filtres à l'intérieur. Si la notification  est activée, appuyez sur

 brièvement pour redémarrer le compteur.


### Nettoyage des filtres charbon OdourClean PLUS

1. Lavez soigneusement les filtres dans de l'eau chaude, sans produits nettoyants. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments. Vous pouvez également laver les filtres au lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme de plus de 90 min), sans détergents et sans vaisselle dans la même charge.
2. Laissez les filtres sécher pendant au moins 24h à température ambiante.
3. Remontez le filtre et remplacez-le à l'intérieur.

### Régénération des filtres charbon OdourClean PLUS

1. Nettoyez d'abord les filtres, comme décrit ci-dessus.
2. Placez les filtres dans le four à 100 °C pendant 120 min, en les plaçant sur la grille métallique. Utilisez une fonction de four sans ventilateur.
3. Remontez le filtre et remplacez-le à l'intérieur. Appuyez brièvement sur  pour réinitialiser le compteur.

## 9. 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.

**Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas/se désactive tout seul.**

- Éteignez la plaque et débranchez-la du secteur. Laissez l'appareil refroidir, puis rebranchez-le.
- Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée. Vous devrez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Contactez un service après-vente agréé.

 **s'affiche.**

- Nettoyez/remplacez le filtre. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

 **et un chiffre apparaît.**

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

**Le bandeau de commande clignote.**

- 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.

## 10. DONNÉES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle DML5825UO

Type 67 D4A 01 AA

Induction

Numéro de série .....

ELECTROLUX

PNC 949 599 617 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabriquée en : Allemagne

7.35 kW



### 10.2 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 droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

## 11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Identification du modèle	DML5825UO
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	189.1 Wh/kg
	Arrière gauche	189.1 Wh/kg
	Avant droite	180.2 Wh/kg
	Arrière droite	178.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

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

## 11.2 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.

## 11.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (EL) nr 65/2014 et (EL) nr 66/2014

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	ELECTROLUX	
Référence du modèle	DML5825UO	
Consommation d'énergie annuelle - AEC <sub>hotte</sub>	27.6	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Efficacité fluidodynamique - FDE <sub>hotte</sub>	32.6	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LE <sub>hotte</sub>	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFE <sub>hotte</sub>	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	250.0	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	520.0	m <sup>3</sup> /h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	630.0	m <sup>3</sup> /h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	50	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	66	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	69	db(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - P <sub>o</sub>	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - P <sub>s</sub>	-	W
Informations supplémentaires selon le règlement (EL) nr 66/2014		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	

Indice d'efficacité énergétique - EEIhotte	41.0	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	276.4	m <sup>3</sup> /h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	402	Pa
Débit d'air maximal - Qmax	630.0	m <sup>3</sup> /h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	94.6	W
Puissance nominale du système d'éclairage - WL	-	W
Éclairage moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson - Emoyen	-	lux

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. GARANTIE

### Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		




**Points de vente de rechange** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111


**Conseil technique/Vente** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif

d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

## 13. 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.

**i Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?  
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



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



**FR**



1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	42	7. GUIDA ALLA COTTURA.....	53
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	45	8. CURA E PULIZIA.....	54
3. MONTAGGIO.....	47	9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	56
4. PRIMA DI UTILIZZARE		10. DATI TECNICI.....	57
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA		11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	57
VOLTA.....	49	12. GARANZIA.....	59
5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	50	13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 59	
6. USO QUOTIDIANO.....	51		

## 1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA 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.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchia-

tura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.

- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili

li si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.

- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Il mancato rispetto delle norme può provocare il refflusso dei gas di combustione, causando il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio o soffocamento.
- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.
- Pulire regolarmente il filtro dell'aspirapolvere e rimuovere i depositi di grasso per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esem-

pio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installation

#### **AVVERTENZA!**

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai una fiamma aperta quando l'estrattore è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro mentre l'estrattore o il piano cottura sono in funzione.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da un tecnico qualificato.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.

- Non utilizzare mai fiamme libere mentre l'estrattore è in funzione.
- Non coprire l'ingresso dell'estrattore con pentole.
- Non accedere alla parte inferiore dell'apparecchiatura mentre il piano cottura o l'estrattore sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino all'estrattore integrato per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- 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 solo ricambi originali.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con acqua tiepida e un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 2.5 Smaltimento

### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.


- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

## 3. MONTAGGIO

### 3.1 Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie.....

### 3.2 Montaggio del piano cottura

 Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

Per l'installazione sopra un piano fare riferimento al diagramma **A**. Per l'installazione integrata fare riferimento al diagramma **B**.

Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.

**Solo per Paesi selezionati:** In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

### Montaggio del contenitore del filtro

L'apparecchiatura deve essere utilizzata in ogni momento con tutti i filtri dedicati alla modalità di installazione scelta. Fare riferimento a "Selezione dei filtri". Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire i filtri nell'estrattore con le maniglie rivolte verso l'interno. Quindi posizionare la griglia sull'estrattore.

### 3.3 Fissaggio della guarnizione

#### Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo 2x6 mm in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del piano in. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.
3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare. Unire le due estremità del nastro adesivo.

#### Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di sigillo fornita 3x10 mm in quattro strisce che corrispondono alla lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

### 3.4 Collegamento elettrico

Installare il piano cottura con una linea di alimentazione a presa. Se non è presente una linea di alimentazione, l'impianto elettrico fisso deve includere un dispositivo di isolamento con almeno 3 contatti di separazione mm per consentire un'interruzione onnipolare simultanea e completa dalla rete elettrica (secondo NIN SEV 1000).

### 3.5 Cavo di collegamento

#### ⚠ AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo H05VV-F che resiste a una temperatura di 70 °C o superiore.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza

manicotto per estremità del cavo sono vietati.

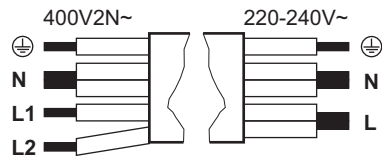
- Contattare il Centro di assistenza tecnica autorizzato locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

#### Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).

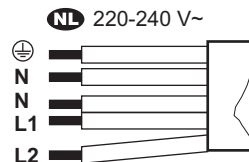
#### Connessione LN

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>	Collegamento bifase: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>
--	--

	Verde-giallo	Verde-giallo	
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2



**NL** 220 - 240 V (5x1,5 mm<sup>2</sup>)

 Verde-giallo

N Blu e blu






L1 Nero

L2 Marrone

### 3.6 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

### Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto .
2. Premere  fino a quando  non compare.
3. Premere 4 o 6 sulla barra di controllo per navigare tra le impostazioni.
4. Premere  per uscire.

### Livelli di potenza:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

## 4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### 4.1 Selezione filtro

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di impostare il tipo di filtro corretto in base alla modalità di installazione. Fare riferimento a "Struttura del menu".

#### Modalità di ricircolo: filtro al carbone (in combinazione con un filtro antigrasso)

I filtri a carbone, contenenti schiuma di carbone attivo, neutralizzano il fumo e gli odori di cottura. È possibile scegliere tra:

- **OdourClean STANDARD** (bianco, usa e getta)
- **OdourClean PLUS** (nero, rigenerabile)

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di ricircolo, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione. Andare alle impostazioni utente e attivare la notifica del filtro al carbone selezionando F, e poi Acceso. Quindi scegliere uno dei filtri:


- OdourClean STANDARD: Selezionare Ft, poi 2.

- OdourClean PLUS: Selezionare Ft, poi 1.

#### Modalità di scarico: filtro antigrasso

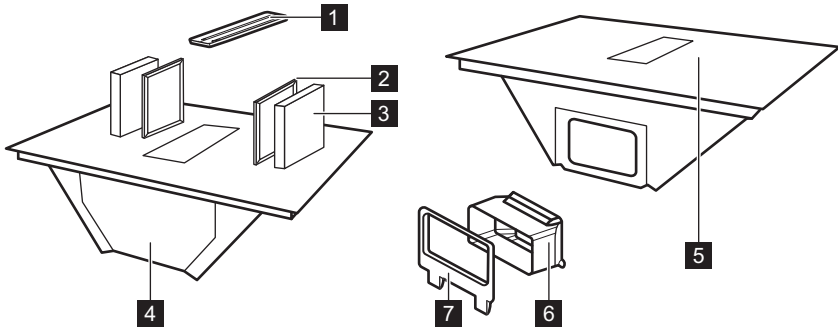
I filtri antigrasso raccolgono grasso, olio e residui di cibo impedendo loro di penetrare nel sistema di estrazione.

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di scarico, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione. Quindi andare alle impostazioni utente e disattivare la notifica del filtro al carbone selezionando F e poi Spento.

 La modalità di scarico può influire sulla pressione dell'aria ambiente e richiede quindi una ventilazione adeguata per evitare il riflusso dei gas di combustione da altre apparecchiature. Assicurarsi che l'ambiente di installazione sia conforme alle linee guida di sicurezza fornite.

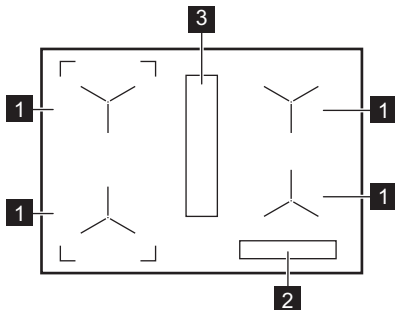
## 5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 5.1 Panoramica del prodotto



- 1 Griglia
- 2 Filtro antigrasso
- 3 Filtro al carbone
- 4 Vaschetta di raccolta
- 5 Piano cottura
- 6 Adattatore del condotto dell'aria
- 7 Raccordo del condotto dell'aria per la parete posteriore

### 5.2 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi
- 3 Estrattore



### 5.3 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

#### Simbolo / indicatore




ⓘ	Acceso / Spento
■	Selettore zona di cottura
	Pausa
⌚	Timer
⌂	Bridge
0.5 ↑ ↓	Precise Heat
☀	Heat Assist
AUTO	Modalità automatica dell'estrattore
☘	Modalità manuale dell'estrattore
☘	Breeze
P	PowerBoost
🔒	Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini
E + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
🌀	Il filtro va pulito o sostituito.
☰/☷/☹	OptiHeat Control

## 6. USO QUOTIDIANO

### 6.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura. Selezionare una zona di cottura premendo il simbolo corrispondente . Mettere la pentola sulla zona di cottura e impostare un livello di riscaldamento utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura selezionata, premere 0.

#### Precise Heat

È possibile attivare livelli di calore di metà tacca per un controllo più preciso della temperatura delle zone di cottura. Impostare un livello di calore e premere . L'impostazione di riscaldamento attuale diminuisce di 0.5. Un indicatore appare sopra . Per disattivare, premere .

### 6.2 Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

#### Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.
- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

### 6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec. Qualora vengano rilevate più pentole, il piano cottura seleziona l'ultima zona di cottura attivata.

### 6.4 Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura e l'estrattore sono disattivati, quando non viene selezionata alcuna impostazione di riscaldamento o velocità della ventola dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

### 6.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

### 6.6 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.

### 6.7 P PowerBoost

Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.



Premere **P** per attivare. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.


## 6.8 Heat Assist

La funzione aiuta a cucinare o a mantenere caldi gli alimenti utilizzando livelli di calore preimpostati, da basso a medio:

- Livello I – sciogliere e “mantieni caldo” (impostazione di calore 1)
- Livello II – sobbollire (impostazione di calore 5)
- Livello III – frittura in padella (impostazione di calore 7)

È possibile attivare la funzione solo quando si seleziona prima una zona di cottura. Il passaggio di zona non influisce sulla Heat Assist attiva su un'altra zona.

1. Premere  per attivare la funzione.
2. Premere nuovamente  per passare da un livello all'altro.

Per disattivare, premere  finché il display non mostra 0 o selezionare un'impostazione di calore.

Potrebbe essere necessario regolare manualmente il livello di calore a seconda delle pentole.

## 6.9 Pausa

La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.



Quando l'estrattore funziona in modalità manuale, la velocità della ventola è ridotta a 1. In modalità automatica, la velocità della ventola non cambia.


La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere .

## 6.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini


Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi di secondo necessità.


Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere una volta . Premere di nuovo per sbloccare. Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto  per 3 sec mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disat-

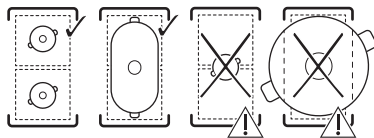
tivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  for 3 sec e spegnere il piano cottura.

## 6.11 Bridge

Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola. È possibile usarlo per cucinare con pentole grandi (ad es. plancha). Assicurarsi che le pentole coprano i centri di entrambe le zone di cottura. Se le pentole sono posizionate tra i centri delle zone, la funzione non verrà attivata.

1. Impostare il livello di calore per una delle zone.
2. Premere .
3. Modificare il livello di potenza secondo le necessità.



Per disattivare la funzione, premere .



## 6.12 Funzioni estrattore

### Modalità manuale


L'estrattore può funzionare quando il piano cottura è acceso o spento. La modalità manuale offre quattro velocità di ventola: 1-3 e b (boost, l'impostazione intensa).

1. Premere  per attivare l'estrattore.
2. Premere  ripetutamente per regolare la velocità della ventola. Il display mostra l'impostazione attuale.

Per disattivare, premere ripetutamente .

### Modalità automatica

L'estrattore regola il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La modalità automatica offre quattro opzioni di velocità della ventola: h1-h4 (da bassa a intensa).

1. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere  per attivarla.
2. Mettere le pentole sulla zona di cottura e selezionare un'impostazione di calore.

Per disattivare, premere .

Per modificare la velocità della ventola predefinita (h3), immettere le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

### Breeze

La ventola funziona a bassissima velocità a un livello di rumorosità minimo per rimuovere eventuali odori persistenti.

1. Spegnerne il piano cottura.
2. Premere . Un timer impostato su 60 min e **br** appare sul display.
3. Regolare il timer premendo il pulsante e i livelli di calore sulla barra di controllo.

La funzione si disattiva quando il timer si arresta. Per disattivare manualmente, premere .

### Ciclo di asciugatura

La ventola continua a funzionare a una velocità minima per 20 minuti dopo aver spento il piano cottura, poi si disattiva automaticamente. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando la funzione è attiva, e viene visualizzato il tempo di esecuzione rimanente. Non è possibile regolare l'ora.

Per interrompere la funzione, premere .

Per disabilitare completamente la funzione, inserire le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per il ciclo completo.

### 6.13 Struttura del menu

Simbolo	Impostazione
<b>b</b>	Suono
<b>P</b>	Limitazione potenza

Simbolo	Impostazione
<b>h</b>	Modalità automatica della ventola
<b>F</b>	Notifica del filtro a carbone
<b>dF</b>	Ciclo di asciugatura
<b>Ft</b>	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
<b>E</b>	Cronologia allarmi/errori

**Per immettere le impostazioni utente:** tenere premuto . Quindi tenere premuto . Premere .

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore.

Per navigare tra le impostazioni premere . Per modificare il valore dell'impostazione, premere 4 o 6 sulla barra di controllo. **Per uscire dal menu:** premere .

### 6.14 Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.
- Impostare la ventola a una velocità bassa all'avvio della cottura. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la ventola per alcuni minuti.
- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo.
- Pulire regolarmente il filtro e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

## 7. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Calore Utilizzare per:		Tempo (min)
1	Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2	Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2	Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
6 - 7	Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8	Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.	
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

## 8. CURA E PULIZIA

### 8.1 Pulizia della piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero graffiare o macchiare la superficie del piano cottura.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno umido e un detersivo non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare la superficie con un panno morbido.

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.

### 8.2 Pulizia dell'estrattore

#### Griglia

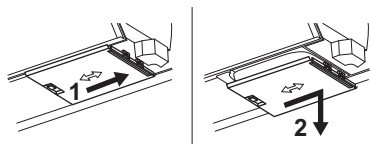
La griglia è in alluminio. Lavarla manualmente o in lavastoviglie e pulirla con un panno morbido.

#### Vaschetta di raccolta

La vaschetta di raccolta situata sotto l'estrattore raccoglie la condensa che si forma du-

rante la cottura. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta.

1. Afferrare la parte inferiore della vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere in avanti. Successivamente, spostarla con cautela verso il basso per evitare di versare l'acqua.



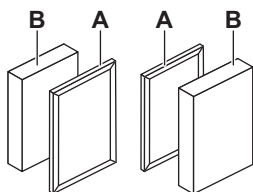
2. Lavare la vaschetta di raccolta (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

Se acqua o altri liquidi vengono versati all'interno del sistema di estrazione: spegnere l'estrattore e pulire accuratamente l'area con acqua calda, un panno umido o una spugna e un detergente delicato per la pulizia.

### 8.3 Pulizia dei filtri


L'unità di filtraggio è composta da filtri antigrasso **A** e filtri al carbone **B**.

❗ L'apparecchiatura deve essere utilizzata in ogni momento con tutti i filtri dedicati alla modalità di installazione scelta. Fare riferimento a "Selezione dei filtri".




Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di pulire regolarmente i rispettivi filtri. La notifica non blocca l'uso del piano cottura. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato l'estrattore e il piano cottura.


#### Filtro antigrasso

- Dopo 40 ore di utilizzo, un indicatore statico  appare per segnalare che è ora di pulire i filtri antigrasso.

#### OdourClean STANDARD filtro al carbone

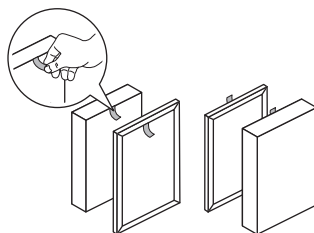
- Dopo 180 ore di utilizzo la spia  comincia a lampeggiare per segnalare che è il momento di sostituire i filtri.
- Controllare regolarmente i filtri per verificare il livello di grasso accumulato. Sostituirli quando appare la spia lampeggiante (circa una volta all'anno, a seconda della frequenza di utilizzo) o prima, se necessario.

#### OdourClean PLUS filtro al carbone

- Dopo 140 ore di utilizzo l'indicatore  inizia a lampeggiare per segnalare che è ora di rigenerare i filtri.
- Pulire i filtri solo quando il grasso accumulato è visibile.
- Rigenerare i filtri solo quando compare l'indicatore lampeggiante. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al max 8 volte. Trascorso tale periodo, sostituire i filtri.

#### Smontaggio/rimontaggio dei filtri



1. Rimuovere la griglia.
2. Estrarre i filtri afferrando la maniglia.



3. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia. Inserire i filtri nell'estrattore con le maniglie rivolte verso l'interno. Quindi posizionare la griglia sull'estrattore.

#### Pulizia dei filtri antigrasso

1. Pulire i filtri non appena il grasso accumulato è visibile. Lavare accuratamente i filtri antigrasso in acqua tiepida utilizzando un detergente delicato, quindi risciacquarli con acqua tiepida. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È possibile lavarli in lavastoviglie con un ciclo standard insieme ad altri piatti. Può verificarsi una leggera decolorazione della rete che non influisce sulle prestazioni del filtro.
2. Lasciare asciugare i filtri a temperatura ambiente per un po' di tempo.


3. Rimettere i filtri dentro. Se l' di notifica è acceso, premere brevemente  per riavviare il contatore.

### Pulizia dei filtri a carbone OdourClean PLUS


1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detersivi. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È anche possibile lavare i filtri in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.

2. Lasciare asciugare i filtri per almeno 24h a temperatura ambiente.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

### Rigenerazione dei filtri a carbone OdourClean PLUS

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra.
2. Mettere i filtri nel forno a 100 °C per 120 min, posizionandoli sul ripiano a filo. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno. Premere  brevemente per resettare il contatore.

## 9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

### Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.
- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

### Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

### La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all'altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".

- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

### La ventola dell'estrattore non funziona/si disattiva in autonomia.

- Spegnerne il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione principale. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura, quindi collegarla nuovamente.
- Assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

### **appare.**

- Pulire/sostituire il filtro. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

### **E e appare un numero.**

- Spegnerne il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

### Il pannello dei comandi lampeggia.

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

## 10. DATI TECNICI

### 10.1 Targhetta identificativa

Modello DML5825UO

Tipo 67 D4A 01 AA

Induzione

Numero di serie .....

ELECTROLUX

PNC 949 599 617 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Prodotto in: Germania

7.35 kW



### 10.2 Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180

## 11. EFFICIENZA ENERGETICA

### 11.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

Identificazione modello	DML5825UO	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Anteriore destra	14.5 cm
	Posteriore destra	18.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore destra	180.2 Wh/kg
	Posteriore destra	178.3 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	184.2 Wh/kg	

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.

## 11.2 Obblighi di informazione in base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

## 11.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014

<b>Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014</b>		
Nome o marchio del fornitore	ELECTROLUX	
Identificatore del modello	DML5825UO	
Consumo energetico annuo - AEC <sub>hood</sub>	27.6	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE <sub>hood</sub>	32.6	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa - LE <sub>hood</sub>	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE <sub>hood</sub>	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	250.0	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	520.0	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	630.0	m <sup>3</sup> /h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - P <sub>o</sub>	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - P <sub>s</sub>	-	W
<b>Informazioni aggiuntive secondo la (UE) N. 66/2014</b>		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI <sub>hood</sub>	41.0	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	276.4	m <sup>3</sup> /h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	402	Pa
Flusso d'aria massimo - Q <sub>max</sub>	630.0	m <sup>3</sup> /h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	94.6	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - E <sub>middle</sub>	-	lux

## 12. GARANZIA

### Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrènges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





**Vendita pezzi di ricambio** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Consulenza specialistica/Vendita** Buckhaustrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Garanzia** Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stata la data della fattura, del certificato di garan-

zia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

### Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso? In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

1. SAFETY INFORMATION.....	60	8. CARE AND CLEANING.....	71
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	62	9. TROUBLESHOOTING.....	72
3. ASSEMBLY.....	65	10. TECHNICAL DATA.....	73
4. BEFORE FIRST USE.....	66	11. ENERGY EFFICIENCY.....	73
5. PRODUCT DESCRIPTION.....	67	12. GUARANTEE .....	75
6. DAILY USE.....	68	13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	76
7. COOKING GUIDE.....	70		

## 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 do-

mestic 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.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- Failure to comply may lead to the backflow of combustion gases, causing risk of carbon monoxide poisoning or suffocation.
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the extractor filter and remove grease deposits regularly to prevent the risk of fire.
- 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.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **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.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- 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 according to the connection diagram or installation booklet.
- In the case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- 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 power supply.
- 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 change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- 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.
- Never use an open flame when the extractor operates.
- 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.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.

- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor to avoid the risk of being trapped.
- 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 warm water and a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

## 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

**i** 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**.

Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and/or the labels under the hob.

**Only for selected countries:** In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch must be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

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

### Assembling the filter housing

The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection". Before the first use make sure to insert the filters in the extractor with the handles facing inwards. Then place the grid on the extractor.

### 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 Electrical connection

Install the hob with a socket supply line. If there is no socket supply line, the fixed home electrical system must include an isolating device with at least a 3 mm-contact separation to enable a simultaneous and all-pole cut off from the mains (according to NIN SEV 1000).

### 3.5 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 H05VV-F which withstands a temperature of 70 °C or higher.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

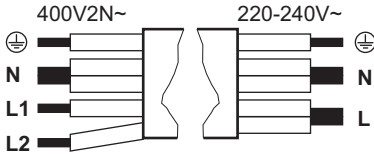
#### One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.

3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).

### NL connection

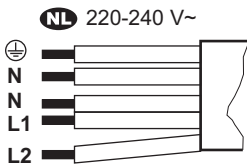
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



**One-phase connection:** 220 - 240 V~  
5x1,5 mm<sup>2</sup>

**Two-phase connection:** 400 V2N~  
5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>

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



**NL 220 - 240 V (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

Green - yellow

N Blue and blue

L1 Black

L2 Brown

### 3.6 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. Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press until appears.
3. Press 4 or 6 on the control bar to navigate between the settings.
4. Press to exit.

#### Power levels:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

## 4. BEFORE FIRST USE

### 4.1 Filter selection

Before the first use make sure to set the correct filter type based on the mode of installation. Refer to "Menu structure".

#### Recirculation mode: carbon filter (in combination with a grease filter)

Carbon filters, containing active foam, neutralise smoke and cooking smells. You can choose between:

- **OdourClean STANDARD** (white, disposable)
- **OdourClean PLUS** (black, regenerable)

To use the appliance in recirculation mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Go to the user settings and switch the carbon filter notification on by selecting F, and then On. Then choose one of the filters:

- OdourClean STANDARD: Select Ft, then 2.
- OdourClean PLUS: Select Ft, then 1.

### Exhaust mode: grease filter

Grease filters collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the extractor system.

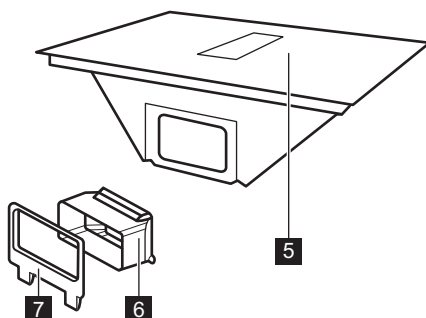
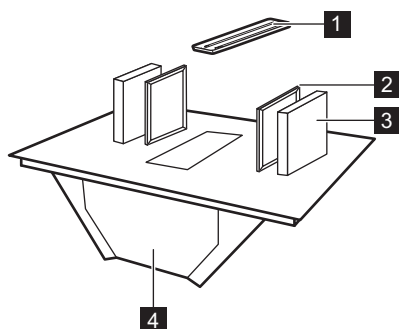
To use the appliance in exhaust mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Then go to the user settings and

switch the carbon filter notification off by selecting F, and then Off.

**i** Exhaust mode may affect room air pressure and therefore requires proper ventilation to prevent the backflow of combustion gases from other appliances. Ensure that the installation environment complies with the supplied safety guidelines.

## 5. PRODUCT DESCRIPTION

### 5.1 Product overview



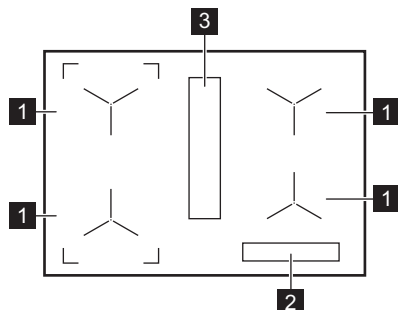
- 1** Grid
- 2** Grease filter
- 3** Carbon filter
- 4** Drip tray
- 5** Hob
- 6** Air duct adapter
- 7** Air duct fitting for the back wall

- 2** Control panel
- 3** Extractor



### 5.3 Symbols on the control panel and the display



Symbol / indicator	
	On / Off
	Cooking zone selector
	Pause
	Timer
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Automatic mode of the extractor
	Manual mode of the extractor

### 5.2 Cooking surface layout





- 1** Induction cooking zone

Symbol / indicator	
	Breeze
<b>P</b>	PowerBoost
	Lock/Child Safety Device
<b>E</b> + digit	There is a malfunction.

Symbol / indicator	
	The filter needs to be cleaned or replaced.
	OptiHeat Control

## 6. DAILY USE

### 6.1 Using the hob

Press and hold  to activate or deactivate the hob. Select a cooking zone by pressing the corresponding symbol . Put the cookware on the cooking zone and set a heat setting using the control bar. To deactivate the selected cooking zone, press 0.

#### Precise Heat

You can activate half-step heat levels for a more precise control of temperature of the cooking zones. Set a heat setting and press  $0.5$ . The current heat setting decreases by 0.5. An indicator appears above  $0.5$ . To deactivate, press  $0.5$ .

### 6.2 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.

### 6.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec. In case multiple pots are detected, the hob selects the last activated cooking zone.

### 6.4 Automatic Switch Off

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

### 6.5 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.

### 6.6 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.

## 6.7 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.


## 6.8 Heat Assist

The function helps cook or keep food warm by using preset low to medium heat levels:

- Level I – melt & keep warm (heat setting 1)
- Level II – simmering (heat setting 5)
- Level III – pan frying (heat setting 7)

You can activate the function only when you select a cooking zone first. Switching zones does not affect active Heat Assist on another zone.

1. Press  to activate the function.
2. Press  again to switch between levels.

To deactivate, press  until the display shows 0 or select any heat setting.

You may need to adjust the heat level manually depending on the cookware.

## 6.9 || Pause

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




When the extractor operates in manual mode, the fan speed is reduced to 1. In automatic mode, the fan speed does not change.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press .


## 6.10 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

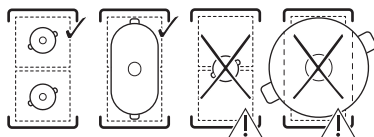
To lock the control panel briefly while cooking: press  once. Press again to unlock. To prevent accidental operation of the hob: press and hold  for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold  for 3 sec, and switch off the hob.

## 6.11 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 .
3. Change the heat setting as needed.



To deactivate the function, press .



## 6.12 Extractor functions

### Manual mode


The extractor can operate when the hob is on or off. The manual mode offers four fan speeds: 1-3 and **b** (boost, the intense setting).

1. Press  to activate the extractor.
2. Press  repeatedly to adjust the fan speed. The display shows the current setting.

To deactivate, press  repeatedly.

### Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: h1-h4 (low to intense).

1. If the function is not on by default, press  to activate it.
2. Put cookware on a cooking zone and select a heat setting.

To deactivate, press .

To change the default fan speed (h3), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

### Breeze

The fan operates at an extra low speed at a minimum noise level to remove any lingering smells.

1. Switch off the hob.
2. Press . A timer set to 60 min and **br** appear on the display.
3. Adjust the timer by pressing and the heat levels on the control bar.

The function deactivates when the timer stops. To deactivate it manually, press .

### Drying cycle

The fan continues running at a minimum speed for 20 minutes after you switch off the hob, then deactivates automatically. The function removes any lingering smells after cooking.

When the function operates, and the remaining runtime appear. It is not possible to adjust the time.

To stop the function, press .

To disable the function completely, enter the user settings. Refer to "Menu structure".

It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

### 6.13 Menu structure

Symbol	Setting
<b>b</b>	Sound
<b>P</b>	Power limitation
<b>h</b>	Automatic mode of the fan

Symbol	Setting
<b>F</b>	Carbon filter notification
<b>dF</b>	Drying cycle
<b>Ft</b>	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
<b>E</b>	Alarm/error history

**To enter user settings:** press and hold . Then, press and hold . Press .

**Navigating the menu:** the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings press . To change the setting value press 4 or 6 on the control bar.

**To exit the menu:** press .

### 6.14 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.
- Set the fan at a low speed level when you start cooking. Once the cooking is finished, keep the fan running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke.
- Clean the filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

For more information refer to "Energy efficiency".

## 7. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Heat	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	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
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	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

Heat	Use to:	Time (min)
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

## 8. CARE AND CLEANING

### 8.1 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.

### 8.2 Cleaning the extractor

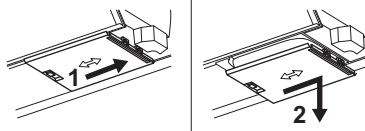
#### Grid

The grid is made of aluminium. Wash it manually or in a dishwasher and wipe with a soft cloth.

#### Drip tray

The drip tray located under the extractor collects condensation created during cooking. Remember to empty the tray regularly.

1. Take hold of the underside of the drip tray with both hands and slide it forward. Then move it carefully downwards to avoid spilling the water.



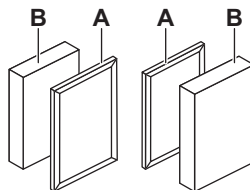
2. Wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth/sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

If water or other liquids spill inside the extractor system: switch off the extractor, and clean the area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.

### 8.3 Cleaning the filters

The filtering unit consists of grease filters **A** and carbon filters **B**.


**i** The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection".




The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the respective filters regularly. The notification does not block the use of the hob. The notification

stays on for 30 seconds after you deactivate the extractor and the hob.


### Grease filter

- After 40 hours of use a static indicator  appears to signal that it is time to clean the grease filters.

### OdourClean STANDARD carbon filter

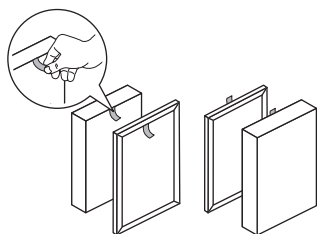
- After 180 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to replace the filters.
- Inspect the filters regularly for the level of accumulated grease. Replace them when the blinking indicator appears (approximately once a year, depending on the frequency of use) or sooner, if needed.

### OdourClean PLUS carbon filter

- After 140 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filters.
- Clean the filters only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the filters only when the blinking indicator appears. The maximum number of regeneration cycles is 8. After that time, replace the filters.



### Disassembling/reassembling the filters

1. Remove the grid.
2. Take out the filters by grabbing the handles.



3. Reassemble the filtering unit after cleaning. Insert the filters in the extractor with the handles facing inwards. Then place the grid on the extractor.


### Cleaning the grease filters

1. Clean the filters as soon as the built-up grease is visible. Wash the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can wash them in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load. Some mild discolouration of the mesh may naturally occur, which does not affect the performance of the filter.
2. Leave the filters for some time to dry at room temperature.
3. Put the filters back inside. If the notification  is on, press  briefly to restart the counter.


### Cleaning the OdourClean PLUS carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

### Regenerating the OdourClean PLUS carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min, placing them on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside. Press  briefly to reset the counter.

## 9. TROUBLESHOOTING

 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.

#### **The extractor fan does not run/deactivates by itself.**

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.

- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

#### **appears.**

- Clean/replace the filter. Refer to "Care and cleaning".

#### **and a digit appear.**

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

#### **The control panel blinks.**

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

## 10. TECHNICAL DATA

### 10.1 Rating plate

Model DML5825UO  
Typ 67 D4A 01 AA  
Induction  
Serial number .....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 617 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Made in: Germany  
7.35 kW



### 10.2 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 duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

## 11. ENERGY EFFICIENCY

### 11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification	DML5825UO	
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
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	189.1 Wh/kg
	Left rear	189.1 Wh/kg
	Right front	180.2 Wh/kg
	Right rear	178.3 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	184.2 Wh/kg	

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

## 11.2 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.

## 11.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	DML5825UO	
Annual Energy Consumption - AEEhood	27.6	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.6	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	250.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	520.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	630.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW

Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
<b>Additional Information according to (EU) No 66/2014</b>		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	41.0	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	276.4	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	402	Pa
Maximum air flow - Qmax	630.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	94.6	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - E <sub>middle</sub>	-	lux

Appliance tested according to: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. GUARANTEE

### Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





**Spare parts service** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Specialist advice/Sale** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Warranty** For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as

proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 13. 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.

### **For Switzerland:**

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points can be found at [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

