

DMSL8350UO

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson**

2

IT Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

36

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop


SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	12
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	14
6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	19
7. CONSEILS.....	24
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	26
9. DÉPANNAGE.....	29
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	32
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	32
12. GARANTIE.....	34
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	35

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour 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 convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- 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.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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.

- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- 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.).
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et éliminez les dépôts de graisse de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- 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 dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants 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 proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- 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 feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

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.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très 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'éviter un choc électrique.
- 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.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte intégrée est activée.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en marche.
- N'utilisez jamais la hotte intégrée sans le filtre de la hotte.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte intégrée avec des ustensiles de cuisine.
- N'ouvrez pas le couvercle inférieur lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte intégrée 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 ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques 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 destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

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

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-

dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

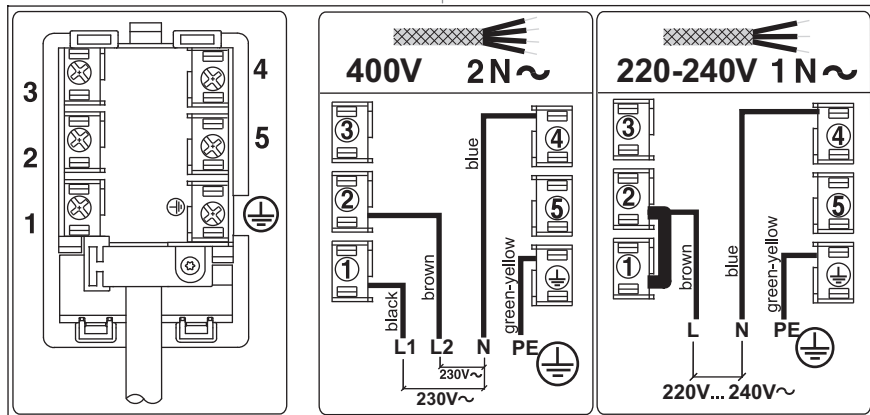
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des

meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

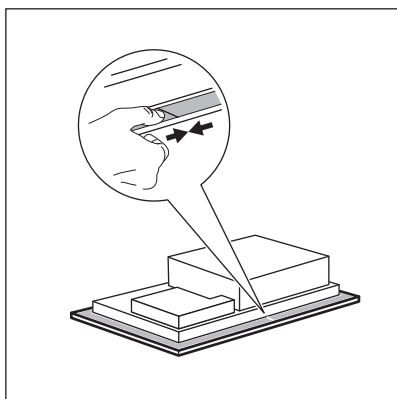
Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

3.3 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).



3.4 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.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

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

3.5 Assemblage

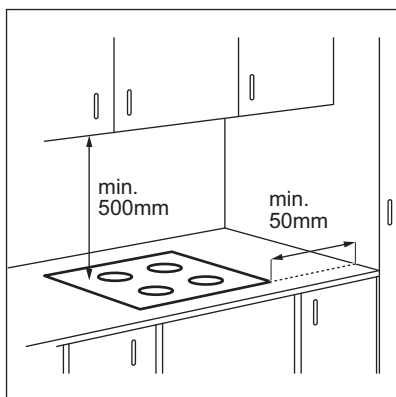
Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

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



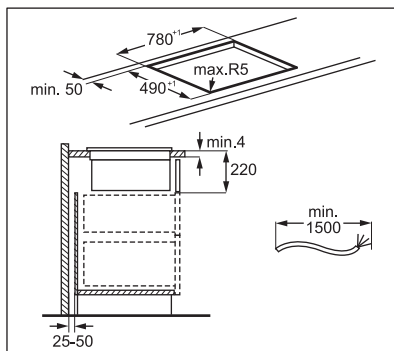
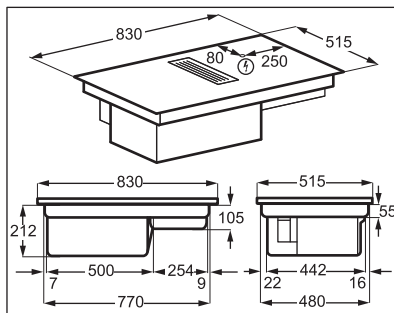
Uniquement pour les pays sélectionnés

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.

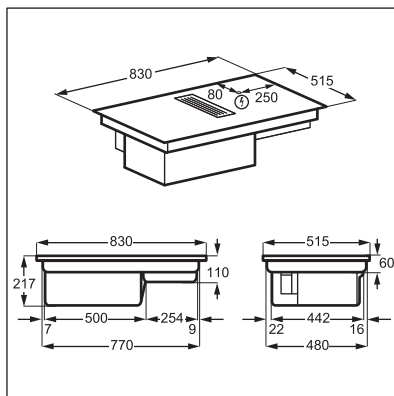


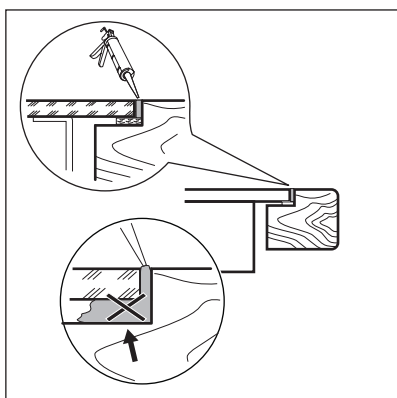
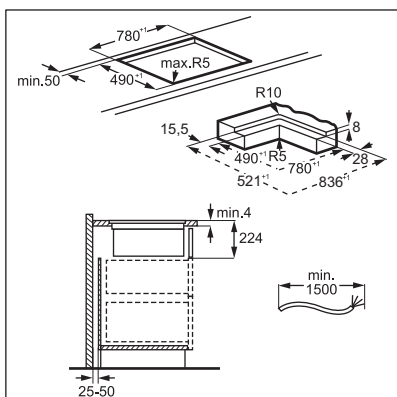
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE





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



How to install your Electrolux
Extractor Hob



Montage du boîtier du filtre

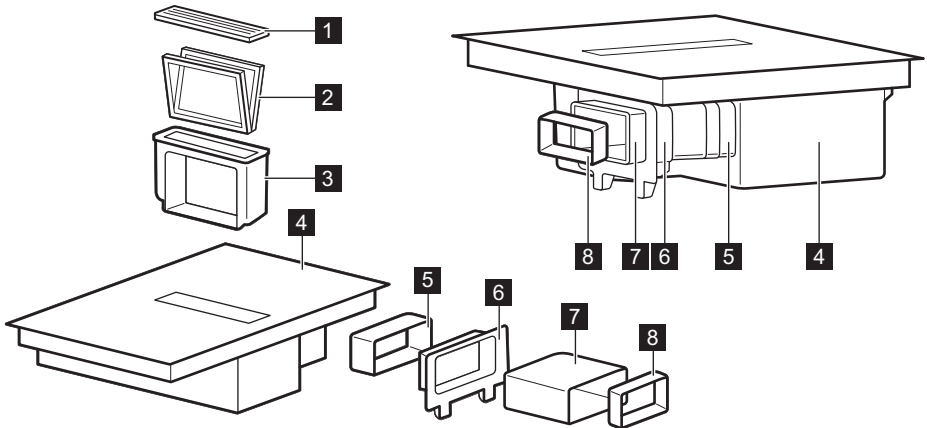
Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer le filtre à l'intérieur du boîtier, les côtés noirs étant orientés vers l'intérieur et les côtés argentés vers l'extérieur. Reportez-vous à la section « Nettoyage du filtre de la hotte ». Une fois le boîtier du filtre monté, placez-le à l'intérieur de la cavité de la hotte et placez la grille sur la hotte.

3.6 Câble de connexion

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

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation du produit



1 Grille

2 Filtre

3 Boîtier du filtre

4 Table de cuisson

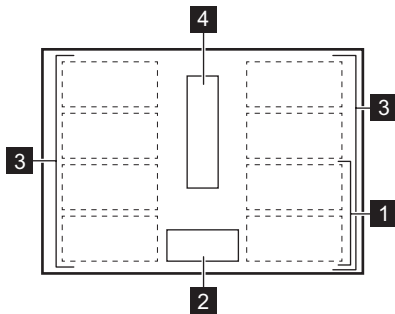
5 Connecteur

6 Raccord de la paroi arrière du meuble

7 Tuyau

8 Adaptateur

4.2 Agencement des zones de cuisson



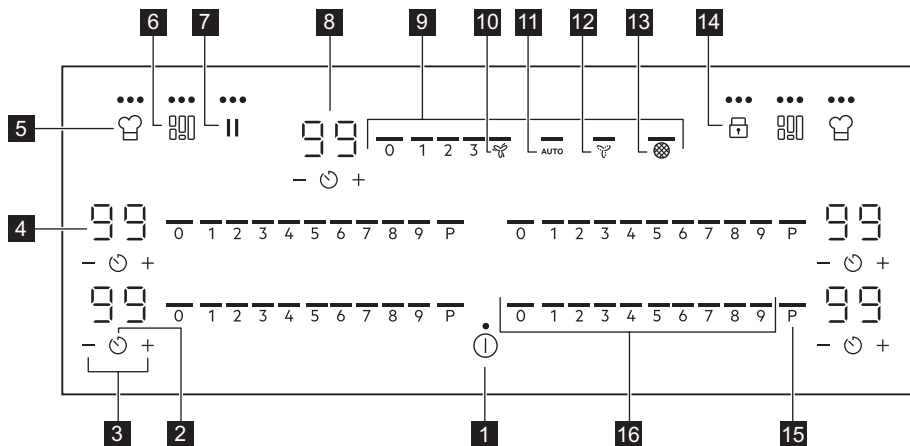
1 Zone de cuisson à induction

2 Bandeau de commande

3 La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections


4 Hotte

4.3 Configuration du bandeau de commande

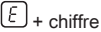



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Description
1		En fonctionnement / A l'arrêt Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2		Minuteur Pour régler la fonction.
3		+ / - Pour augmenter ou diminuer la durée.
4	-	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
5		PowerSlide Pour activer et désactiver la fonction.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge) Pour parcourir les trois modes de la fonction.
7		Pause Pour activer et désactiver la fonction.
8	-	Affichage du minuteur de la hotte Pour indiquer la durée, en minutes.
9	-	Bandeau de sélection de la hotte Pour régler la vitesse du ventilateur.
10		Boost Pour activer et désactiver la fonction.
11	AUTO	Mode automatique de la hotte Pour activer et désactiver la fonction.
12		Breeze Pour activer et désactiver la fonction.
13		Voyant du filtre de la hotte Pour indiquer et rappeler que le filtre de la hotte a besoin d'être renouvelé.

Touche sensitive	Fonction	Description
14 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
15 P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
16 -	Barre de contrôle de table de cuisson	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.4 Voyants de l'affichage


Voyant	Description
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

5.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la

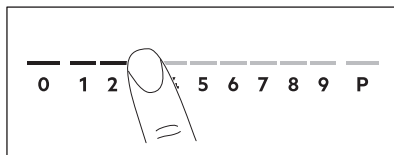
zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

5.3 Utilisation des zones de cuisson

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

5.4 Réglages de la température



- Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

5.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».


Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P**.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

 Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :



- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.


L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.


5.7 Minuteur

Minuteur sablier

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session. Vous pouvez régler séparément la fonction de la hotte. Reportez-vous à la section « Fonctions de la hotte ».


1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.


Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur **+** ou **-**.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Minuterie

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

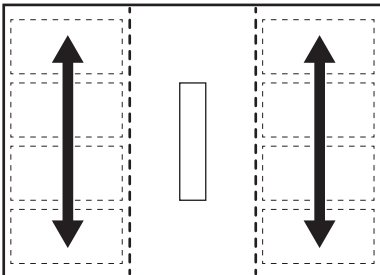
Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

5.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.
- L'extracteur de la hotte est toujours disponible en tant que charge électrique.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



5.9 Fonctions de la hotte

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de la hotte

La hotte peut fonctionner avec la table de cuisson pendant une cuisson, ainsi que lorsque la table de cuisson est éteinte.

1. Appuyez sur l'un des niveaux de vitesse du ventilateur (1-3) sur le bandeau de sélection pour activer la hotte.

Un signal sonore retentit et les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte apparaissent.

2. Réglez la vitesse du ventilateur selon vos besoins en appuyant sur l'un des niveaux disponibles sur le bandeau de sélection de la hotte.

3. Pour désactiver la hotte, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la hotte.

Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection de la hotte disparaissent.

AUTO

La fonction règle automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction du niveau de cuisson sélectionné sur la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.

Vous pouvez activer la fonction lorsque la table de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est active, ou à tout moment pendant la cuisson.



Si vous activez la fonction alors que la table de cuisson est éteinte, qu'aucune zone de cuisson ne fonctionne et que la chaleur résiduelle n'est pas visible sur le bandeau de sélection, la fonction s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes.

1. Maintenez la touche ⓘ enfoncée pour activer la table de cuisson.


- Appuyez sur AUTO pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.

- Placez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et sélectionnez un niveau de cuisson. Augmentez ou diminuez le niveau de cuisson à votre guise.

La hotte réagit selon le niveau de cuisson, en augmentant ou en diminuant la vitesse du ventilateur en conséquence. Les voyants au-dessus de la barre de contrôle de la hotte apparaissent.

- Appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection de la table de cuisson pour












désactiver une zone de cuisson ou sur  pour éteindre la table de cuisson.

Si le voyant de chaleur résiduelle apparaît, la fonction AUTO continuera à régler la vitesse du ventilateur. Si la chaleur résiduelle est faible, la fonction Breeze peut également commencer à fonctionner.

- Pour désactiver la fonction pendant la cuisson et passer en mode manuel sur la hotte, appuyez sur AUTO ou sur tout autre réglage du bandeau de sélection de la hotte.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

Modes automatiques - niveaux de vitesse du ventilateur

Mode hotte	Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson éteinte)			Niveau de chaleur résiduelle (table de cuisson allumée)			Cuisson	Friture
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3







Si vous éteignez la table de cuisson pendant que AUTO est activée, la fonction sera enregistrée pour la prochaine session de cuisson.

Minuteur de la hotte

Utilisez cette fonction pour indiquer la durée de fonctionnement de la hotte.

Il est impossible de régler le minuteur de la hotte lorsque celle-ci est à l'arrêt.


- Appuyez sur  à côté du bandeau de sélection de la hotte.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
- Appuyez sur  pour démarrer le minuteur.

Le minuteur lance le décompte.


- Une fois le décompte terminé, la hotte se met à l'arrêt.
- Il est possible de régler le minuteur de la hotte lorsque la fonction AUTO est activée. Si AUTO désactive la hotte avant la fin du temps défini, le minuteur sera réinitialisé.
- Si le minuteur désactive la hotte avant AUTO, la fonction sera désactivée. Les voyants au-dessus de 0 et AUTO disparaîtront.
- Dans les deux cas, la fonction AUTO sera activée la prochaine fois que vous mettrez en fonctionnement la table de cuisson.

Boost

La fonction active le ventilateur de la hotte à sa vitesse maximale.

- Appuyez sur  pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.


2. Appuyez  à nouveau pour désactiver la fonction, si nécessaire.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 10 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Vous pouvez activer la fonction à nouveau, si nécessaire.

Breeze

La fonction règle le ventilateur de la hotte à une vitesse très faible. Le ventilateur commence à fonctionner à un niveau sonore minimal immédiatement après l'activation de la fonction. Vous pouvez utiliser cette fonction après la cuisson pour éliminer toute odeur ou vapeur persistante.

Pour activer la fonction lorsque la table de cuisson est éteinte :

1. Appuyez sur la touche .

Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît. Un minuteur réglé sur 60 minutes apparaît sur l'écran à côté du bandeau de sélection de la hotte.

2. Réglez le minuteur en utilisant la touche ou , si nécessaire.

Une fois le compte à rebours terminé, la hotte s'éteint automatiquement.

Auto Breeze

La fonction permet de faire fonctionner automatiquement le ventilateur de la hotte une fois la cuisson terminée et la table de cuisson éteinte. Le ventilateur fonctionne à une vitesse minimale pendant 20 minutes maximum. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, la fonction est généralement activée par défaut.





Lorsque la fonction est activée, le voyant au-dessus de AUTO apparaît. L'autonomie restante est visible sur l'affichage du minuteur de la hotte. Il n'est pas possible de régler l'heure réglée. Une fois le cycle terminé, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la fonction pendant qu'elle est en cours d'exécution :

Appuyez sur AUTO ou 0 sur la barre de commande de la hotte.

Le ventilateur de la hotte se désactive.

Pour désactiver complètement la fonction :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez  sur le minuteur avant jusqu'à ce que **dF** apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur ou sur le minuteur avant jusqu'à ce que **A l'arrêt (--)** apparaisse.
4. Appuyez sur  pour quitter.



Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant toute la durée du cycle.



5.10 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.


Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
H	Mode hotte	1 - 4
dF	Auto Breeze	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur

arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur $+$ ou $-$ sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .


OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

6.1 Arrêt automatique


La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson, ainsi que la hotte, sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur et le délai après lequel l'appareil s'éteint :



Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
6 - 9	1,5 heure

Réglage de la vitesse du ventilateur	La hotte se met à l'arrêt après
	10 heures
1 - 3	10 heures

6.2 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1. Lorsque vous activez la fonction alors que la hotte fonctionne en mode automatique, la vitesse du ventilateur de la hotte ne diminue pas.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1. La vitesse du ventilateur de la hotte diminue et passe à 1.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur II.

Le niveau de cuisson / le réglage de la vitesse du ventilateur précédent s'affiche.

6.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson / de la vitesse de la hotte.

Réglez d'abord le niveau de cuisson / la vitesse de la hotte.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .




Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .




La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.




6.4 Dispositif de sécurité enfant




Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson et de la hotte.

Pour activer la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson / le réglage de la hotte. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

6.5 Zone de cuisson à induction flexible

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Fonction FlexiBridge

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Il existe trois modes : Standard, Big Bridge et Max Bridge.



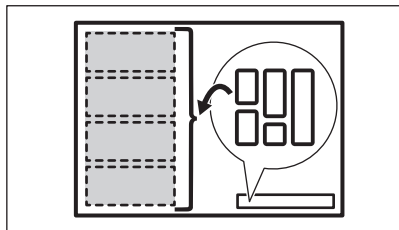
Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, appuyez sur . Les niveaux de cuisson seront conservés.



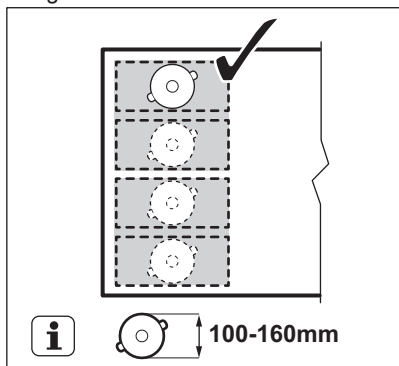
Sur certains modèles, il existe deux zones de cuisson à induction flexible, à gauche et à droite. Pour faire fonctionner la zone de cuisson à induction flexible du côté droit, utilisez les symboles et les bandeaux de sélection sur le côté droit de la table de cuisson.



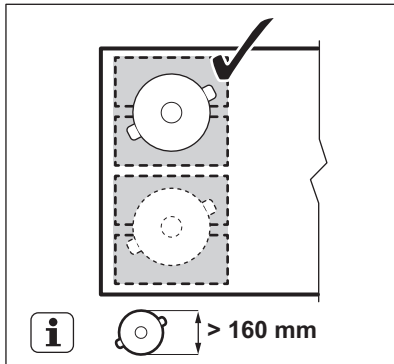
Diamètre et position de l'ustensile de cuisine

Choisissez le mode correspondant à la taille et à la forme de l'ustensile. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible.

Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est inférieur à 160 mm au centre d'une section. Vous pouvez utiliser une poêle à rôtir avec les modes Big Bridge et Max Bridge.

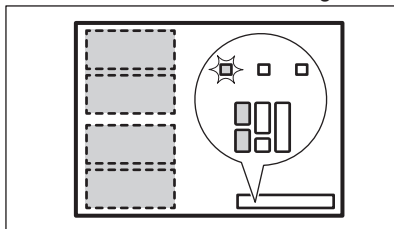


Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est supérieur à 160 mm au centre, entre deux sections.

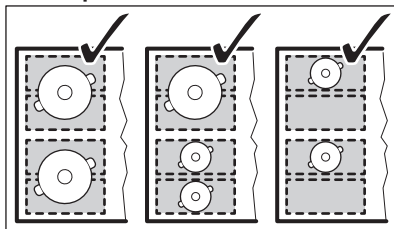


FlexiBridge Mode Standard

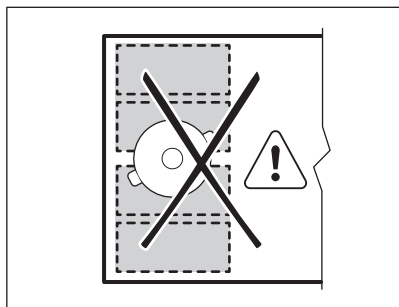
Ce mode s'active par défaut lorsque vous activez la fonction. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.





Bonne position de l'ustensile de cuisine :

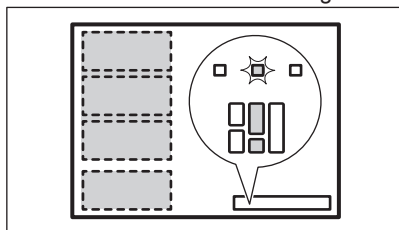


Mauvaise position de l'ustensile :



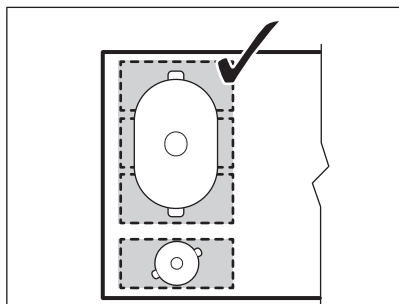
FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant  s'allume. Ce mode relie les trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson de chaque zone séparément. Utilisez les deux bandeaux de sélection du côté gauche.

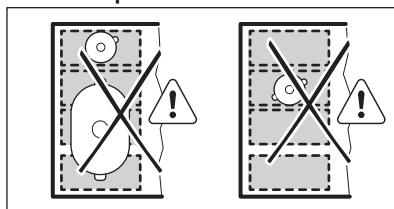


Bonne position de l'ustensile de cuisine :



Veillez à placer l'ustensile sur les trois sections connectées. Si vous utilisez un ustensile plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection clignote et la zone se désactive au bout de 2 minutes.

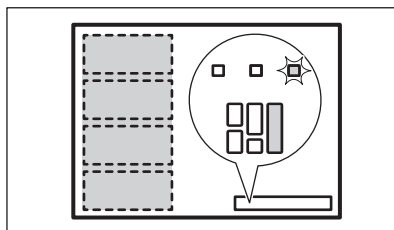


Mauvaise position de l'ustensile :



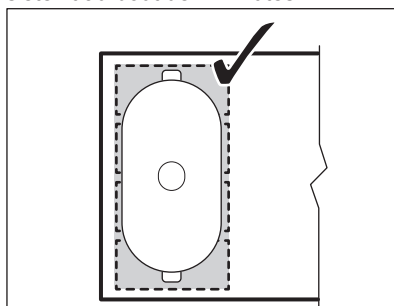
FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant  s'allume. Ce mode relie toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez l'un des deux bandeaux de sélection du côté gauche.

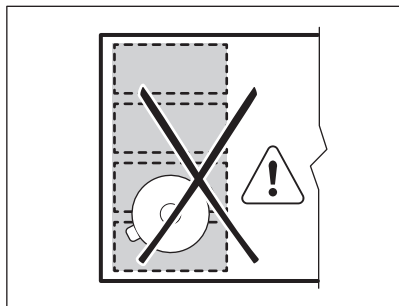


Bonne position de l'ustensile de cuisine :

Veillez à placer l'ustensile sur les quatre sections connectées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position de l'ustensile :



PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

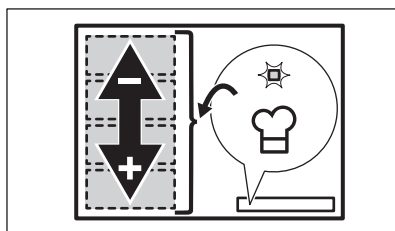
- Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position de l'ustensile et règle le niveau de cuisson correspondant à cette position.
- Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez l'ustensile à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson par défaut sont les suivants : 9 pour la position avant, 6 pour la position centrale et 3 pour la position arrière.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
- L'affichage du niveau de cuisson du bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson pour cette fonction. **Pour changer le niveau de cuisson par défaut, utilisez uniquement le bandeau de sélection avant gauche.** Le bandeau de sélection arrière gauche est désactivé lorsque la fonction est activé.







Sur certains modèles, il existe deux zones de cuisson à induction flexible, à gauche et à droite. Pour activer PowerSlide du côté droit, utilisez le bandeau de sélection avant droit.



Utilisez uniquement un récipient avec un fond d'un diamètre de 160 mm lorsque la fonction est activée.




1. Placez l'ustensile approprié sur le côté avant gauche de la zone de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson. Un signal sonore retentit et les voyants au-dessus de  et  apparaissent.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Un signal sonore retentit et un voyant au-dessus du symbole apparaît.
4. Déplacez l'ustensile d'avant en arrière sur la zone de cuisson si nécessaire. Pour changer la position du récipient, soulevez-le et placez-le sur une autre partie de la zone. Ne faites pas glisser le récipient car vous risquez de rayer et décolorer la surface.

Le niveau de cuisson sur le bandeau de sélection s'ajuste automatiquement.

5. Pour modifier le niveau de cuisson par défaut, déplacez tout d'abord l'ustensile jusqu'à la zone que vous souhaitez régler.
6. Appuyez sur l'un des niveaux de cuisson disponibles sur le bandeau de sélection avant gauche.

Les niveaux de cuisson actualisés seront enregistrés la prochaine fois que vous utiliserez la fonction.

7. Répétez cette procédure pour les autres zones de cuisson, si nécessaire.
8. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Vous pouvez également appuyer sur 0 sur le bandeau de sélection avant gauche.

Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît. Le niveau de cuisson passe à 0.

Vous pouvez régler un minuteur lorsque PowerSlide est activée. Dans ce cas, le minuteur ne désactive pas les zones de cuisson une fois le temps défini écoulé. Le minuteur affecte les trois zones de cuisson activées par la fonction simultanément.

7. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

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.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

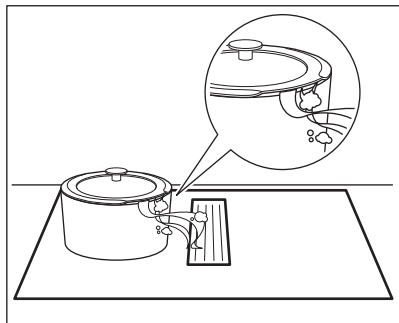
- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Couvercles d'évacuation de la vapeur

Pour optimiser davantage la cuisson avec la hotte, vous pouvez utiliser les couvercles d'évacuation de la vapeur spéciaux avec votre ustensile. Les couvercles permettent d'orienter la vapeur produite à l'intérieur de la casserole vers la hotte, atténuant ainsi les odeurs de cuisson indésirables et l'humidité excessive dans la cuisine. Les couvercles peuvent être achetés séparément sous différentes tailles correspondantes à la plupart des types d'ustensiles courants. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet.



7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.

- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

7.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.5 Conseils pour utiliser la hotte

- La grille qui recouvre la hotte est fabriquée en aluminium et en acier . Vous pouvez y poser des casseroles lorsque la hotte est désactivée. Cela ne causera aucun dommage.
- Lorsque le mode AUTO est activé, le ventilateur démarre à faible vitesse au

début de chaque session de cuisson. La vitesse augmente progressivement. Vous pouvez également régler la vitesse du ventilateur manuellement.

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de manière standard.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

8.3 Nettoyage de la hotte

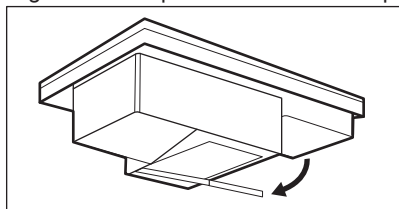
Grille

La grille guide l'air dans la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille avec un chiffon doux.

Réservoir d'eau

Un réservoir d'eau est situé sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement le réservoir d'eau.

Avant d'ouvrir le réservoir d'eau, placez un récipient ou un plateau sous celui-ci pour recueillir l'eau. Pour ouvrir le réservoir d'eau, faites glisser les loquets et ouvrez-les un par



un.

⚠ AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans la hotte.



Si de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans le système de la hotte :

- éteignez d'abord la hotte ;
- soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux ;
- essuyez l'excès de liquide accumulé au fond de la cavité de la hotte à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon sec ;
- Nettoyer le filtre, si nécessaire (voir « Nettoyage du filtre de la hotte »),

- allumez la hotte, réglez la vitesse du ventilateur sur 2 ou plus et laissez-la fonctionner pendant un certain temps pour évacuer l'humidité résiduelle.

8.4 Nettoyage du filtre de la hotte

Le **filtre à charbon longue durée 2-en-1** combine la filtration de la graisse et des odeurs dans une seule unité. Le filtre se compose de deux éléments situés sur les côtés gauche et droit du boîtier du filtre. Chaque élément est composé du filtre à graisse et du filtre à charbon longue durée. Le filtre à graisse collecte la graisse, l'huile et les restes alimentaires et les empêche de pénétrer dans le système de hotte. Le filtre à charbon longue durée, contenant de la mousse de carbone active, neutralise la fumée et les odeurs de cuisson. Nettoyez régulièrement le filtre et renouvelez-le périodiquement :

- Nettoyez le filtre dès que la graisse accumulée est visible. La fréquence de nettoyage varie selon la quantité de graisse et d'huile utilisée dans la cuisson. Il est recommandé de nettoyer le filtre toutes les 10-20 heures, ou plus fréquemment, si nécessaire.
- Renouvelez le filtre uniquement lorsque la notification  est activée. Le nombre maximal de cycles de régénération est de 7. Passé ce délai, le filtre doit être remplacé par un nouveau. La table de cuisson est équipée d'un compteur intégré qui vous rappelle qu'il faut renouveler le filtre. Le compteur démarre automatiquement lorsque vous mettez en fonctionnement la hotte pour la première fois. Après 100 heures d'utilisation, le voyant du filtre  commence à clignoter pour signaler qu'il est temps de régénérer le filtre. La notification reste allumée pendant 30 secondes après avoir éteint la hotte et la table de cuisson. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.

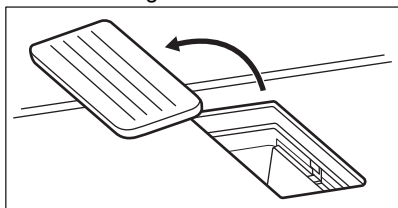
⚠ AVERTISSEMENT!

Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.

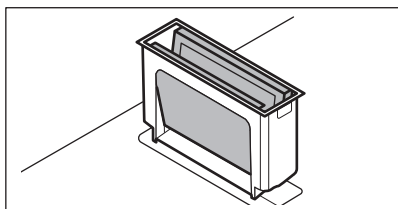
Démontage/remontage du filtre

Le filtre et son boîtier sont situés juste sous la grille au centre de la table de cuisson. Retirez-les soigneusement car ils peuvent être glissants en raison de la graisse accumulée.

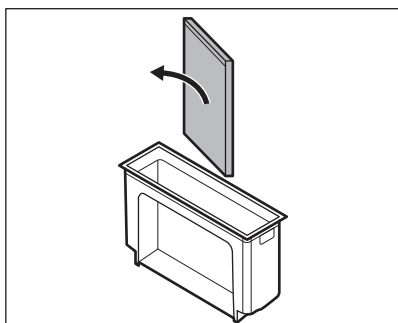
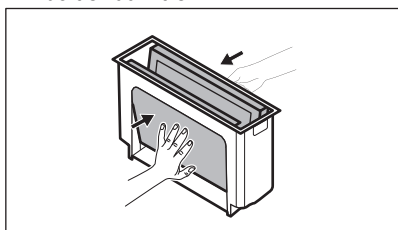
1. Retirez la grille.



2. Retirez le boîtier du filtre.



3. Poussez doucement les deux éléments de l'extérieur vers l'intérieur et pliez-les ensemble. Retirez ensuite le filtre du boîtier du filtre.



4. Remontez l'unité de filtration après nettoyage :

- a. Faites glisser les éléments filtrants à l'intérieur du boîtier du filtre le long des rails intégrés. Assurez-vous que les côtés noirs sont orientés vers l'intérieur et que les côtés argentés sont orientés vers l'extérieur. Après le remontage, vous devriez pouvoir voir le côté noir à l'intérieur de la cavité.
- b. Remplacez le boîtier du filtre dans la cavité de la hotte.

Nettoyage du boîtier du filtre


Lavez le boîtier du filtre à la main avec un détergent doux et un chiffon doux. Vous pouvez également le laver au lave-vaisselle.

Nettoyage des filtres

1. Lavez le filtre à l'eau chaude sans aucun produit de nettoyage. Les détergents peuvent endommager la filtration des odeurs. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments, si nécessaire. Vous pouvez également laver le filtre au lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme supérieur à 90 min), sans détergents et sans vaisselle dans la même charge.
2. Séchez le filtre dans le four pendant 20 à 30 min à 70 °C. Placez le filtre sur la grille métallique du milieu. Assurez-vous d'utiliser une fonction de four sans ventilateur. Vous pouvez également laisser le filtre sécher pendant la nuit à température ambiante. Le filtre doit être complètement sec avant de le remonter.
3. Remontez le filtre et replacez-la dans la cavité de la hotte.

Régénération du filtre

1. Nettoyez d'abord le filtre, comme décrit dans l'étape 1.
2. Placez le filtre dans le four à 80-110 °C pendant 60 min. Placez le filtre sur la grille métallique du milieu. Utilisez une fonction de four sans ventilateur.

3. Remontez le filtre et replacez-la dans la cavité de la hotte.
4. Appuyez  brièvement pour réinitialiser le compteur.


Le compteur redémarre.


9. DÉPANNAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) fonctionne. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le bandeau de sélection clignote deux fois et s'éteint.	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible ou l'ustensile couvre plus d'une zone de cuisson activée par la fonction.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause possible	Solution
Le bandeau de sélection de la hotte clignote et la hotte ne démarre pas ou s'éteint.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre. Vous devez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Reportez-vous à la section « Assemblage ». Si le commutateur de fenêtre est déjà présent, assurez-vous qu'il a été correctement installé. Reportez-vous à la notice d'installation. Appuyez sur n'importe quel symbole. La hotte fonctionne à nouveau.
Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.	La température ambiante autour de la hotte est trop élevée. La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et débranchez-la de la prise secteur. Attendez au moins 10 secondes, puis rebranchez-la. Autres suggestions : Essayez de refroidir la température des alentours. Retirez le filtre de la hotte et éliminez l'humidité résiduelle de l'intérieur de la hotte. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Laissez sécher le système de la hotte pendant une journée, puis activez à nouveau la hotte.
La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.	Les couvercles des récipients ne sont pas correctement placés.	Si vos récipients ne disposent pas de couvercles ventilés, assurez-vous d'incliner les couvercles de sorte que la vapeur libérée soit dirigée vers la hotte. Reportez-vous à la section « Conseils » pour plus d'informations sur les couvercles d'évacuation de la vapeur qui sont recommandés pour être utilisés avec la hotte intégrée.
	Le filtre de la hotte est fissuré.	Renouvelez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle DMSL8350UO
Type 66 D4A 05 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 207 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits pour table de cuisson

Identification du modèle	DMSL8350UO	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de surfaces de cuisson	2	
Technologie de chauffage	Induction	
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 42.0 cm l 21.4 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Droite	L 42.0 cm l 21.4 cm
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Droite	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	191.1 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables

de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

11.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

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

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

11.3 Informations produit et Fiche d'informations produit pour la hotte

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	ELECTROLUX	
Référence du modèle	DMSL8350UO	
Consommation d'énergie annuelle - AEC _{hotte}	28.8	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A +	
Efficacité fluidodynamique - FDE _{hotte}	32.4	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LE _{hotte}	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFE _{hotte}	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	270.0	m ³ /h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	500.0	m ³ /h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	630.0	m ³ /h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	49	dB(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	64	dB(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	70	dB(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - P _o	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - P _s	-	W
Informations supplémentaires selon le règlement (EU) No 66/2014		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	
Indice d'efficacité énergétique - EEI _{hotte}	41.4	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	259.2	m ³ /h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	444	Pa
Débit d'air maximal - Q _{max}	630.0	m ³ /h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	98.8	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 61591, EN 60704-1, EN 60704-2-13, EN 50564.

11.4 Hotte - Économie d'énergie

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

- Lorsque vous commencez la cuisson, réglez le ventilateur de la hotte à une vitesse faible. Une fois la cuisson terminée, maintenez la hotte en fonctionnement pendant quelques minutes.

- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour vous débarrasser de grandes quantités de vapeur ou de fumée. Il est recommandé d'utiliser la fonction Boost uniquement dans des situations extrêmes.
- Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.
- Utilisez le diamètre maximal du système de conduits pour optimiser l'efficacité et minimiser le bruit.

12. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévêrenge	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 Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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 manquement 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. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com




Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza**

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	37
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	40
3. INSTALLAZIONE.....	42
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	46
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	48
6. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	53
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	57
8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	59
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	62
10. DATI TECNICI.....	65
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	65
12. GARANZIA.....	67
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	68

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

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'apparecchiatura 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 gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

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 (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare 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.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata

direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per 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.).
- 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 della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- 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 indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura

incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono 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 un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che

potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.

- Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel 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.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.

- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

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 bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata è in funzione.

AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro della cappa quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non utilizzare mai la cappa integrata senza il filtro della cappa.
- Non coprire l'ingresso della cappa integrata con pentole.
- Non aprire il coperchio inferiore quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino alla cappa integrata 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 questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

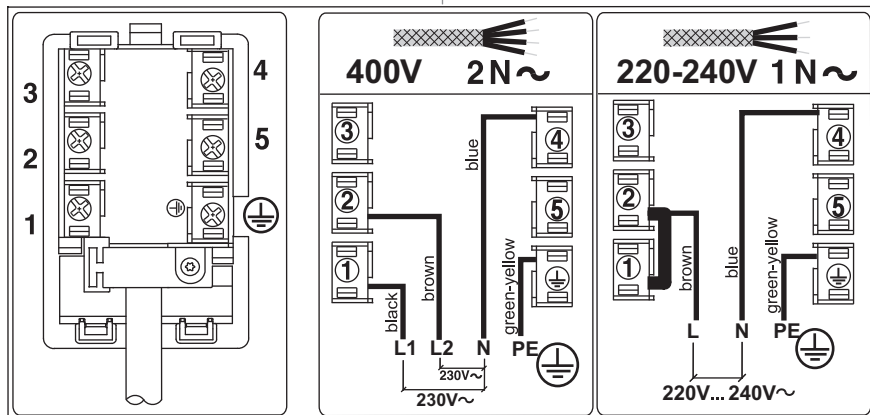
Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

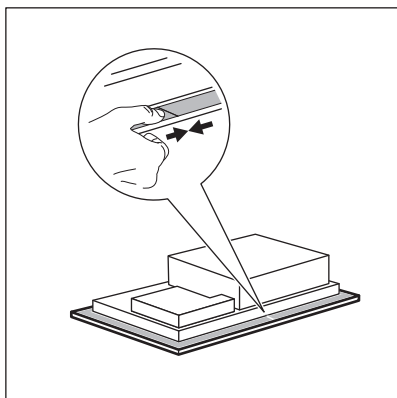
3.3 Collegamento elettrico

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).



3.4 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 in vetroceramica. 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.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
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.

3.5 Montaggio

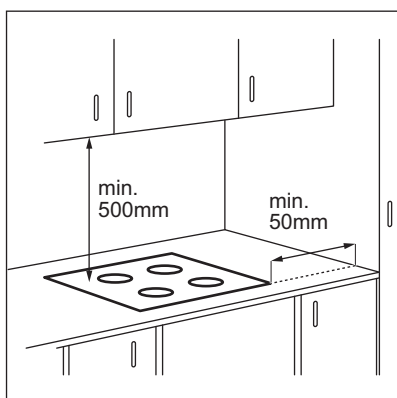
Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

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.



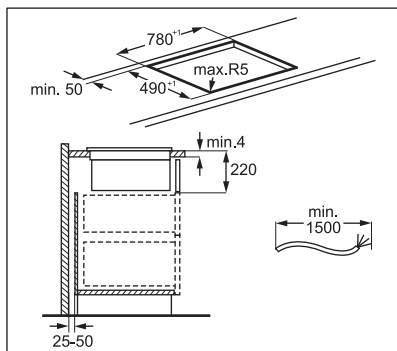
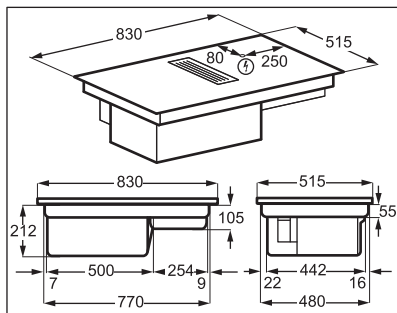
Solo per paesi selezionati

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.

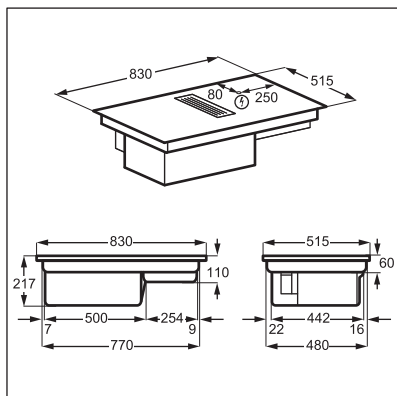


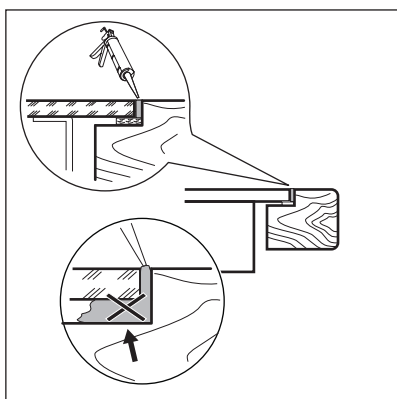
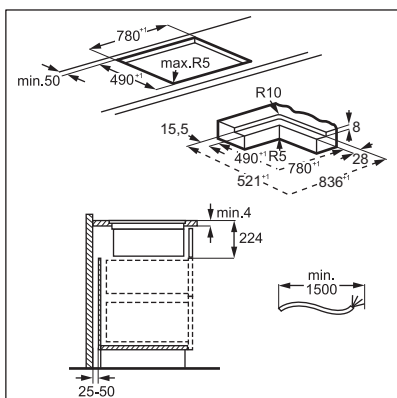
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP



INSTALLAZIONE INTEGRATA





Cercare il video tutorial "Come installare il piano cottura con estrattore Electrolux" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aege

How to install your Electrolux
Extractor Hob



Montaggio dell'alloggiamento filtro

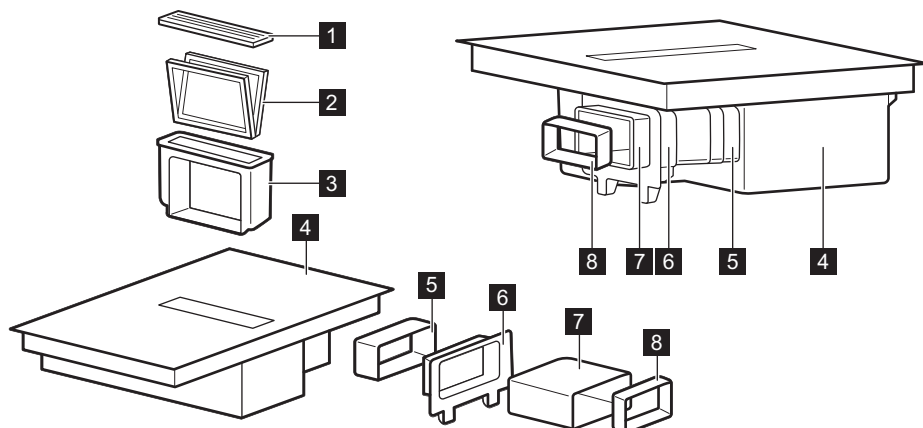
Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire il filtro all'interno dell'alloggiamento, con i lati neri rivolti verso l'interno e i lati argentati rivolti verso l'esterno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nella cavità della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

3.6 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica del prodotto



1 Griglia

2 Filtro

3 Alloggiamento del filtro

4 Piano cottura

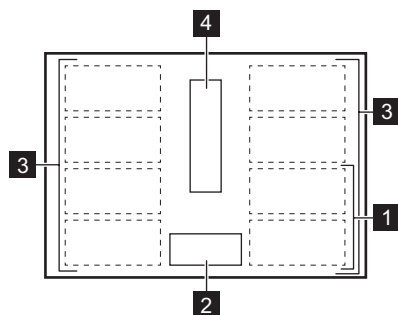
5 Connettore

6 Raccordo parete posteriore mobile

7 Tubo

8 Adattatore

4.2 Disposizione del piano di cottura



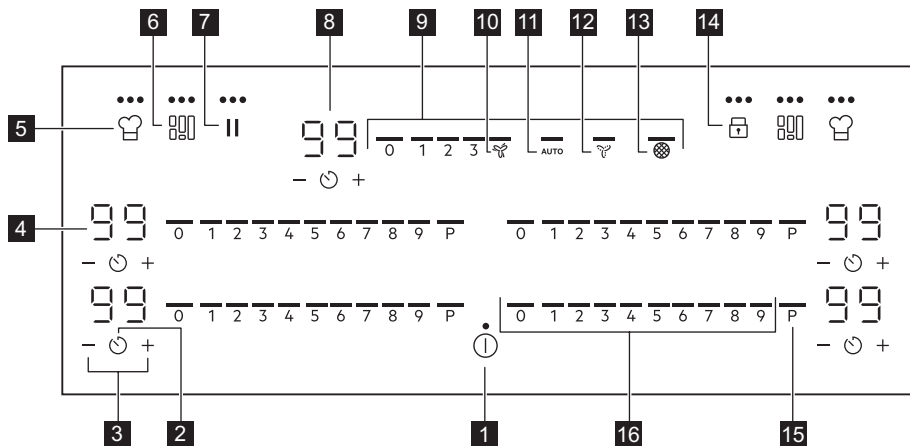
1 Zona di cottura a induzione

2 Pannello dei comandi

3 La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni


4 Cappa

4.3 Disposizione del pannello dei comandi





Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1		In data / Spento Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2		Timer Per impostare la funzione.
3		- Per aumentare o ridurre il tempo.
4	-	Display timer Indica il tempo in minuti.
5		PowerSlide Per attivare e disattivare la funzione.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge) Per cambiare le tre modalità della funzione.
7		Sospendi Per attivare e disattivare la funzione.
8	-	Display del timer della cappa Indica il tempo in minuti.
9	-	Barra di controllo della cappa Per impostare la velocità della ventola.
10		Boost Per attivare e disattivare la funzione.
11	AUTO	Modalità automatica della cappa Per attivare e disattivare la funzione.
12		Breeze Per attivare e disattivare la funzione.
13		Spia del filtro della cappa Indica e ricorda che il filtro della cappa deve essere rigenerato.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
14 	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
15 P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
16 -	Barra dei comandi del piano cottura	Per impostare un livello di potenza.

4.4 Spie display


Spia	Descrizione
	Si è verificato un malfunzionamento.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

5.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

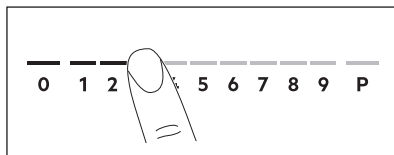
Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

5.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

5.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

5.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".


Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

5.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!

 Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.

La spia può anche comparire:





- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.




La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.



5.7 Timer

Count Down Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola. È possibile impostare la funzione per la cappa separatamente. Fare riferimento a "Funzioni della cappa".




1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.



Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Contaminuti

1. Premere .
2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Per disattivare la funzione: premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

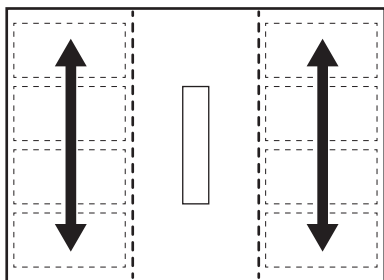
5.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di

calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di elettricità. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.
- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



5.9 Funzioni della cappa

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione della cappa

La cappa può funzionare insieme al piano cottura durante la sessione di cottura e anche quando il piano cottura è spento.

1. Premere uno dei livelli di velocità della ventola (1-3) sulla barra di controllo della cappa per attivarla.

Viene emesso un segnale acustico e le spie sopra la barra di controllo della cappa si accendono.

2. Regolare l'impostazione della velocità della ventola secondo necessità premendo uno dei livelli presenti sulla barra di controllo della cappa.

3. Per disattivare la cappa, premere 0 sulla barra di controllo della cappa.

Le spie sopra la barra di controllo della cappa si spengono.

AUTO


La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base al livello di calore selezionato per il piano cottura.

Di solito, quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, la funzione è attiva per impostazione predefinita.


È possibile attivare la funzione mentre il piano cottura è acceso e nessuna delle zone di cottura è attiva, o in qualsiasi momento durante la sessione di cottura.



Se si attiva la funzione mentre il piano di cottura è spento, nessuna delle zone di cottura è in funzione e non è visibile calore residuo sul pannello di controllo, la funzione si spegnerà automaticamente dopo alcuni secondi.

1. Tenere premuto  per attivare la cappa.
2. Premere AUTO per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
3. Posizionare le pentole sul piano cottura e selezionare un livello di impostazione del calore. Aumentare o diminuire il livello di impostazione del calore in base alle necessità.

La cappa reagisce al livello di impostazione del calore, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Vengono visualizzati gli indicatori sopra la barra di controllo della cappa.

4. Premere 0 sulla barra di controllo del piano cottura per disattivare una zona di cottura o  per disattivare il piano cottura.












Se la spia di calore residuo si accende, AUTO continuerà a regolare la velocità della

ventola. Anche se il calore residuo è basso, Breeze potrebbe avviarsi.

5. Per disattivare la funzione durante la cottura e passare alla modalità manuale della cappa, premere AUTO o qualsiasi altra impostazione sulla barra di controllo della cappa.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne.

Modalità automatiche - livelli di velocità della ventola

Modalità cappa	Livello di calore residuo (il piano cottura è spento)			Livello di calore residuo (il piano cottura è acceso)			Ebollizione	Frittura
	0							
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3







Se si disattiva il piano cottura mentre AUTO è attivo, la funzione verrà memorizzata per la sessione di cottura successiva.

Timer della cappa

Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento della cappa.

Non è possibile impostare il timer della cappa se quest'ultima è disattivata.



1. Premere  vicino alla barra di controllo della cappa.
 2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
 3. Premere  per avviare il timer.
- Il timer inizia il conto alla rovescia.
- Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa smette di funzionare.
 - È possibile impostare il timer della cappa mentre AUTO è attivo. Se AUTO disattiva

la cappa prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene azzerato.

- Se il timer disattiva la cappa prima di AUTO, la funzione viene disattivata. Le spie sopra 0 AUTO si spegneranno.
- In entrambi i casi AUTO verrà attivato la prossima volta che si accende il piano cottura.

Boost

La funzione attiva la ventola della cappa al livello di velocità massimo.

1. Premere  per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
 2. Premere  nuovamente per disattivare la funzione, se necessario.
- La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 10 minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

Breeze

La funzione imposta la ventola della cappa a una velocità molto bassa. La ventola entra in funzione a un livello di rumorosità minimo subito dopo l'attivazione della funzione. Utilizzare la funzione dopo la cottura per rimuovere eventuali odori persistenti.

Per attivare la funzione quando il piano cottura è spento:

1. Premere .

L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo. Accanto alla barra di controllo della cappa viene visualizzato un timer impostato su 60 minuti.

2. Se necessario, regolare il timer con \oplus o \ominus .

Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa si disattiva automaticamente.

Auto Breeze

La funzione imposta automaticamente la ventola della cappa in modo che continui a funzionare dopo aver terminato la cottura e spento il piano cottura. La ventola funziona alla velocità minima per un massimo di 20 minuti. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, la funzione è attiva per impostazione predefinita.



Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Il tempo di esecuzione rimanente è visibile sul display del timer della cappa. Non è possibile regolare il tempo impostato. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.



Per disattivare la funzione mentre è in funzione:

Premere AUTO o 0 sulla barra di controllo della cappa.

La ventola della cappa si disattiva.

Per disabilitare completamente la funzione:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .

2. Premere  sul timer anteriore finché non compare **dF** sul display.
3. Premere \oplus o \ominus sul timer anteriore finché non compare **Spento (--)**.
4. Premere  per uscire.



Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per tutta la durata del ciclo.


5.10 Struttura del menu


La tabella mostra la struttura del menu di base.


Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
H	Modalità cappa	1 - 4
dF	Auto Breeze	In data / Spento (--)
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi

tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere \oplus o \ominus sul timer anteriore.

Per uscire dal menu: premere .

OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ①,

- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

6. FUNZIONI AGGIUNTIVE


6.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura, così come la cappa, siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

Rapporto tra impostazione di calore / impostazione della velocità della ventola e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

Impostazione di velocità della ventola	La cappa si disattiva dopo
	10 ore
1 - 3	10 ore

6.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1. Quando si attiva la funzione mentre la cappa è in modalità automatica, la velocità della ventola della cappa non viene ridotta.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare ① e II. Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.



La funzione non interrompe le funzioni del timer.

- 1. Per attivare la funzione:** premere II. Il livello di calore viene ridotto a 1. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1.
- 2. Per disattivare la funzione:** premere II. La precedente impostazione di calore/velocità della ventola entra in funzione.

6.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore/della velocità della cappa.

Impostare prima il livello di calore/la velocità della cappa.




Per attivare la funzione: premere .
Per disattivare la funzione: premere di nuovo .








La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.




6.4 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura e della cappa.

Per attivare la funzione: premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con .

 La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

Per disattivare la funzione: premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

Cottura con la funzione attivata: premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.


6.5 Zona di cottura a induzione flessibile

AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


FlexiBridge funzione

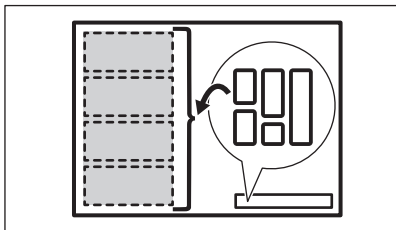
La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. La combinazione delle sezioni può essere scelta scegliendo la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard, Big Bridge e Max Bridge.

 Per impostare il livello di calore utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

Passaggio fra le modalità

Per passare da una modalità all'altra, premere . I livelli di impostazione del calore resteranno attivi.

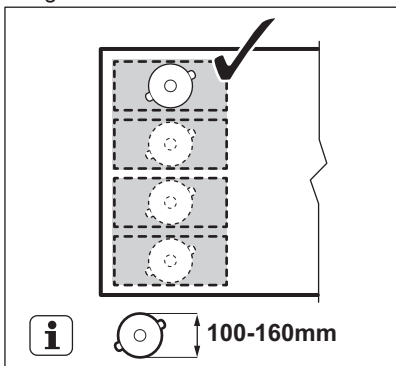
 In alcuni modelli ci sono due aree di cottura flessibili: destra e sinistra. Per azionare l'area di cottura flessibile sul lato destro, utilizzare le icone e le barre di controllo sul lato destro del piano cottura.



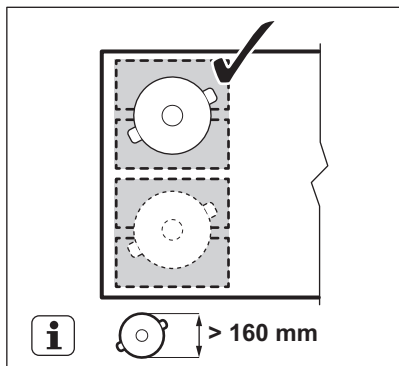
Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adatta alle dimensioni e alla forma delle pentole. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

Posizionare le pentole con il diametro di base inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione. È possibile usare una teglia da arrosto per le modalità Big Bridge e Max Bridge.

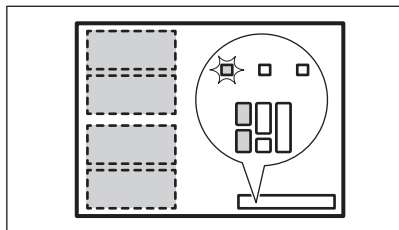


Posizionare le pentole con il diametro di base superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

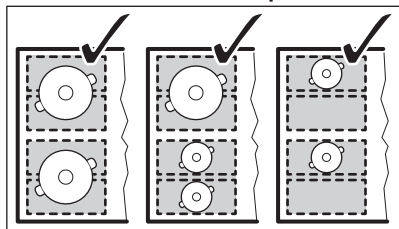


FlexiBridge Modalità standard

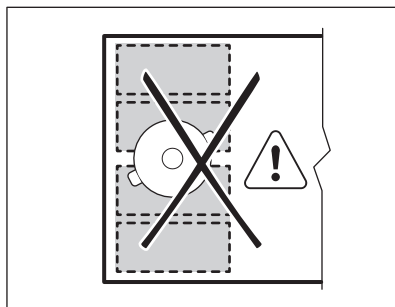
Questa modalità viene attivata per impostazione predefinita quando si attiva la funzione. Collega le sezioni in due aree di cottura separate. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato sinistro.





Posizione corretta delle pentole:

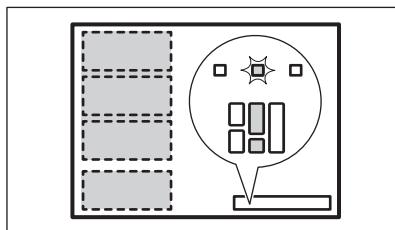


Posizione errata delle pentole:



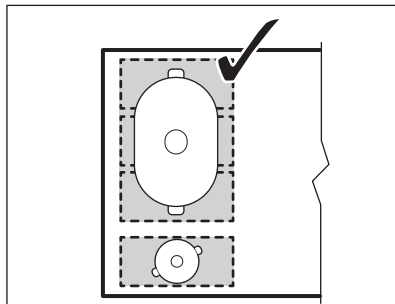
FlexiBridge Modalità Big Bridge

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega le tre sezioni posteriori in una sola area di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato sinistro.

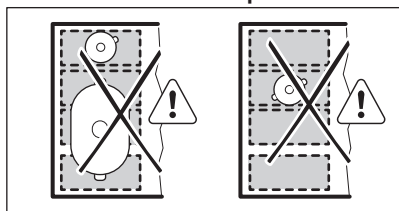


Posizione corretta delle pentole:



Assicurarsi di posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo 2 minuti la zona si disattiva.

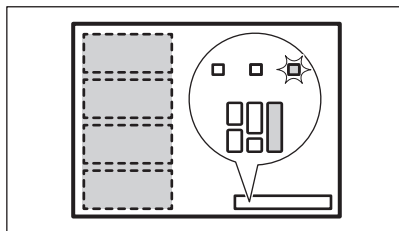


Posizione errata delle pentole:



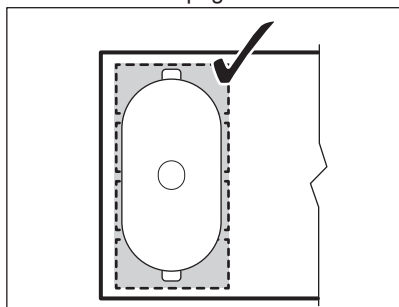
FlexiBridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola area di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

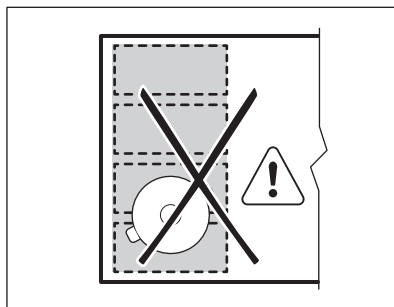


Posizione corretta delle pentole:

Assicurarsi di posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo due minuti la zona si spegne.



Posizione errata delle pentole:



PowerSlide

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

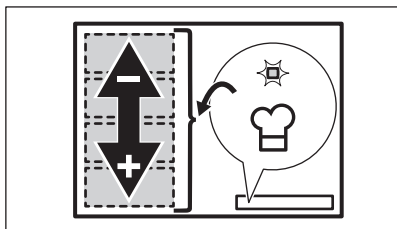
- La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola il livello di calore corrispondente alla posizione.
- È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare la pentola nella posizione centrale o posteriore.
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si avranno i seguenti livelli di calore predefiniti: 9 per la posizione anteriore, 6 per la posizione centrale e 3 per la posizione posteriore.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Il piano cottura ricorda le impostazioni di potenza alla successiva attivazione della funzione.
- Il display del livello di calore della barra di controllo anteriore sinistra indica il livello di calore per questa funzione. **Per modificare il livello di calore utilizzare solo la barra di controllo anteriore sinistra.** La barra di controllo posteriore sinistra è disattivata mentre la funzione è in uso.



In alcuni modelli ci sono due aree di cottura flessibili: destra e sinistra. Per azionare il PowerSlide sul lato destro, utilizzare la barra di controllo anteriore destra.



Usare solo una pentola con un diametro minimo inferiore di 160 mm quando viene usata la funzione.



1. Posizionare le pentole appropriate sul lato anteriore sinistro della zona di cottura.
2. Tenere premuto per attivare la cappa. L'apparecchio emette un segnale acustico e le spie sopra e si illuminano.
3. Premere per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.

4. Se necessario, spostare le pentole avanti o indietro sulla zona di cottura. Per cambiare la posizione delle pentole, sollevarle e posizionarle su un'altra parte dell'area. Non far scorrere le pentole in quanto potrebbero graffiare e scolorire la superficie.

Il livello di calore sulla barra di controllo si regola automaticamente.

5. Per modificare i livelli di calore predefiniti, spostare le pentole nell'area che si desidera regolare.
6. Premere uno qualsiasi dei livelli di calore disponibili sulla barra di controllo anteriore sinistra.

I livelli di calore aggiornati verranno memorizzati per la prossima volta che si utilizza la funzione.

7. Se necessario, ripetere la procedura per le restanti zone di cottura.
8. Per disattivare la funzione, premere oppure premere 0 sulla barra di controllo anteriore sinistra.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne. Il livello di calore passa a 0.

È possibile impostare un timer mentre PowerSlide è in funzione. In questo caso, il timer non disattiva le zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il timer agisce contemporaneamente su tutte e tre le zone di cottura attivate dalla funzione.

7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

Materiale delle pentole

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

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

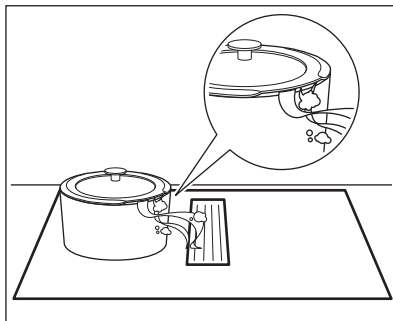
- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

Coperchi con sfiato per il vapore

Per ottimizzare ulteriormente le sessioni di cottura con la cappa, è possibile utilizzare gli speciali coperchi dotati di sfiato per il vapore in combinazione con le pentole. I coperchi sono progettati per dirigere il vapore prodotto all'interno della pentola verso la cappa, riducendo al minimo gli odori di cottura indesiderati e l'umidità eccessiva in cucina. I coperchi sono acquistabili separatamente in diverse misure per i tipi di pentole più comuni. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.



7.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

7.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

7.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

7.5 Consigli e suggerimenti per la cappa

- La griglia che copre la cappa è in alluminio e acciaio inossidabile. È possibile poggiare delle pentole mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.

- Quando la modalità AUTO è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola.

8. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.

- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.



La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello strofinamento delle pentole e delle padelle. La zona si può pulire normalmente.

8.2 Pulizia del piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato rimuovere** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

8.3 Pulizia della cappa

Griglia

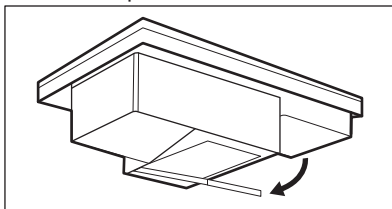
La griglia guida l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie. Pulire la griglia con un panno morbido.

Serbatoio dell'acqua

Sotto la cappa c'è un serbatoio dell'acqua. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. Ricordarsi di svuotare regolarmente il serbatoio dell'acqua.

Prima di aprire il serbatoio dell'acqua, posizionare un contenitore o un vassoio sotto di esso per raccogliere l'acqua. Per aprire il

serbatoio dell'acqua, far scorrere i fermi verso l'esterno e aprirli uno alla volta.



⚠ AVVERTENZA!

Assicurarsi che l'acqua non entri nella cappa.

In caso di versamento di acqua o altri liquidi nel sistema della cappa:


- spegnere la cappa,
- sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con un panno umido o una spugna e un detergente delicato,
- rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto,
- Pulire il filtro, se necessario (fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa"),
- accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

8.4 Pulizia del filtro della cappa


Il filtro al carbone a lunga durata 2 in 1 combina la filtrazione del grasso e dell'odore in un'unica unità. Il filtro è costituito da due elementi situati sul lato sinistro e destro dell'alloggiamento del filtro. Ogni elemento è costituito dal filtro antigrasso e dal filtro al carbone a lunga durata. Il filtro antigrasso raccoglie grasso, olio e residui di cibo e impedisce loro di entrare nel sistema della cappa. Il filtro al carbone a lunga durata, contenente schiuma di carbone attivo, neutralizza il fumo e gli odori di cottura. Pulire regolarmente il filtro e rigenerarlo periodicamente:

- Pulire il filtro non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di

pulire il filtro ogni 10-20 ore o più frequentemente, se necessario.

- Rigenerare il filtro solo quando la notifica  è attiva. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 7 volte. Dopodiché il filtro deve essere sostituito con uno nuovo.

Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di rigenerare il filtro. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta.

Dopo 100 ore di utilizzo la spia del filtro  inizia a lampeggiare per segnalare che è il momento di rigenerare il filtro. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato la cappa e il piano cottura. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.

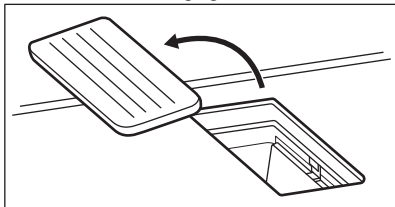
AVVERTENZA!

Un filtro troppo saturo può comportare un rischio di incendio.

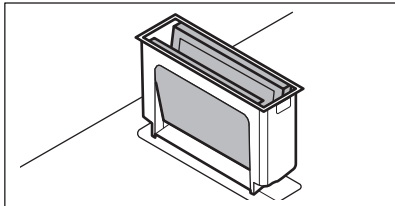
Smontaggio/rimontaggio del filtro

Il filtro e l'alloggiamento del filtro si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura. Rimuoverli con attenzione: potrebbero essere scivolosi a causa del grasso accumulato.

1. Rimuovere la griglia.

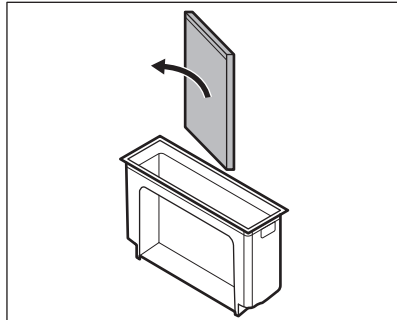
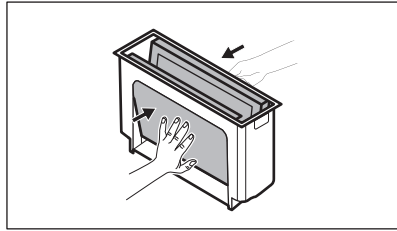


2. Estrarre l'alloggiamento del filtro.



3. Spingere delicatamente i due elementi dall'esterno verso l'interno e piegarli

insieme. Quindi estrarre il filtro dal suo alloggiamento.



4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
 - a. Far scorrere gli elementi filtranti all'interno dell'alloggiamento del filtro lungo le guide integrate. Assicurarsi che i lati neri siano rivolti verso l'interno e che i lati argentati siano rivolti verso l'esterno. Dopo il riassetto dovrebbe essere possibile vedere il lato nero all'interno della cavità.
 - b. Riposizionare l'alloggiamento del filtro all'interno della cavità della cappa.

Pulizia dell'alloggiamento del filtro

Lavare manualmente l'alloggiamento del filtro con un detergente delicato e un panno morbido. È possibile anche lavarlo in lavastoviglie.


Pulire il filtro

1. Lavare il filtro in acqua calda senza alcun detergente. I detersivi possono danneggiare la capacità di filtrazione degli odori. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per

rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. È anche possibile lavare il filtro in lavastoviglie a 65-70°C (utilizzando un programma più lungo di 90min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.

2. Asciugare il filtro nel forno per 20-30 min a 70 °C. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Assicurarsi di utilizzare una funzione del forno senza ventola. In alternativa, è possibile lasciare asciugare il filtro durante la notte a temperatura ambiente. Il filtro deve essere asciugato completamente prima di essere reinstallato.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno della cavità della cappa.

Rigenerazione del filtro

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra al punto 1.
2. Mettere il filtro nel forno impostato a 80-110 °C per 60 min. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno della cavità della cappa.
4. Premere brevemente  per azzerare il contatore. Il contatore si riavvia.

9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI







AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".

Problema	Causa possibile	Soluzione
La barra di controllo lampeggia due volte per poi spegnersi.	PowerSlide è in funzione. Sull'area di cottura a induzione flessibile sono state collocate due pentole o le pentole coprono più di una zona di cottura attivata dalla funzione.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
La barra di controllo della cappa lampeggia e la cappa non si avvia o si spegne.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnere il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfogo, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfogo del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.
	Il filtro della cappa è troppo saturo.	Rigenerare il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...


Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello DMSL8350UO
Tipo 66 D4A 05 AA
Induzione 7.35 kW
Numero di serie
ELECTROLUX

PNC 949 599 207 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW


10.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 105

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

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

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto per piano cottura

Identificazione modello	DMSL8350UO	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di angoli cottura	2	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 42.0 cm l 21.4 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Destra	L 42.0 cm l 21.4 cm
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	191.1 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Destra	191.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	191.1 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico -

Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

11.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

11.3 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto della cappa

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014

Nome o marchio del fornitore	ELECTROLUX	
Identificatore del modello	DMSL8350UO	
Consumo energetico annuo - AECood	28.8	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A +	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.4	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m3/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	500.0	m3/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	630.0	m3/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	49	db(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	64	db(A) re 1pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	70	db(A) re 1pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W

Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014

Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI hood	41.4	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	259.2	m3/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	444	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	630.0	m3/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	98.8	W

Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 61591, EN 60704-1, EN 60704-2-13, EN 50564.

11.4 Cappa - Risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura,

mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.

- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo. Si consiglia di utilizzare la funzione Boost solo in situazioni estreme.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.
- Utilizzare il diametro massimo del sistema del condotto per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore.

12. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

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





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

Consulenza specialistica/Vendita Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

garanzia 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 . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



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







electrolux.com

867372427-E-072023



CE