



---

FR Table de cuisson

---

Notice d'utilisation



# TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	13
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	14
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
8. CONSEILS.....	20
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
10. DÉPANNAGE.....	25
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	28
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	29
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	31

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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.

### 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.
- Installez 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

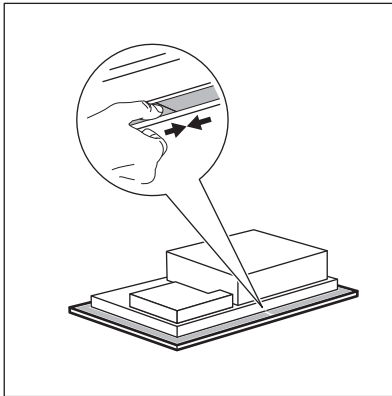
Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

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 homogénéisés et adaptés.

### 3.3 Fixation du joint



#### Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez la bande d'étanchéité 2x6 mm fournie sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

### 3.4 Assemblage

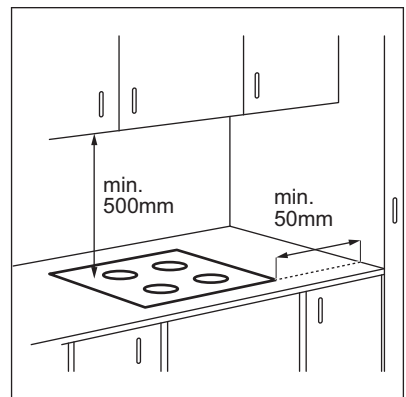
Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

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.

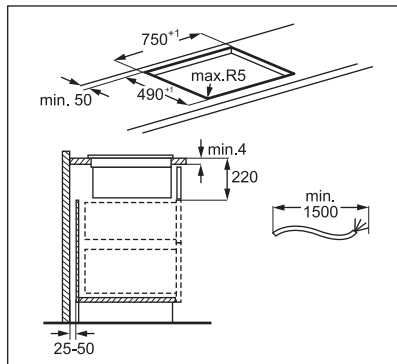
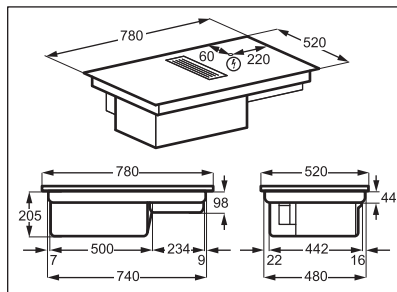


#### Uniquement pour les pays sélectionnés

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.



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à hotte 80 cm Electrolux » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



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

How to install your Electrolux  
 Extractor Hob 80 cm



### Montage du boîtier du filtre

Avant la première utilisation, assurez-vous de placer le filtre à l'intérieur du boîtier. 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.

### 3.5 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 : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm<sup>2</sup>. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.



#### AVERTISSEMENT!

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



#### ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.



#### ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.



#### ATTENTION!

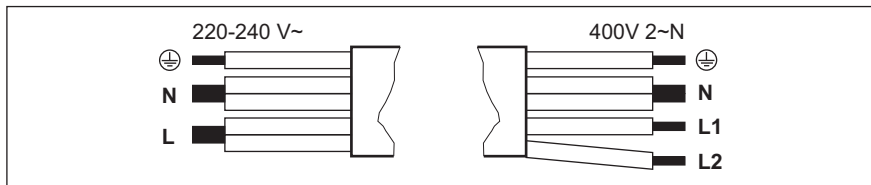
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

### Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une isolation des extrémités des fils marron et noir.
3. Fusionnez les extrémités des câbles noir et marron.

4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité sur l'extrémité du câble commun (outil spécial requis).

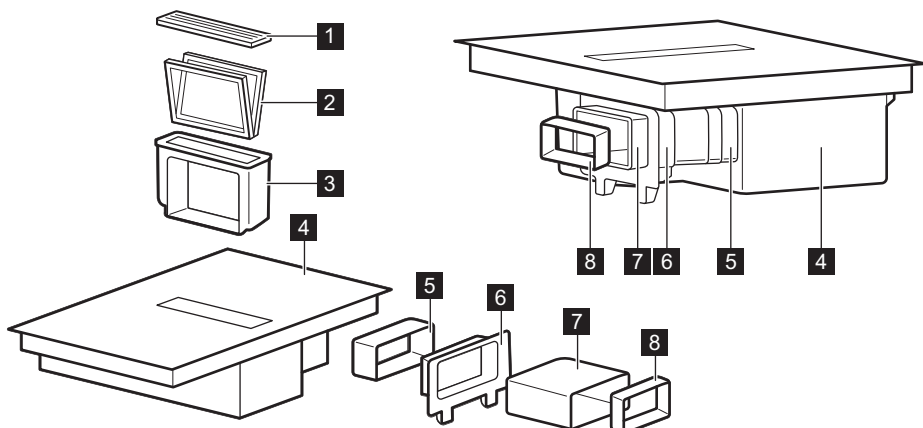
### Coupe transversale 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



Connexion monophasée - 220 à 240 V~		Raccordement biphasé (400 V 2 ~ N )	
⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

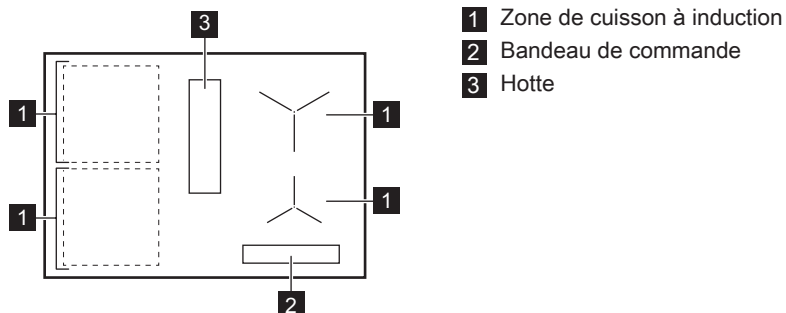
### 4.1 Présentation du produit



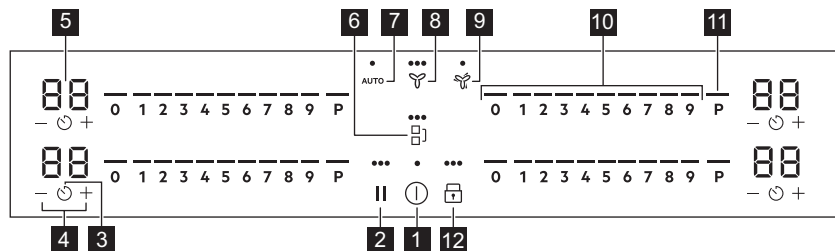
- 1 Grille
- 2 Filtre
- 3 Boîtier du filtre
- 4 Table de cuisson
- 5 Connecteur

- 6 Raccord de la paroi arrière du meuble
- 7 Tuyau
- 8 Adaptateur

## 4.2 Agencement des zones de cuisson






## 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		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
3	⌚	Minuteur	Pour régler la fonction.
4	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	⌋	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
7	AUTO	Mode automatique de la hotte	Pour activer et désactiver la fonction.

	Touche sensitive	Fonction	Description
8		Mode manuel de la hotte	Pour activer/désactiver la fonction et pour basculer entre 3 niveaux de vitesse de ventilateur.
9		Boost	Pour activer et désactiver la fonction.
10	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
11	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

#### 4.4 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Le filtre de la hotte a besoin d'être nettoyé.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




### 5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

**Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :**

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que P apparaisse.
3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.

4. Appuyez sur  pour quitter.
- Niveaux de puissance**

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».



**ATTENTION!**  
Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W

- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W

- P60 — 6000 W


## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

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

### 6.2 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.

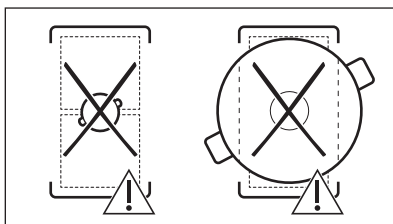
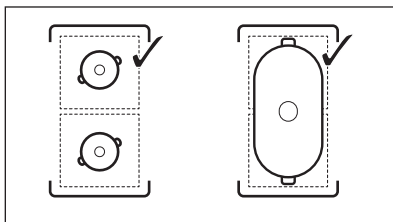
Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

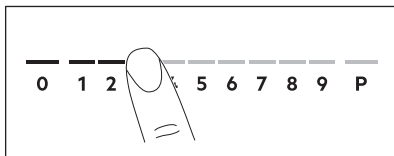
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit recouvrir

le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



### 6.4 Réglages de la température



1. 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.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

### 6.5 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 ».

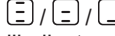
**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.6 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.




## 6.7 Minuteur



### Minuteur sablier

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

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

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

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.

## 6.8 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. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera 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 niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. 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.

## 6.9 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  pour activer la hotte.

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

2. Ajustez le réglage de la vitesse du ventilateur selon les besoins en appuyant sur le symbole. Les voyants changent pour refléter la vitesse actuelle du ventilateur.
3. Pour désactiver la hotte, appuyez  plusieurs fois sur jusqu'à ce que les voyants au-dessus du symbole 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.
2. Appuyez sur AUTO pour activer la fonction.


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

3. 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 du symbole de la hotte apparaissent.

4. 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.

5. Pour désactiver la fonction pendant la cuisson et passer en mode manuel sur la hotte, appuyez AUTO.

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	1
H3	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	1	1	1	2	2	3




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

### Boost

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

1. 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.

### 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. 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 .  
Le ventilateur de la hotte se désactive.

#### Pour désactiver complètement la fonction :

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



## 6.10 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

### Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
<b>b</b>	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (-)
<b>P</b>	Limitation de puissance	15 - 73
<b>H</b>	Mode hotte	1 - 4
<b>dF</b>	Auto Breeze	En fonctionnement / A l'arrêt (-)
<b>E</b>	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.

# 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 7.1 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



Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure


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

## 7.2 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 .

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

## 7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous évitez 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.

## 7.4 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.

## 7.5 Bridge



La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche ]. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur ]. Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

## 8. CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 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.

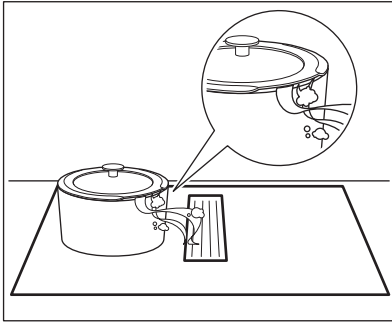


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

#### 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.



## 8.2 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.**

## 8.3 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.

## 8.4 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.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
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.
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, côtes-lettes, rissoles, 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.		

## 8.5 Conseils pour utiliser la hotte

- La grille qui recouvre la hotte est fabriquée en inoxydable. 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.

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 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.

## 9.2 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.

## 9.3 Nettoyage de la hotte

### Grille

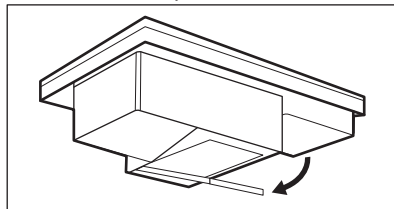
La grille guide l'air dans la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille avec un chiffon doux.

### 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.

## 9.4 Nettoyage du filtre de la hotte

Le filtre de la hotte empêche les particules de graisse de pénétrer dans le système de la hotte. Le filtre se compose de deux éléments situés sur les côtés gauche et droit du boîtier du filtre.

- 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.
- La table de cuisson est équipée d'un compteur intégré qui vous rappelle qu'il faut nettoyer 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 nettoyer le filtre. La notification reste allumée pendant 30 secondes après avoir mis à l'arrêt la hotte et la table de cuisson. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson.



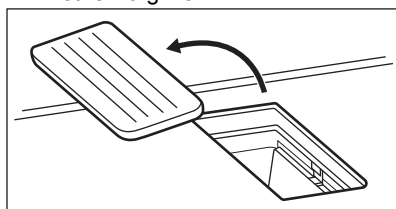
#### AVERTISSEMENT!

Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.

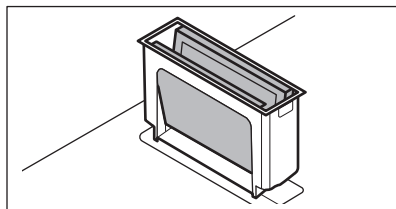
## Démontage/remontage du filtre

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.

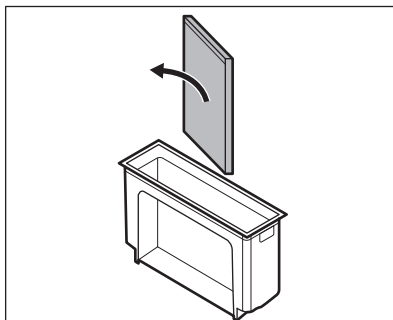
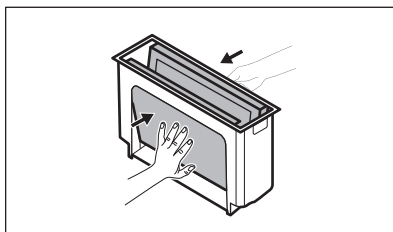
1. Retirez la grille.



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.
  - 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 avec un produit de nettoyage doux. 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 de plus de 90 minutes), vaisselle dans la même charge.
2. Séchez le filtre au four pendant 20 à 30 minutes à 70 °C. Placez-le 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.

4. Si la notification  est activée, appuyez sur  brièvement pour réinitialiser le compteur. Le compteur redémarre.

## 10. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 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 sensitive.
	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.

Problème	Cause possible	Solution
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 ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
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.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
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 ».
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 ».

Problème	Cause possible	Solution
<p>La hotte ne démarre pas ou s'éteint. Les voyants situés au-dessus des symboles de contrôle du capot peuvent également clignoter.</p>	<p>Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.</p>	<p>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.</p>
<p>Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas correctement lorsque les fonctions de la hotte sont activées.</p>	<p>La température ambiante autour de la hotte est trop élevée. La circulation d'air est insuffisante à l'intérieur et autour de la hotte.</p>	<p>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.</p>
<p>La vapeur produite pendant la cuisson n'est pas suffisamment absorbée par la hotte.</p>	<p>Les couvercles des récipients ne sont pas correctement placés.</p>	<p>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.</p>
	<p>Le filtre de la hotte est fissuré.</p>	<p>Nettoyez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».</p>

Problème	Cause possible	Solution
 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.

## 10.2 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.

# 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 11.1 Plaque signalétique

Modèle KCD83443  
Type 66 D4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 213 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



## 11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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.

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Informations produits pour table de cuisson

Identification du modèle	KCD83443	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22,0 cm l 21,8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22,0 cm l 21,8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	188,9 Wh/kg
	Arrière gauche	188,9 Wh/kg
	Avant droite	180,8 Wh/kg
	Arrière droite	176,9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	183,9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

### 12.2 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.

### 12.3 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	KCD83443	
Consommation d'énergie annuelle - AEC <sub>hotte</sub>	30.9	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A +	
Efficacité fluidodynamique - FDE <sub>hotte</sub>	33.1	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	

Efficacité lumineuse - LEhotte	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFEhotte	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	260.0	m3/h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	500.0	m3/h
Débit d'air en mode intensif ou «boost»	630.0	m3/h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	48	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	69	dB(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode «arrêt» - Po	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - Ps	-	W
<b>Informations supplémentaires selon le règlement (EU) No 66/2014</b>		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	
Indice d'efficacité énergétique - EEIhotte	42.0	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	268.5	m3/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	469	Pa
Débit d'air maximal - Qmax	630.0	m3/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	105.8	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.


## 12.4 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.

## 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867378074-C-4 12022

