

KCC83443

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

2

PT Manual de instruções | **Placa**

31



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	13
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
8. CONSEILS.....	19
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
10. DÉPANNAGE.....	24
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	27
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	28
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	30

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 ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux 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.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- 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 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.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couvercs 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.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes 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 de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de 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 retirez jamais la grille ou le filtre de la hotte lorsque la hotte intégrée ou l'appareil est en fonctionnement.
- 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.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

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.
- 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

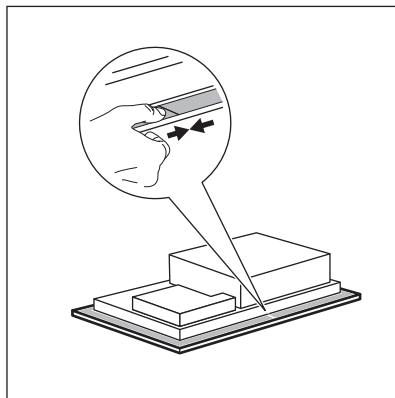
Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

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.

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

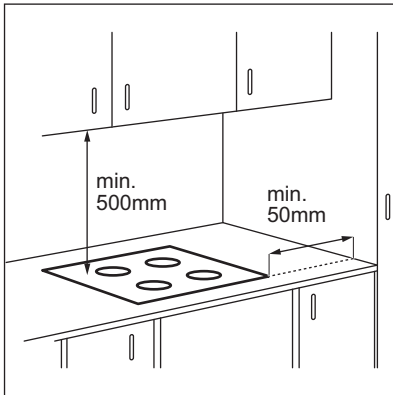
Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des informations détaillées sur le montage de votre table de cuisson.

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.

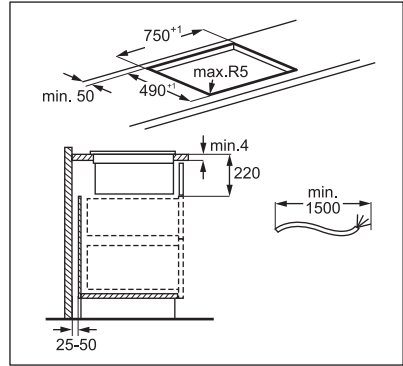
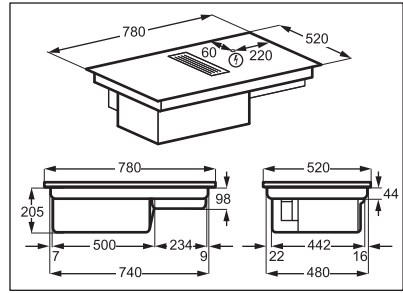


Uniquement pour les pays sélectionnés

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
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Extractor Hob 80 cm



Montage du boîtier du filtre

L'appareil doit être utilisé avec l'ensemble des filtres inclus dans la livraison en toutes circonstances.

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 du système 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 résiste à une température de 90 °C ou supérieure.
- Le câble unique doit avoir un diamètre minimum de 1,5 mm².
- 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!

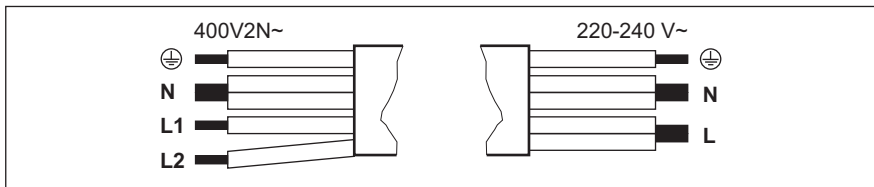
Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ ATTENTION!

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

Raccordement monophasé

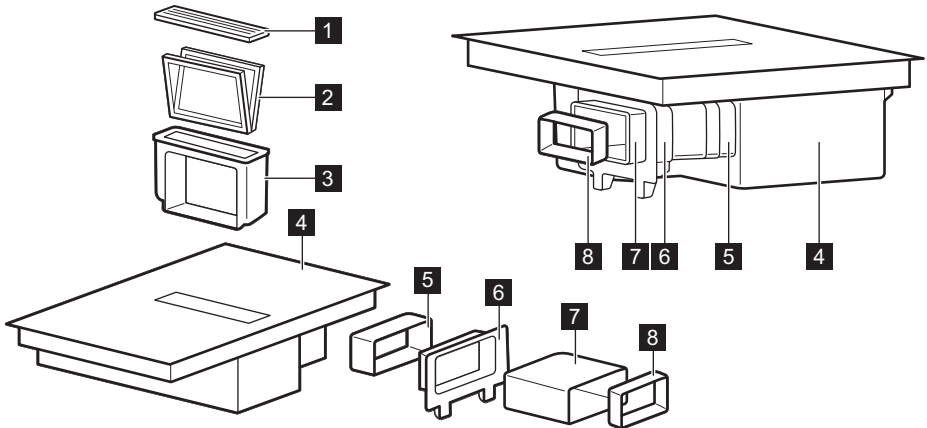
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé:	
5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²	
⊕	Vert - jaune	⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron		

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation du produit



1 Grille

2 Filtre

3 Boîtier du filtre

4 Table de cuisson

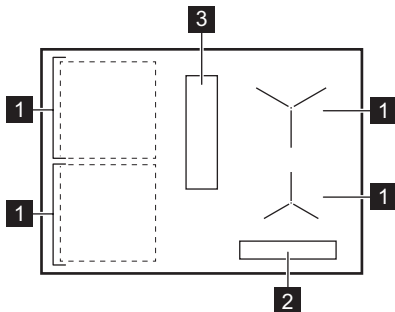
5 Connecteur

6 Raccord de la paroi arrière du meuble

7 Tuyau

8 Adaptateur

4.2 Agencement des zones de cuisson

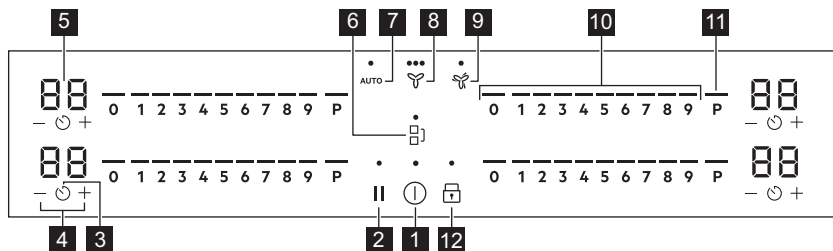


1 Zone de cuisson à induction

2 Bandeau de commande

3 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 sensible	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.
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
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Le filtre de la hotte a besoin d'être régénéré.

Voyant	Description
	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 :

- Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
- Appuyez sur sur la minuterie avant jusqu'à ce que 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 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

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.

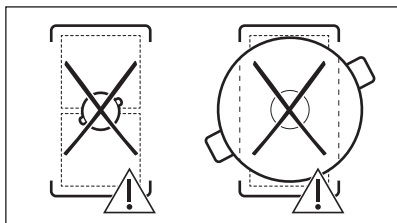
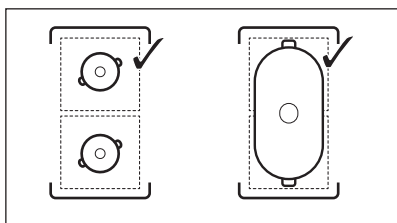
6.3 Utilisation des zones de cuisson

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.

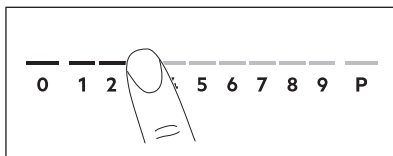


Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. 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 le voyant 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 Réglages minuteur



Minuteur à rebours

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.

Minuteur

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 autres zones de cuisson en fonction de l'ordre 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.



6.9 Fonctions de la hotte

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Mode manuel

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 ajuste automatiquement le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température dans la zone de cuisson. La fonction est généralement activée par défaut.

Le mode AUTO offre quatre options de vitesse du ventilateur : H1-H4 (faible à intense). L'appareil est réglé sur H4 par défaut. Vous pouvez modifier le réglage dans les configurations. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

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. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez sur AUTO pour l'activer.

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 à la température dans la zone de cuisson, en augmentant ou diminuant le niveau de 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.

AUTO fonctionnera pendant un certain temps en fonction du mode défini (H1-H4).





La vitesse du ventilateur peut être réglée manuellement pendant la cuisson, en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction, appuyez sur AUTO. Un signal sonore retentit et le voyant au-dessus du symbole disparaît.

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 :

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.



6.10 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 (--)
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode AUTO	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.

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
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 toutes 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 réglage précédent du niveau de cuisson/de la vitesse du ventilateur apparaît.

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 du ventilateur.

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

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.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

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. Reportez-vous à « Données techniques » >

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

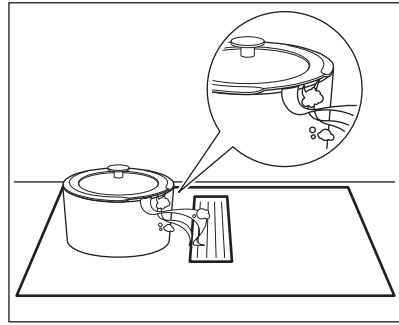
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
 - 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



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- 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.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

8.4 Guide de cuisson simplifié

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.
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.		

8.5 Conseils pour utiliser la hotte

- Vous pouvez poser des casseroles sur la grille lorsque la hotte n'est pas en cours de fonctionnement. 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 manuellement si nécessaire.

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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

⚠ AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

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 graisse, 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

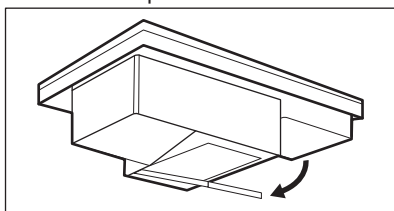
La grille guide l'air dans la hotte. De plus, elle protège le système de la hotte et empêche les corps étrangers de tomber à l'intérieur par accident. La grille est fabriquée en et en fonte Vous pouvez laver la grille à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille avec un chiffon doux.

Réservoir d'eau

Un réservoir d'eau est situé sous la hotte. Il recueille la condensation créée pendant chaque processus de cuisson. À tout moment, de l'eau peut s'écouler du système de hotte dans le réservoir d'eau. 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.

1. Pour ouvrir le réservoir d'eau, faites glisser les loquets vers l'extérieur et ouvrez-les un par un.



2. Jetez l'eau et rincez le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT!

Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans la hotte.


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


1. Éteignez la hotte.
2. Soulevez la grille et nettoyez soigneusement la surface de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un produit de nettoyage doux.

3. 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.
4. Nettoyez le filtre, si nécessaire (voir « Nettoyage du filtre de la hotte »).
5. Vidangez le réservoir d'eau, si nécessaire.
6. 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 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.

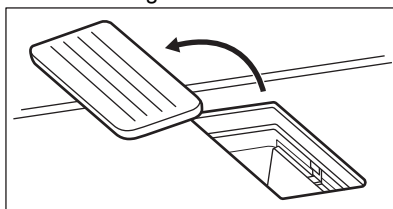
AVERTISSEMENT!

Un filtre fissuré peut présenter un risque d'incendie.

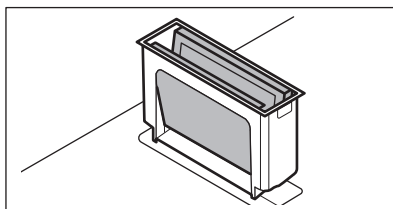
Démontage/remontage du filtre

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.

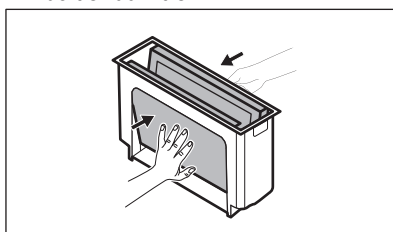
1. Retirez la grille.

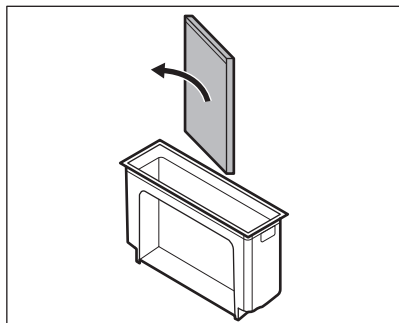


2. Retirez le boîtier du filtre.



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.



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 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.
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. ».

Problème	Cause possible	Solution
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 « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
La hotte ne démarre pas ou s'éteint. Les voyants situés au-dessus des symboles de contrôle du capot peuvent également clignoter.	Le ventilateur peut s'arrêter seul dans certaines conditions, par exemple lorsque la pièce n'est pas correctement aérée.	Ouvrez la fenêtre. Vous devrez 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.	Régulez le filtre de la hotte et réinitialisez la notification. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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 KCC83443:
Type 66 D4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 214 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 de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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 un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques

des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	KCC83443	
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
	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.

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

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 produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

12.4 Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception pour les hottes

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	ELECTROLUX	
Référence du modèle	KCC83443	
Consommation d'énergie annuelle - AEC _{hotte}	30.9	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A +	
Efficacité fluidodynamique - FDE _{hotte}	33.1	
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	260.0	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	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» - 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}	42.0	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	268.5	m ³ /h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	469	Pa
Débit d'air maximal - Q _{max}	630.0	m ³ /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 - E _{moyen}	-	lux

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

Les données du tableau ci-dessus font référence aux appareils en mode échappement. Les appareils en mode recirculation peuvent être transformés en

mode échappement en suivant les instructions d'installation fournies dans le livret d'installation et en utilisant un filtre dédié disponible dans nos magasins officiels. Pour plus d'informations, consultez notre site Internet.

12.5 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



FR



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

Bem-vindo a Electrolux! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	34
3. INSTALAÇÃO.....	37
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	40
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	42
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	42
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	46
8. SUGESTÕES E DICAS.....	48
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	50
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	53
11. DADOS TÉCNICOS.....	56
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	56
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	59

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).
- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam

eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.

- Limpe o filtro do exaustor regularmente e remova os depósitos de gordura do aparelho para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.

- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Não instale o exaustor de forma a este ar para dentro de uma cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido concebida com essa finalidade.
- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- Em caso de instalação de escape e quando os acessórios estiverem presentes ou forem obrigatórios (válvula de parede, interruptor de janela e/ou abridor de janela), as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado, de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas. A ventilação tem de ser verificada periodicamente por uma pessoa qualificada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque elétrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Nunca utilize uma chama aberta quando o exaustor integrado estiver a funcionar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos

quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.

- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Nunca retire a grelha ou o filtro do exaustor quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Nunca utilize o exaustor integrado sem o filtro do exaustor.
- Não cubra a entrada do exaustor integrado com tachos.
- Não abra a tampa inferior quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Não coloque objetos pequenos ou leves perto do exaustor integrado, para evitar o risco de ficarem presos.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Limpe o aparelho com água morna e um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

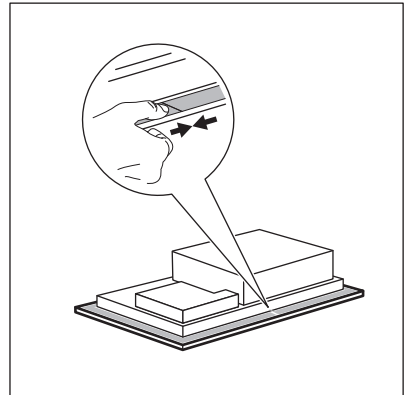
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastrar ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Fixação do vedante



Instalação sobre um balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.

3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

3.4 Montagem

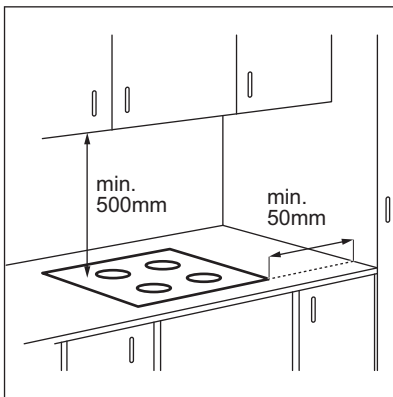
Consulte o folheto de instalação para obter informações detalhadas sobre como montar a placa.

Siga o diagrama de ligação da placa e o diagrama de ligação do interruptor da janela apresentado no folheto de instalação (se aplicável) e/ou as etiquetas por baixo da placa.

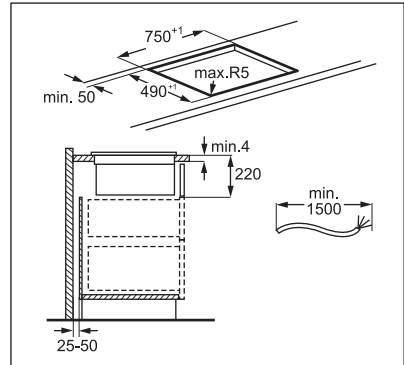
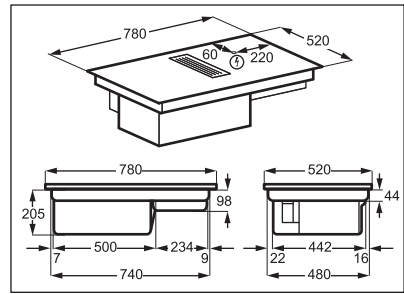


Apenas para países selecionados

Em caso de instalação de extração, pode ser necessário um interruptor de janela (consulte um técnico autorizado). Precisa de a comprar separadamente, pois não é fornecida com a placa. O interruptor de janela tem de ser instalado por um técnico autorizado. Consulte o folheto de instalação.



Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa extratora Electrolux de 80 cm” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



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

How to install your Electrolux
Extractor Hob 80 cm



Conjunto do encaixe do filtro

O aparelho deve ser sempre utilizado com todos os filtros incluídos no material fornecido.

Antes da primeira utilização, certifique-se de que insere o filtro no interior da caixa, com os lados pretos virados para dentro e os lados prateados virados para fora. Consulte “Limpar o filtro do exaustor”. Depois de montar o encaixe do filtro, coloque-o dentro do sistema do exaustor e coloque a grelha no exaustor.

3.5 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C.
- O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm².
- Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

⚠ AVISO!

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

⚠ CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

⚠ CUIDADO!

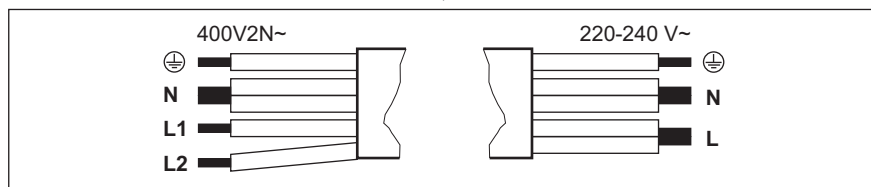
Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

⚠ CUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remover a manga de terminal dos condutores preto e castanho.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades dos cabos castanho e preto.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).



Ligação bifásica: 400 V2N~

5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²



Verde – amarelo

N

Azul e azul

L1

Preto

L2

Castanho

Ligação monofásica:

5x1,5 mm² ou 3x4 mm²



Verde – amarelo

N

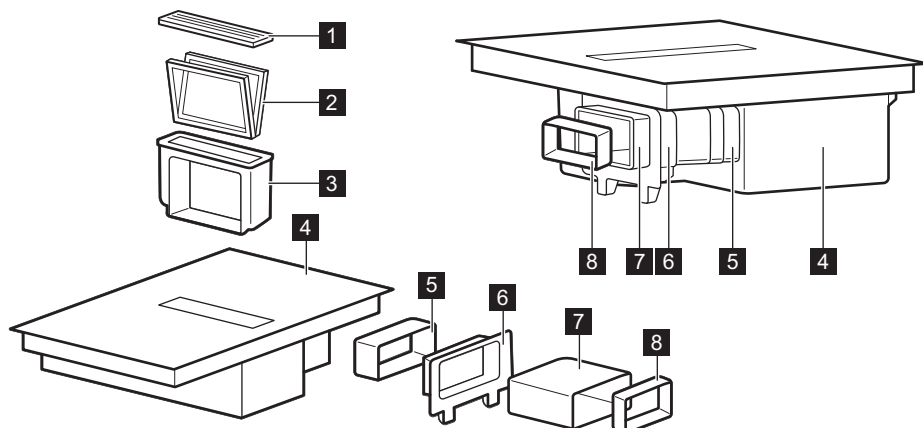
Azul e azul

L

Preto e Castanho

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral do produto



1 Grelha

2 Filtrar

3 Encaixe do filtro

4 Placa

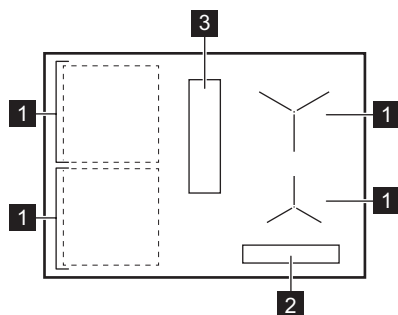
5 Conector

6 Encaixe de parede traseira do armário

7 Tubo

8 Adaptador

4.2 Disposição da superfície de confecção

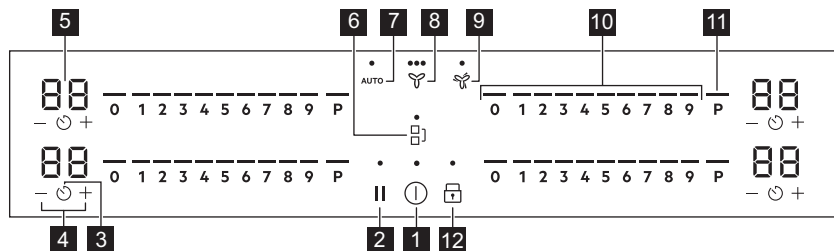


1 Zona de cozedura de indução

2 Painel de comandos

3 Exaustor

4.3 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Descrição	
1		Ligado / Desligado	Para ativar e desativar o aparelho.
2		Pausa	Para activar e desactivar a função.
3		Temporizador	Para definir a função.
4		-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
5	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6		Bridge	Para activar e desactivar a função.
7	AUTO	Modo automático do exaustor	Para activar e desactivar a função.
8		Modo manual do exaustor	Para ativar/desativar a função e alternar entre 3 níveis de velocidade da ventoinha.
9		Boost	Para activar e desactivar a função.
10	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.
11	P	PowerBoost	Para activar a função.
12		Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.

4.4 Indicadores do visor

Indicador	Descrição
	Ocorreu uma anomalia.
	O filtro do exaustor precisa de ser regenerado.

Indicador	Descrição
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica. A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador até aparecer .
3. Prima / no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.

4. Prima para sair.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

- 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. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido para ativar ou desativar a placa.

6.2 Deteção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

Se colocar um tacho numa zona de cozedura antes de selecionar uma definição de cozedura, aparece o indicador acima de 0 na barra de comandos.

Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada.

Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

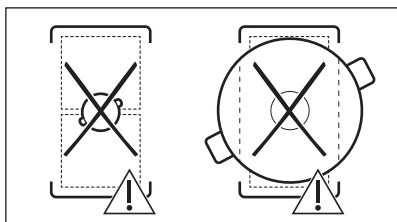
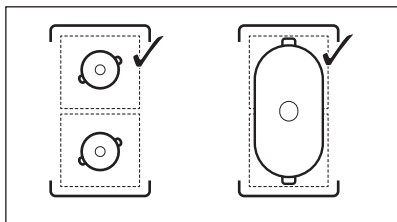
6.3 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

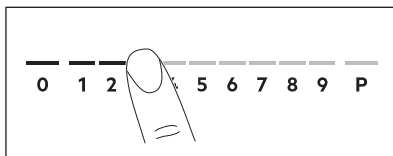


Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo usando a função Bridge. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.



6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.



Consulte o capítulo "Dados técnicos".

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **P**.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!

Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

6.7 Opções de temporizador

Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar a definição de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.
2. Prima ou para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

Para alterar a hora: seleccione a zona de cozedura com e prima ou .

Para desativar a função: seleccione a zona de cozedura com e prima . O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas. A definição de cozedura apresenta 00.

1. Premir .

2. Prima ou para definir a hora.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Para desativar a função: prima e . O tempo restante decresce até 00.

6.8 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as outras zonas de cozedura, de acordo com a ordem de seleção.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da zona de cozedura selecionada por último. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.
- O exaustor está sempre disponível com carga elétrica.



6.9 Funções do exaustor

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Modo manual

O exaustor pode funcionar em paralelo com placa durante a sessão de cozedura, bem como enquanto a placa está desligada.

1. Prima  para ativar o exaustor. É emitido um sinal sonoro e aparecem indicadores por cima do símbolo.
2. Ajuste a velocidade da ventoinha conforme necessário premindo o símbolo. Os indicadores mudam para refletir a velocidade atual do ventilador.
3. Para desativar o exaustor, prima  repetidamente até que os indicadores acima do símbolo desapareçam.

AUTO


A função ajusta automaticamente o nível de velocidade da ventoinha com base na temperatura da zona de cozedura. A função está normalmente ativada por predefinição.

O modo AUTO oferece quatro opções de velocidade do ventilador: H1-H4 (baixo a intenso). H4 está definido por predefinição. Pode alterar o modo nas definições. Consulte “Estrutura do menu”.

Pode ativar a função enquanto a placa estiver ligada e nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa, ou em qualquer altura durante a sessão de cozedura.




Se ativar a função com a placa desligada, se nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa e não houver calor residual visível no painel de comandos, a função será desativada por si só após alguns segundos.

1. Mantenha premido  para ativar a placa.
2. Se a função não estiver ativada por predefinição, prima AUTO para a ativar.

É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.


3. Coloque o tacho na placa e selecione um nível de definição de cozedura. Aumente ou diminua o nível de definição de cozedura conforme necessário.

O exaustor reage à temperatura da zona de cozedura, aumentando ou diminuindo o nível de velocidade da ventoinha em conformidade. Aparecem os indicadores acima do símbolo do exaustor.

4. Prima 0 na barra de comandos da placa para desativar uma zona de cozedura ou  para desativar a placa.

AUTO funcionará durante algum tempo, dependendo do modo definido (H1-H4).





A velocidade da ventoinha pode ser ajustada manualmente durante a cozedura premindo .

Para desativar a função, prima AUTO. É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece.

Se desativar a placa enquanto AUTO esta estiver a funcionar, a função será memorizada para a sessão de cozedura seguinte.

Boost

A função ativa a ventoinha do exaustor no nível de velocidade máximo.

1. Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.
2. Prima  novamente para desativar a função, se necessário.

A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 10 minutos. Após esse tempo, a velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Se necessário, pode ativar novamente a função.

Auto Breeze

A função define automaticamente a ventoinha do exaustor para continuar a funcionar depois de terminar de cozinhar e

desligar a placa. A ventoinha funciona a um nível de velocidade mínimo durante um máximo de 20 minutos. A função remove quaisquer odores persistentes após a cozedura.

Quando utilizar a placa pela primeira vez, a função é ativada por predefinição.







Quando a função está ativa, AUTO aparece o indicador acima. Quando o ciclo terminar, a ventoinha desliga-se automaticamente.

Para desativar a função durante o funcionamento:

Prima AUTO ou .

A ventoinha do exaustor desativa-se.

Para desativar completamente a função:

1. Entre no menu: prima sem soltar  durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima  no temporizador dianteiro até **dF** aparecer no visor.
3. Prima  ou  no temporizador frontal até aparecer **Desligado (--)**.
4. Prima  para sair.



Recomenda-se que não desative a função e que a deixe funcionar ininterruptamente durante todo o ciclo.

6.10 Estrutura do menu



A tabela apresenta a estrutura básica do menu.




Definições do utilizador

Símbo- lo	Definição	Opções possí- veis
b	Som	Ligado / Desligado (--)

Símbo- lo	Definição	Opções possí- veis
P	Limitação de po- tência	15 - 73
H	Modo AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ligado / Desligado (--)
E	Histórico de alar- mes/erros	A lista de alarmes/ erros recentes.

Para introduzir as definições do

utilizador: prima sem soltar  durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar . As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

Navegar no menu: o menu consiste no símbolo de definição e um valor. O símbolo aparece no temporizador traseiro e o valor aparece no temporizador dianteiro. Para navegar entre as definições, prima  no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima  ou  no temporizador dianteiro.

Para sair do menu: prima .


OffSound Control

Pode ativar/desativar os sons no Menu > Definições do utilizador.



Consulte "Estrutura do menu".

Quando os sons estão desligados, ainda pode ouvir o som quando:

- tocar em ,
- o temporizador faz a contagem regressiva,
- você prime um símbolo inativo.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Desligar automático


A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura, bem como o exaustor, estão desativadas,
- após a ativação da placa, não é selecionada qualquer definição de

- cozedura ou definição de velocidade da ventoinha,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
 - o aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
 - não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa é desativada.



Relação entre a definição de cozedura/ definição de velocidade da ventoinha e o tempo após o qual o aparelho se desativa:

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas


Definição da velocidade da ventoinha	O exaustor desativa-se após
	10 horas

7.2 Pausa


Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1. Quando ativar a função com o exaustor a funcionar no modo automático, a velocidade da ventoinha do exaustor não será reduzida.

Quando a função estiver ativa,  e  podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima  .

A definição de cozedura é diminuída para 1. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1.


2. Para desativar a função: prima  . A definição de cozedura anterior / definição de velocidade da ventoinha aparece.

7.3 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está a funcionar. Impede uma alteração acidental da definição de cozedura / velocidade da ventoinha.

Comece por selecionar a definição de cozedura / a velocidade da ventoinha.

Para ativar a função: prima .




Para desativar a função: prima  novamente.




A função é desativada quando a placa é desativada.




7.4 Dispositivo de segurança para crianças



Esta função evita o funcionamento acidental da placa e do exaustor.


Para ativar a função: prima  . Não seleccione qualquer definição de cozedura / definição do exaustor. Mantenha premido  durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo. Desative a placa com .



Quando desativar a placa, a função continua ativa. O indicador acima de  está aceso.

Para desativar a função: prima  . Não seleccione qualquer definição de cozedura / definição do exaustor. Mantenha premido  durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer. Desative a placa com .

Cozinhar com a função ativada: prima  e, em seguida, prima  durante 3 segundos,

até que o indicador acima do símbolo desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.


7.5 Bridge




Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas. Para obter mais informações sobre a colocação correta dos tachos, consulte "Utilizar as zonas de cozedura".

Esta função liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

Para ativar a função: toque em . Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo.

Para desativar a função: toque em . As zonas de cozedura funcionam de modo independente.

8. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.
- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
 - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
 - Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de

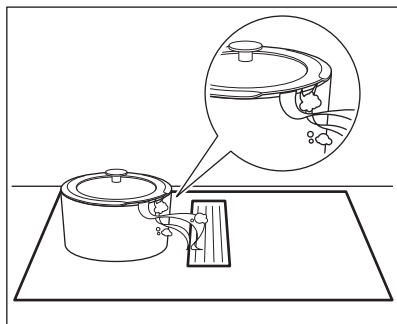
comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

Para otimizar ainda mais as sessões de confeção, além do exaustor, pode utilizar tampas especiais para ventilação de vapor com os seus tachos. As tampas foram concebidas para direcionarem o vapor produzido no interior do tacho para o exaustor, minimizando cheiros de cozinhado e humidade excessiva indesejados na cozinha. As tampas estão disponíveis para comprar separadamente em vários tamanhos, para encaixar nos tipos de tachos mais comuns. Para mais informações, visite o nosso website.



8.2 Ruídos durante o funcionamento



Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

Ruídos relacionados com tachos:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.

Ruídos relacionados com a placa:

- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, a resistência da zona de cozedura é desativada antes de o timer emitir um alarme sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível da definição de cozedura e da duração da cozedura.

8.4 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1 - 2	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire, quando necessário.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

8.5 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

- Pode colocar tachos sobre a grelha quando o exaustor não estiver a funcionar. Não causará quaisquer danos.
- Quando o modo AUTO está ativo, a ventoinha inicia a uma velocidade baixa,

no início de cada sessão de confeção. A velocidade aumenta gradualmente. Também pode ajustar a velocidade manualmente, se necessário.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

⚠ AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

9.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9.3 Limpar o exaustor

Grelha

A grelha conduz o ar para o exaustor. Além disso, protege o sistema do exaustor e impede que objetos estranhos caiam no seu interior acidentalmente. A grelha é feita de ferro fundido. Pode lavar a grelha manualmente ou numa máquina de lavar loiça. Limpe a grelha com um pano macio.

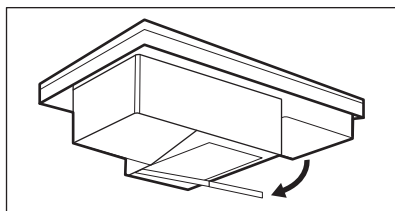
Tabuleiro de recolha de gotas

Existe um depósito de água por baixo do exaustor. Ele recolhe a condensação criada durante cada processo de confeção. Em qualquer altura, a água pode pingar do sistema do exaustor para o depósito de água. Lembre-se de esvaziar o reservatório de água regularmente.

Antes de abrir o depósito de água, coloque um recipiente ou tabuleiro por baixo para recolher a água.

1. Para abrir o depósito de água, faça deslizar os trincos para fora e abra-os,

um a um.



2. Elimine a água e enxague o depósito de água.

⚠ AVISO!

Certifique-se de que não entram líquidos dentro do exaustor.



Se água ou outros líquidos forem derramados no interior do sistema do exaustor:

1. Desligue o exaustor.
2. Levante a grelha e limpe cuidadosamente a área do exaustor com água morna, um pano ou uma esponja húmidos e um agente de limpeza suave.
3. Remova o excesso de líquido que se juntou no fundo da cavidade do exaustor, utilizando uma esponja ou um pano seco.
4. Limpe o filtro, se necessário (consulte "Limpar o filtro do exaustor").
5. Esvaziar o reservatório de água, se necessário.
6. Ligue o exaustor, regule o nível de velocidade da ventoinha para 2 ou superior e deixe-a funcionar durante algum tempo, para retirar a humidade restante.

9.4 Limpar o filtro do exaustor

O filtro **de carbono 2 em 1 de longa duração** combina a filtração de gordura e odores numa só unidade. O filtro é composto por dois elementos localizados no lado esquerdo e direito do compartimento do filtro. Cada elemento é composto pelo filtro de gordura e pelo filtro de carbono de longa duração. O filtro de gordura recolhe a gordura, o óleo e os restos de alimentos e evita que estes entrem no sistema do exaustor. O filtro de carbono de longa duração, contendo espuma de carbono ativa, neutraliza o fumo e os odores dos

cozinhados. Limpe o filtro regularmente e regenere-o periodicamente:

- Limpe o filtro assim que a gordura acumulada for visível. A frequência de limpeza depende da quantidade de gordura e óleo utilizados para cozinhar. Recomenda-se a limpeza do filtro a cada 10-20 horas, ou mais frequentemente, se necessário.
 - Regenere o filtro apenas quando a notificação  estiver ativada. O número máximo de ciclos de regeneração é de 7. Depois desse tempo, o filtro precisa de ser substituído por um novo.
- A placa tem um contador incorporado com uma notificação que avisa quando for necessário regenerar o filtro. O contador para a notificação inicia automaticamente quando ligar o exaustor pela primeira vez. Após 100 horas de utilização, o indicador do filtro  começa a piscar para sinalizar que está na altura de regenerar o filtro. A notificação permanece durante 30 segundos após desativar o exaustor e a placa. A notificação não bloqueia a utilização da placa.

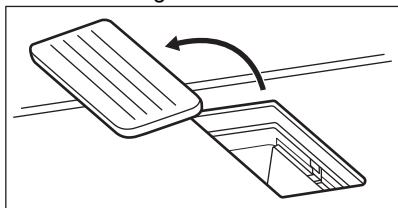
 **AVISO!**

Um filtro sobressaturado pode constituir risco de incêndio.

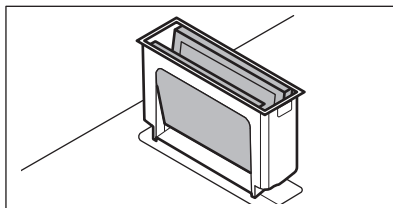
Desmontagem/remontagem do filtro

O filtro e a caixa do filtro estão localizados mesmo por baixo da grelha, no centro da placa. Remova-os cuidadosamente, pois podem estar escorregadios devido à gordura acumulada.

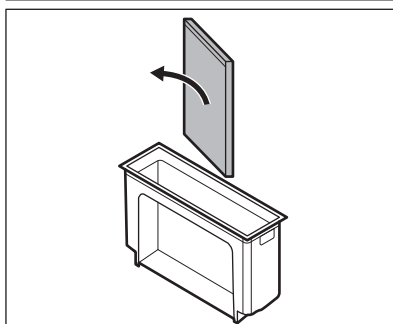
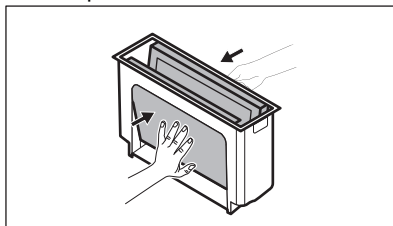
1. Remova a grelha.



2. Retire o compartimento do filtro.



3. Empurre suavemente os dois elementos a partir do exterior para dentro e dobre-os. Em seguida, retire o filtro do compartimento do filtro.



4. Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza:
 - a. Faça deslizar os elementos do filtro no interior do compartimento do filtro ao longo das calhas integradas. Certifique-se de que os lados pretos estão virados para dentro e os lados prateados estão virados para fora. Depois de voltar a montar, deverá conseguir ver o lado preto dentro da cavidade.
 - b. Volte a colocar a caixa do filtro dentro da cavidade do exaustor.

Limpar o compartimento do filtro

Lave manualmente a caixa do filtro com um detergente suave e um pano macio. Também pode lavá-la na máquina de lavar loiça.


Limpar o filtro

1. Lave o filtro em água morna, sem quaisquer agentes de limpeza. Os detergentes podem danificar a filtração de odores. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos, se necessário. Também pode lavar o filtro na máquina de lavar loiça a 65-70°C (utilizando um programa superior a 90 min), sem detergentes e sem pratos na mesma carga.
2. Seque o filtro no forno durante 20-30 min a 70 °C. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Certifique-se de que utiliza uma função do forno sem

ventilador. Em alternativa, pode deixar o filtro secar durante a noite à temperatura ambiente. O filtro tem de estar completamente seco antes de voltar a montar.

3. Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.

Regenerar o filtro

1. Limpe primeiro o filtro, conforme descrito acima no passo 1.
2. Coloque o filtro no forno a 80-110 °C durante 60 min. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Utilize uma função do forno sem ventilador.
3. Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.
4. Prima  brevemente para reiniciar o contador.
O contador é reiniciado.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Toçou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".

Problema	Causa possível	Solução
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Não consegue seleccionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção.	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor  .	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
O indicador acima do símbolo  acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Dispositivo de segurança para crianças" e "Bloqueio".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").

Problema	Causa possível	Solução
O exaustor não arranca ou desliga. Os indicadores acima dos símbolos de controlo do exaustor também podem piscar.	O ventilador pode desligar-se em certas condições, por exemplo, quando a divisão não está adequadamente ventilada.	Abra a janela. Poderá ser necessário instalar o interruptor da janela. Consulte a secção “Montagem”. Se o interruptor da janela já estiver presente, certifique-se de que foi instalado corretamente. Consulte o folheto de instalação. Prima qualquer símbolo. O exaustor funciona novamente.
O ventilador do exaustor não funciona bem quando as funções do exaustor são ativadas.	A temperatura ambiente em redor do exaustor é demasiado elevada. A circulação de ar no interior e à volta do exaustor é insuficiente.	Desative a placa e desligue-a da corrente elétrica. Aguarde pelo menos 10 segundos e depois ligue-a novamente. Outras sugestões: Tente baixar a temperatura da área em redor. Retire o filtro do exaustor e remova a humidade residual do interior do exaustor. Consultar “Manutenção e limpeza”. Deixe o sistema do exaustor secar durante um dia e depois ative o exaustor novamente.
O vapor produzido durante a cozedura não é suficientemente absorvido pelo exaustor.	As tampas dos tachos não estão bem colocadas.	Se o tacho não tiver tampas ventiladas, certifique-se de que inclina as tampas de modo a que o vapor libertado seja direcionado para o exaustor. Consulte “Sugestões e conselhos” para obter informações sobre as tampas ventiladas a vapor especiais recomendadas para serem utilizadas com o exaustor integrado.
	O filtro do exaustor está sobressaturado.	Regenere o filtro do exaustor e reponha a notificação. Consultar “Manutenção e limpeza”.
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...



Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo KCC83443:
Tipo 66 D4A 01 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 214 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW
 

11.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	1800	2800	10	145 - 180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com

diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE Informação do Produto para Placas

Identificação do modelo	KCC83443	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro direito	14.5 cm
	Traseiro direito	18.0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Dianteiro esquerdo	C 22.0 cm L 21.8 cm

Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Traseiro esquerdo	C 22.0 cm L 21.8 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	188.9 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	188.9 Wh/kg
	Dianteiro direito	180.8 Wh/kg
	Traseiro direito	176.9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.

12.2 Placa -Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

12.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

12.4 Ficha Informativa do Produto e Informação do Produto do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem Energética e Design Ecológico da UE para exaustores

Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	ELECTROLUX	
Identificador de modelo	KCC83443	
Consumo anual de energia - CAEexaustor	30.9	kWh/a
Classe de eficiência energética	A +	
Eficiência dinâmica dos fluidos - EDFexaustor	33.1	
Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	A	
Eficiência de iluminação- ELexaustor	-	lux/W
Classe de eficiência de iluminação	-	
Eficiência de filtragem de gorduras - EFGexaustor	85.1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	B	

Débito de ar mínimo em utilização normal	260.0	m³/h
Débito de ar máximo em utilização normal	500.0	m³/h
Fluxo de ar no modo intensivo ou boost	630.0	m³/h
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima	48	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima	64	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost	69	db(A) re 1 pW
Consumo energético medido no estado de desativação - Po	0.49	W
Consumo energético medido no estado de vigília - Ps	-	W
Informações adicionais segundo a (EU) No 66/2014		
Fator de aumento de tempo - f	0.8	
Índice de eficiência energética - IEEexaustor	42.0	
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência - QBEP	268.5	m³/h
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência - PBEP	469	Pa
Débito de ar máximo - Qmax	630.0	m³/h
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência - WBEP	105.8	W
Potência nominal do sistema de iluminação - WL	-	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura - Emédia	-	lux

Aparelho testado de acordo com: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


Os dados na tabela acima referem-se aos aparelhos no modo de extração. Os aparelhos em modo de recirculação podem ser transformados em modo de extração seguindo as instruções de instalação fornecidas no folheto de instalação e utilizando um filtro dedicado disponível nas nossas lojas oficiais. Para mais informações, visite o nosso website.


12.5 Exaustor - Poupança de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Quando começar a cozinhar, regule a ventoinha do exaustor para um nível de velocidade baixo. Quando a cozedura terminar, mantenha o exaustor a funcionar durante alguns minutos.
- Aumente a velocidade do ventilador apenas para eliminar grandes quantidades de vapor ou fumo. Recomenda-se a utilização da função Boost apenas em situações extremas.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e substitua-o quando necessário para manter a sua eficiência.
- Utilize o diâmetro máximo do sistema de condutas para otimizar a eficiência e minimizar o ruído.

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

electrolux.com

701133000-A-382024



CE