

DMSL8350UO

EN User Manual | **Hob**

2

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

32

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	11
5. DAILY USE.....	13
6. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	17
7. HINTS AND TIPS.....	22
8. CARE AND CLEANING.....	24
9. TROUBLESHOOTING.....	26
10. TECHNICAL DATA.....	28
11. ENERGY EFFICIENCY.....	29
12. GUARANTEE	31
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	31

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.

- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.

- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified person.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.

- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.

 WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.

- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.
- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

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

3. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

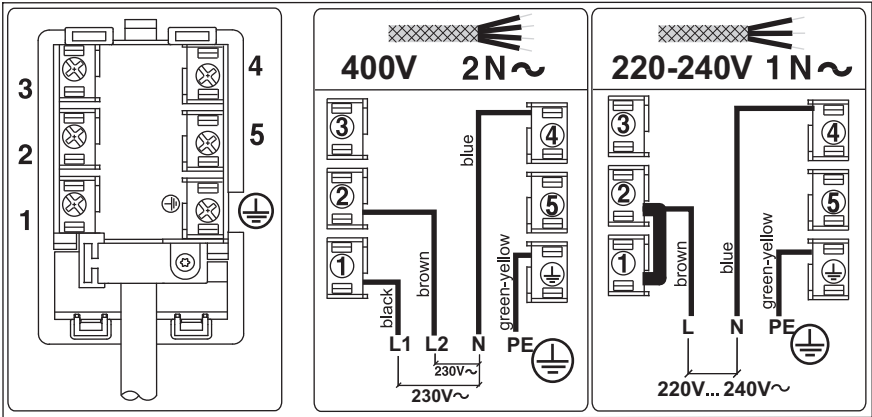
3.2 Built-in hobs

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

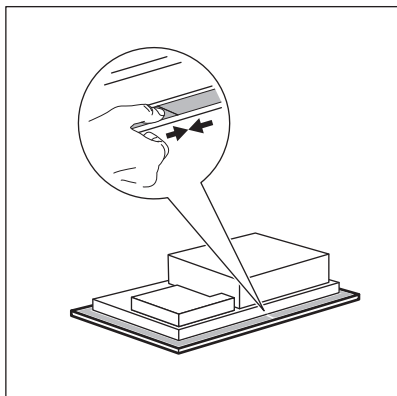
During installation in combustibile matter, NIN SEV 1000 and fire protection guidelines and regulations of the Association of Cantonal Fire Insurance shall be strictly adhered to.

3.3 Electrical connection

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



3.4 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Assembly

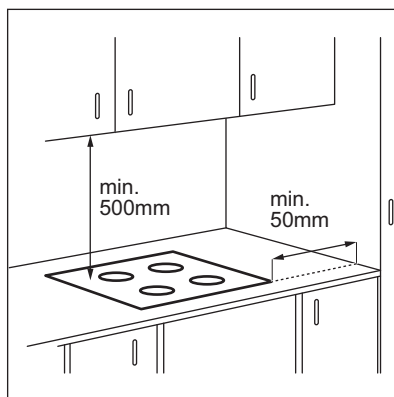
Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

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



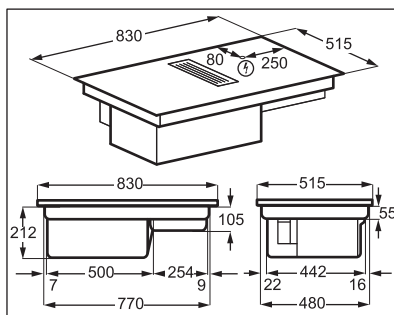
Only for selected countries

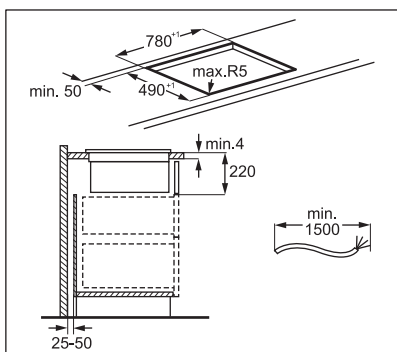
In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.



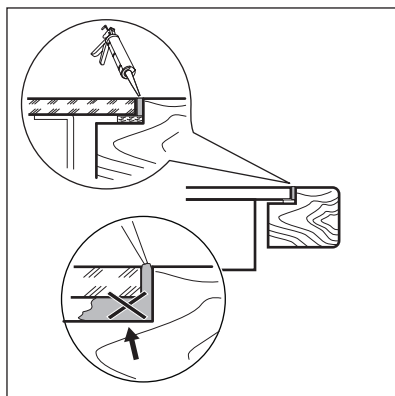
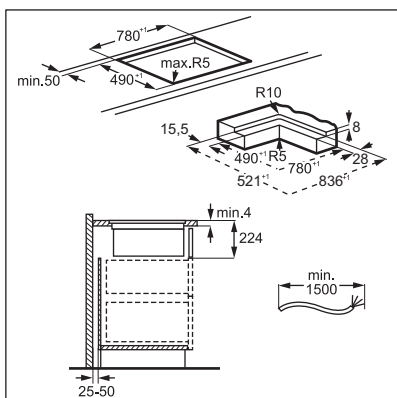
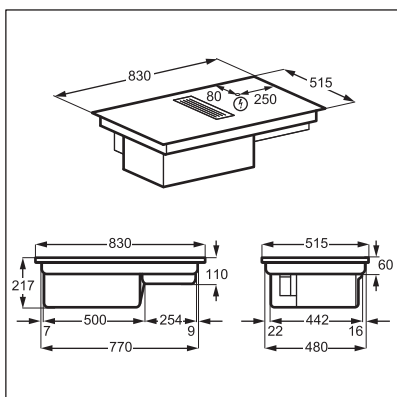
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION





INTEGRATED INSTALLATION



Find the video tutorial "How to install your Electrolux Extractor Hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your Electrolux
Extractor Hob



Filter housing assembly

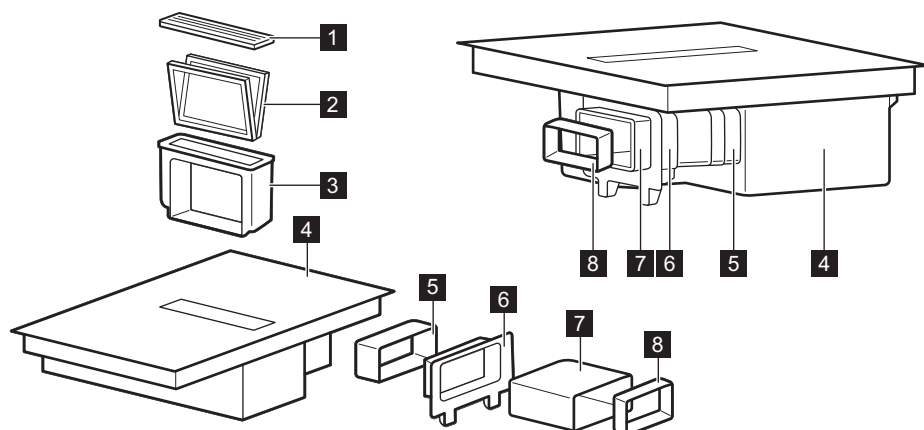
Before first use make sure to insert the filter inside the housing, with the black sides facing inwards and the silver sides facing out. Refer to "Cleaning the hood filter". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood cavity and place the grid on the hood.

3.6 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

4. PRODUCT DESCRIPTION

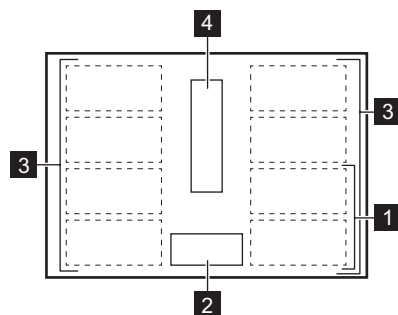
4.1 Product overview



- 1 Grid
- 2 Filter
- 3 Filter housing
- 4 Hob
- 5 Connector

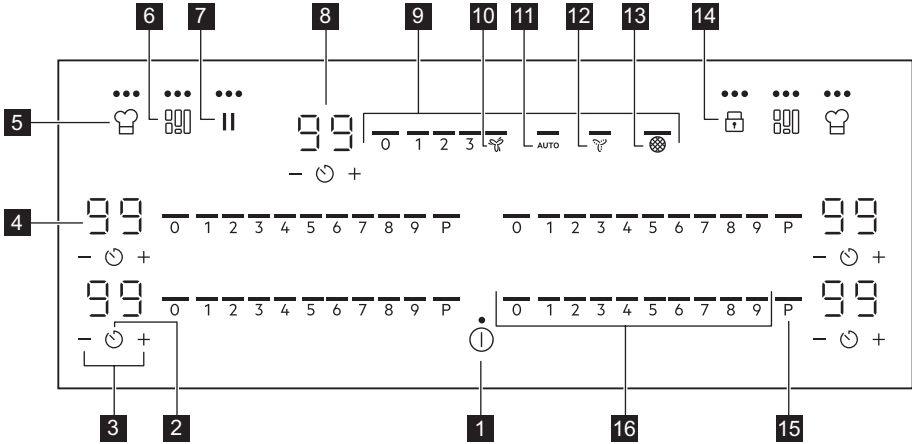
- 6 Cabinet back wall fitting
- 7 Tube
- 8 Adapter

4.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Flexible induction cooking area consisting of four sections
- 4 Hood

4.3 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Description
1	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2	Timer	To set the function.
3	-	To increase or decrease the time.
4 -	Timer display	To show the time in minutes.
5	PowerSlide	To activate and deactivate the function.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	To switch between three modes of the function.
7	Pause	To activate and deactivate the function.
8 -	Hood timer display	To show the time in minutes.
9 -	Hood control bar	To set a fan speed.
10	Boost	To activate and deactivate the function.
11 AUTO	Automatic mode of the hood	To activate and deactivate the function.
12	Breeze	To activate and deactivate the function.
13	Hood filter indicator	To indicate and remind that hood filter needs regenerating.
14	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

Sensor field	Function	Description
15 P	PowerBoost	To activate the function.
16 -	Hob control bar	To set a heat setting.

4.4 Display indicators

Indicator	Description
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

5.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

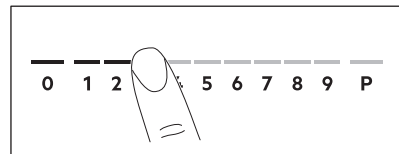
If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

5.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

5.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.

To deactivate the function: change the heat setting.

5.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

 /  /  As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.7 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session. You can set the function for the hood separately. Refer to "Hood functions".

1. Press . 00 appears on the timer display.

2. Press  or  to set the time (00-99 minutes).

3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with  and press  or .

To deactivate the function: select the cooking zone with  and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

1. Press .

2. Press  or  to set the time.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press  and . The remaining time counts back to 00.

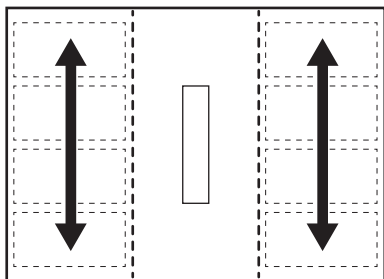
5.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.
- The hood extractor is always available as an electrical load.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



5.9 Hood functions



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Activating and deactivating the hood

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Press one of the fan speed levels (1-3) on the hood control bar to activate the hood.

A signal sounds and indicators above the hood control bar appear.

2. Adjust the fan speed setting as needed by pressing either of the available levels on the hood control bar.
3. To deactivate the hood, press 0 on the hood control bar.

The indicators above the hood control bar disappear.

AUTO

The function automatically adjusts the fan speed level based on the selected heat setting level of the hob.

When you use the hob for the first time, the function is usually activated by default.

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.



If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

1. Press and hold to activate the hob.
2. Press AUTO to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.

3. Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the heat setting level, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The indicators above the hood control bar appear.

4. Press 0 on the hob control bar to deactivate a cooking zone or to deactivate the hob.

If the residual heat indicator appears, AUTO will continue to adjust the fan speed. If the remaining heat is low, Breeze might start operating as well.

5. To deactivate the function during cooking and switch to the manual mode of the hood, press AUTO or any other setting on the hood control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears.

Automatic modes - fan speed levels

Hood mode	Residual heat level (hob is off)			Residual heat level (hob is on)			Boiling	Frying
	0							
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3

If you deactivate the hob while AUTO is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Hood timer

Use the function to specify how long the hood should operate.

It is not possible to set the hood timer while the hood is deactivated.

1.

Press next to the hood control bar.
2.

Press or to set the time (00-99 minutes).
3.

Press to start the timer.
The timer begins to count down.

•

Once the timer finishes counting down, the hood stops operating.

•

It is possible to set the hood timer while AUTO is on. If AUTO deactivates the hood before the set time runs out, the timer will be reset.

•

If the timer deactivates the hood before AUTO, the function will be switched off. The indicators above 0 and AUTO will disappear.

•

In both cases AUTO will be activated next time you switch on the hob.
- Boost
- The function activates the hood fan at its maximum speed level.
1.

Press to activate the function.
- A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
2.

Press again to deactivate the function, if needed.
- The function can operate uninterrupted for a maximum of 10 minutes. After that time the fan speed setting automatically changes to 3. You can activate the function again, if needed.
- Breeze
- The function sets the hood fan to an extra low speed. The fan starts running at a minimum noise level immediately after the function is activated. Use the function after cooking to remove any lingering smells.
- To activate the function when the hob is off:
1.

Press .
- A signal sounds and an indicator above the symbol appears. A timer set to 60 minutes appears on the display next to the hood control bar.
2.

Adjust the timer using or , if needed.
- After the timer finishes counting down, the hood deactivates automatically.
- Auto Breeze
- The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for maximum 20
- 16 ENGLISH

minutes. The function removes any lingering smells after cooking.

When you use the hob for the first time, the function is activated by default.

When the function operates, the indicator above AUTO appears. The remaining runtime is visible on the hood timer display. It is not possible to adjust the set time. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To deactivate the function while it is running:

Press AUTO or 0 on the hood control bar. The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

- 1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
- 2. Press  on the front timer until **dF** appears on the display.
- 3. Press  or  on the front timer until **Off** (--) appears.
- 4. Press  to exit.



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

5.10 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)

Sym- bol	Setting	Possible options
H	Hood mode	1 - 4
dF	Auto Breeze	On / Off (--)
E	Alarm / error histo- ry	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

To exit the menu: press .

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

6. ADDITIONAL FUNCTIONS

6.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones, as well as the hood, are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,

- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting / fan speed setting and the time after which the appliance deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours
Fan speed setting	The hood deactivates after
	10 hours
1 - 3	10 hours

6.2 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting. The speed of the hood fan decreases to 1. When you activate the function while the hood operates in the automatic mode, the speed of the hood fan will not be reduced.

When the function operates, ① and II can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. To activate the function: press II. The heat setting is lowered to 1. The speed of the hood fan decreases to 1.

2. To deactivate the function: press II. The previous heat setting / fan speed setting comes on.

6.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting / hood speed setting.

Set the heat setting / hood speed setting first.

To activate the function: press .

To deactivate the function: press  again.



The function deactivates as you deactivate the hob.

6.4 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

To activate the function: press ①. Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with ①.



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

To deactivate the function: press ①. Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with ①.

Cooking with the function activated: press ①, then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.

6.5 Flexible induction cooking area



WARNING!

Refer to Safety chapters.

FlexiBridge function

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area. You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.



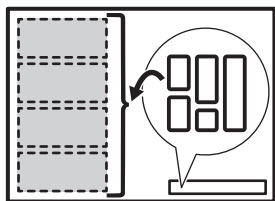
To set the heat setting use the two control bars on the left side.

Switching between the modes

To switch between the modes press . The heat setting levels will be kept.



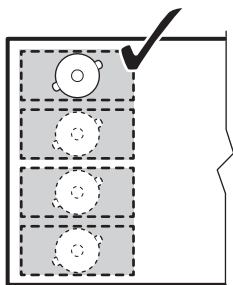
In some models there are two flexible cooking areas, left and right. To operate the flexible cooking area on the right side, use the symbols and the control bars on the right side of the hob.



Diameter and position of the cookware

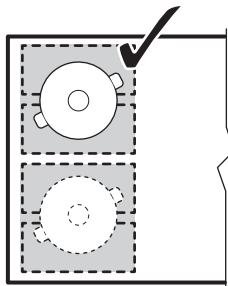
Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible.

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section. You can use a roaster pan for the Big Bridge and the Max Bridge modes.



100-160mm

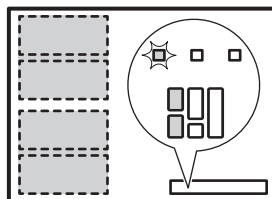
Place the cookware with the bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.



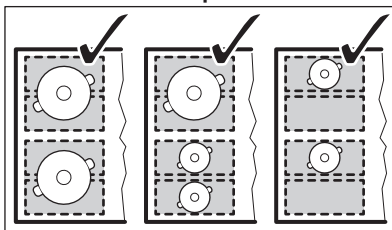
> 160 mm

FlexiBridge Standard mode

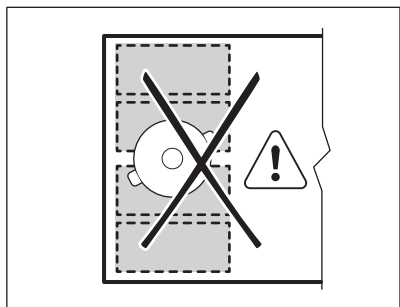
This mode is activated by default when you activate the function. It connects the sections into two separate cooking areas. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.



Correct cookware position:

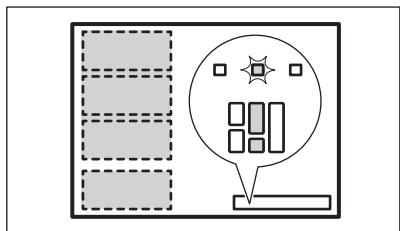


Incorrect cookware position:



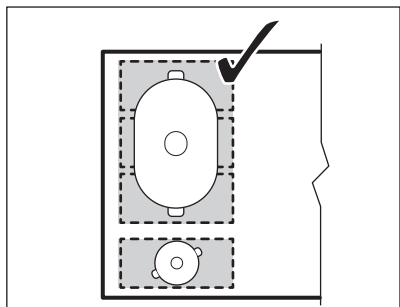
FlexiBridge Big Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects the three rear sections into one cooking area. The front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.

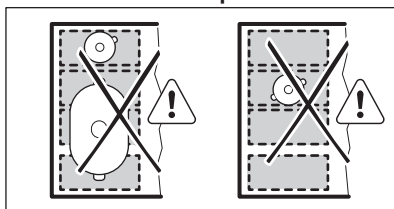


Correct cookware position:

Make sure to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.

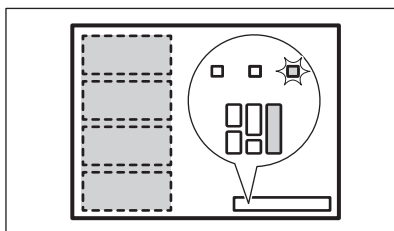


Incorrect cookware position:



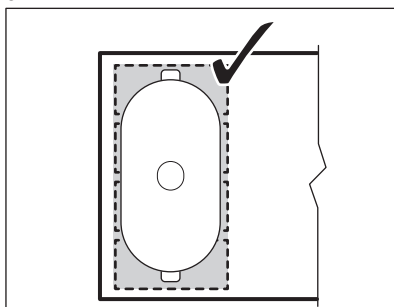
FlexiBridge Max Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects all sections into one cooking area. To set the heat setting use any of the two control bars on the left side.

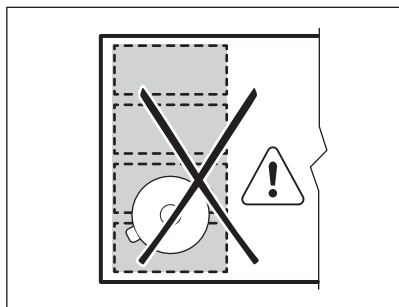


Correct cookware position:

Make sure to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.



Incorrect cookware position:



PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

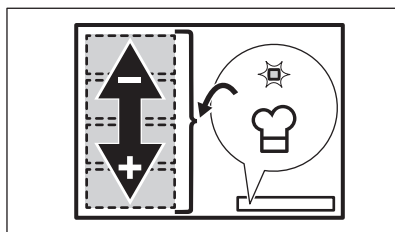
- The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the heat setting corresponding with the position.
- You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. To decrease it, move the cookware to middle or rear position.
- When you activate the function for the first time you will get the following default heat settings: 9 for the front position, 6 for the middle position and 3 for the rear position.
- You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your heat settings next time you activate the function.
- The heat setting display of the left front control bar shows the heat setting for this function. **To change the heat setting use the left front control bar only.** The left rear control bar is deactivated while the function operates.



In some models there are two flexible cooking areas, left and right. To operate PowerSlide on the right side, use the right front control bar.



Use only one pot with a minimum bottom diameter of 160 mm when you operate the function.



1. Place the correct cookware on the left front side of the cooking area.
2. Press and hold ① to activate the hob.
A signal sounds and indicators above ① and  appear.
3. Press  to activate the function.
A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
4. Move the cookware back and forth on the cooking area as needed. To change the position of the cookware lift it up and place it on a different part of the area. Do not slide the cookware as it may cause scratches and discolouration of the surface.
The heat setting level on the control bar adjusts automatically.
5. To change the default heat setting levels, move the cookware to the area you want to adjust first.
6. Press any of the available heat setting levels on the left front control bar.
The updated heat setting levels will be remembered for the next time you use the function.
7. Repeat the procedure for the remaining cooking areas, if needed.
8. To deactivate the function, press . You can also press 0 on the left front control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears. The heat setting level changes to 0.

You can set a timer while PowerSlide operates. In this case the timer does not

deactivate the cooking zones when the set time runs out. The timer affects all three

cooking areas activated by the function at the same time.

7. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the

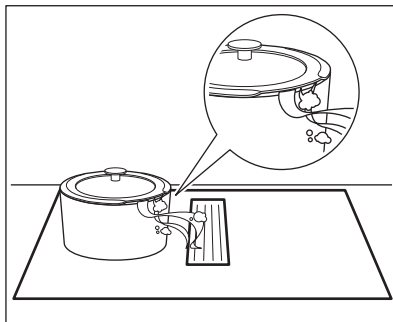
cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



7.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not

linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and Tips for the hood

- The grid covering the hood is made of aluminium and stainless steel . You can put pots on it while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When AUTO mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of

each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed of the fan manually.

8. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

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

i

The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour from sliding the cookware. You can clean the area in a standard way.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

8.3 Cleaning the hood

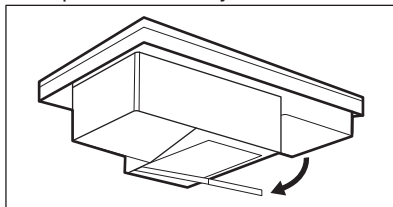
Grid

The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

Water tank

There is a water tank located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. Remember to empty the water tank regularly.

Before you open the water tank, place a container or a tray under it to collect water. To open the water tank, slide the latches out and open them one by one.



WARNING!

Make sure you do not let water get inside the hood.

If water or other liquids spill inside the hood system:

- switch off the hood in the first place,
- lift the grid and clean the hood area carefully with a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent,
- wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth,
- clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter"),
- switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

8.4 Cleaning the hood filter

The **2-in-1 long life carbon filter** combines the filtration of grease and odour in one unit. The filter consists of two elements located on the left and right side of the filter housing. Each element is made up of the grease filter and the long life carbon filter. The grease filter collects grease, oil, and food remains and prevents them from getting into the hood system. The long life carbon filter, containing

active carbon foam, neutralises smoke and cooking smells. Clean the filter regularly and regenerate it periodically:

- Clean the filter as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filter every 10-20 hours, or more frequently, if needed.
- Regenerate the filter only when the notification  is on. The maximum number of regeneration cycles is 7. After that time, the filter needs to be replaced with a new one.

The hob has a built-in counter with a notification that reminds you about regenerating the filter. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 100 hours of use the filter indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filter. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the hood and the hob. The notification does not block the use of the hob.



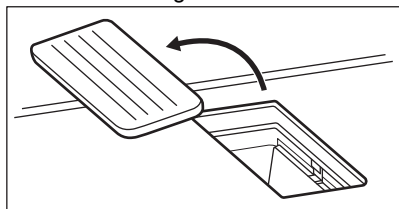
WARNING!

An oversaturated filter can pose a risk of fire.

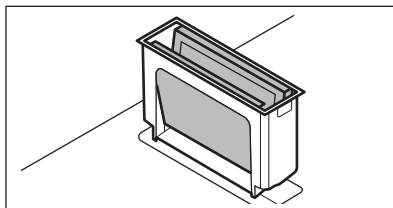
Disassembling / reassembling the filter

The filter and filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

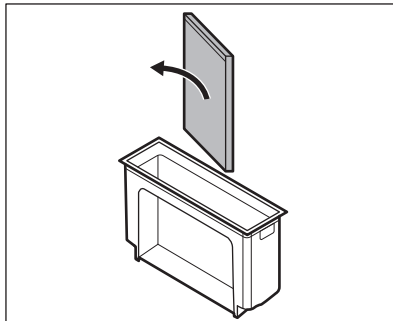
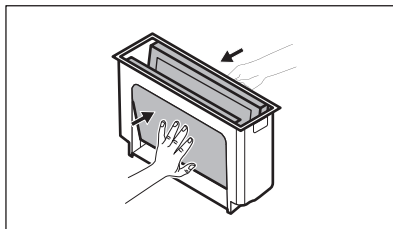
1. Remove the grid.



2. Take out the filter housing.



3. Gently push the two elements from the outside in and fold them together. Then take out the filter from the filter housing.



4. Reassemble the filtering unit after cleaning:
 - a. Slide the filter elements inside the filter housing along the built-in runners. Make sure that the black sides are facing inwards and the silver sides are facing out. After reassembling you should be able to see the black side inside the cavity.
 - b. Place the filter housing back inside the hood cavity.

Cleaning the filter housing

Wash the filter housing manually using a mild detergent and a soft cloth. You can also wash it in the dishwasher.

Cleaning the filter

1. Wash the filter in warm water without any cleaning agents. Detergents can damage the odour filtration. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. You can also wash the filter in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Dry the filter in the oven for 20-30 min at 70 °C. Place the filter on the middle wire shelf. Make sure to use a non-fan oven function. Alternatively, you can leave the filter to dry overnight at room

temperature. The filter needs to be fully dried before reassembly.

3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.

Regenerating the filter

1. Clean the filter first, as described above in step 1.
2. Put the filter in the oven set to 80-110 °C for 60 min. Place the filter on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside the hood cavity.
4. Press  briefly to reset the counter. The counter restarts.

9. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
You can hear a constant beep noise.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
	You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly. Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
The control bar blinks twice and turns off.	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area or the cookware covers more than one cooking area activated by the function.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
The control bar for hood blinks and the hood does not start or turns off.	The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated.	Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again.

Problem	Possible cause	Remedy
The hood fan does not work properly when the hood functions are activated.	The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood.	Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again.
The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood.	The lids on the cookware are not properly placed.	If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood.
	The hood filter is oversaturated.	Regenerate the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model DMSL8350UO
Typ 66 D4A 05 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

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



10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

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

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

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information for hob

Model identification	DMSL8350UO	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking areas	2	
Heating technology	Induction	
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 42.0 cm W 21.4 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Right	L 42.0 cm W 21.4 cm
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Right	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	191.1 Wh/kg	

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

11.2 Hob - Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11.3 Product Information and Product Information Sheet for hood

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014

Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	DMSL8350UO	
Annual Energy Consumption - AEChood	28.8	kWh / a
Energy Efficiency Class	A +	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.4	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux / W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m ³ / h
Maximum Air Flow in normal use	500.0	m ³ / h
Air Flow at intensive/boost setting	630.0	m ³ / h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	49	db(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	64	db(A) re 1pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	70	db(A) re 1pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	41.4	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	259.2	m ³ / h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	444	Pa
Maximum air flow - Qmax	630.0	m ³ / h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	98.8	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

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

11.4 Hood - Energy saving

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

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is finished, keep the hood running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.
- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

12. GUARANTEE

Customer Service Centres

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



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

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

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

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	33
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	36
3. MONTAGE.....	39
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	42
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	44
6. ZUSATZFUNKTIONEN.....	49
7. TIPPS UND HINWEISE.....	54
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	56
9. FEHLERSUCHE.....	59
10. TECHNISCHE DATEN.....	62
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	62
12. GARANTIE.....	64
13. UMWELTTIPPS.....	65

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.
- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und beseitigen Sie Fettablagerungen vom Gerät, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Lüfteröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche

Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Lüfterblättern zu verhindern.

- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.

- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

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

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss in regelmäßigen Abständen von einer qualifizierten Person überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffnen Sie den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.

- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

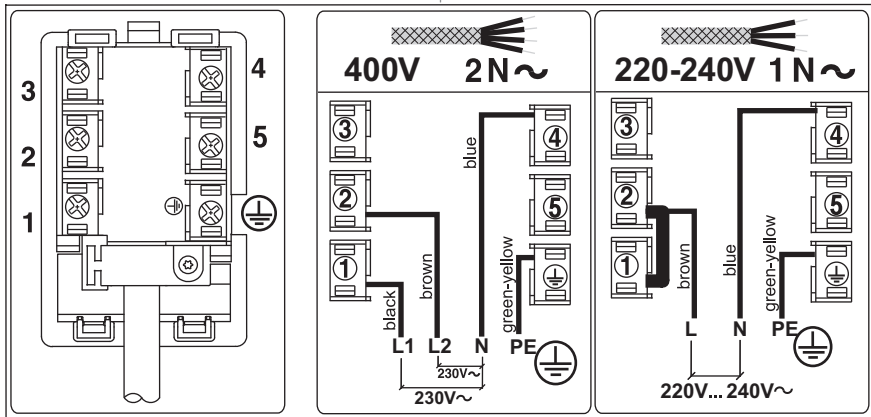
3.2 Einbau-Kochfelder

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

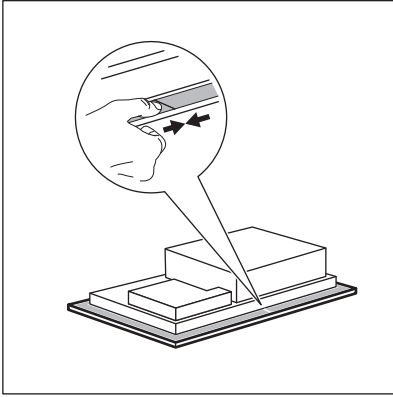
Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 sowie die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

3.3 Elektrischer Anschluss

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



3.4 Anbringen der Dichtung



Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband 2x6 mm umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramik an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.5 Aufbau

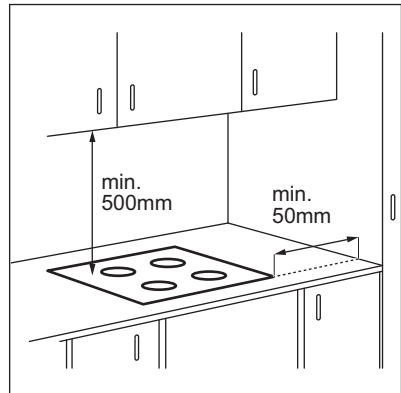
Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

Folgen Sie dem Diagramm für die Kochfeldverbindung und dem in der Installationsbroschüre und/oder den Etiketten unter dem Kochfeld dargestellten Diagramm (falls zutreffend) für die Fensterschalterverbindung.



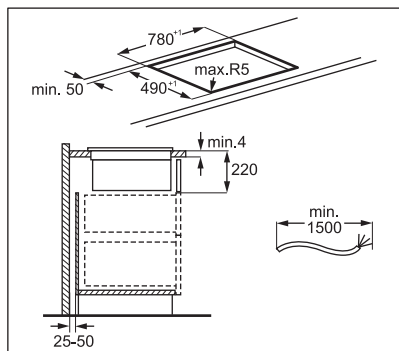
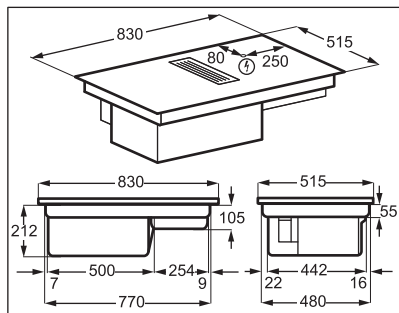
Nur für ausgewählte Länder

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

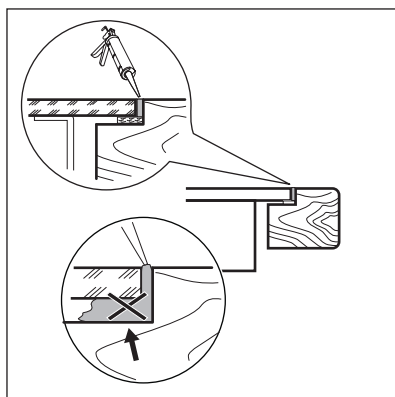
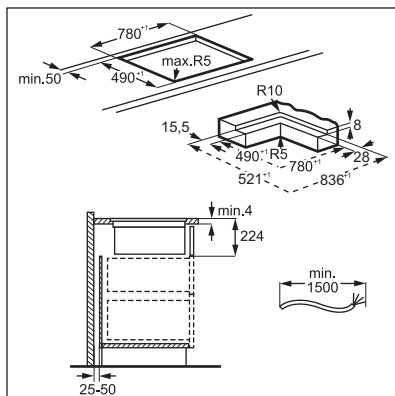
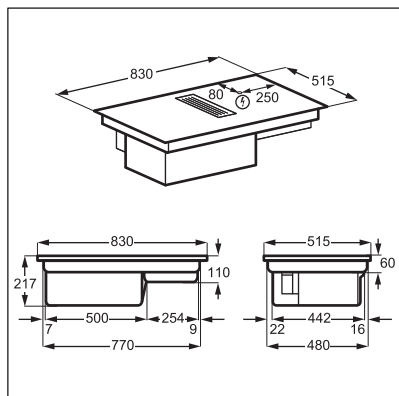


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFLIEGENDE MONTAGE



INTEGRIERTE MONTAGE



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr Electrolux-Dunstabzugskochfeld“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



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

How to install your Electrolux
 Extractor Hob



Filtergehäuse-Montage

Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass der Filter in das Gehäuse eingesetzt wird, wobei die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Siehe „Reinigung des Haubenfilters“. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in

den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

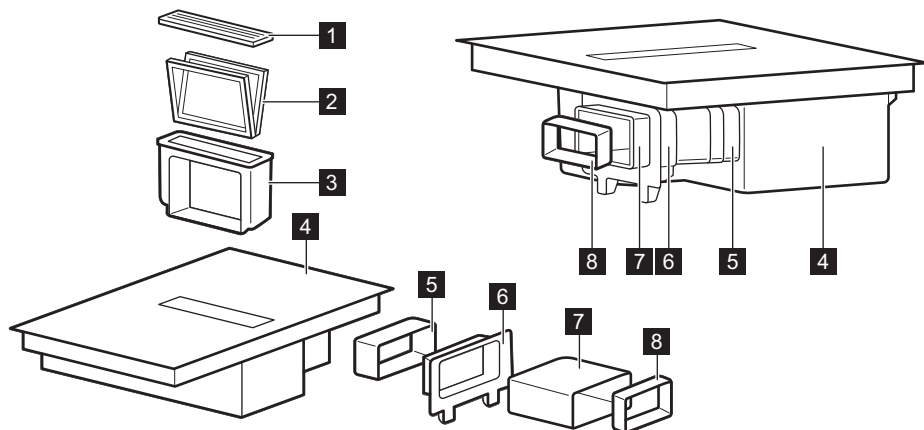
3.6 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer

Temperatur von 90 °C oder mehr standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

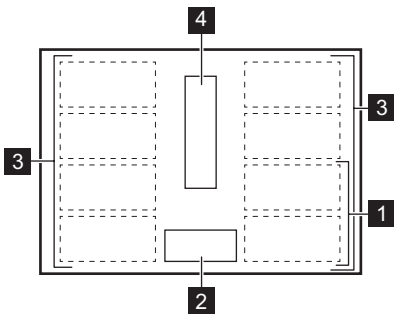
4.1 Produktübersicht



- 1 Gitter
- 2 Filter
- 3 Filtergehäuse
- 4 Kochfeld
- 5 Steckverbinder

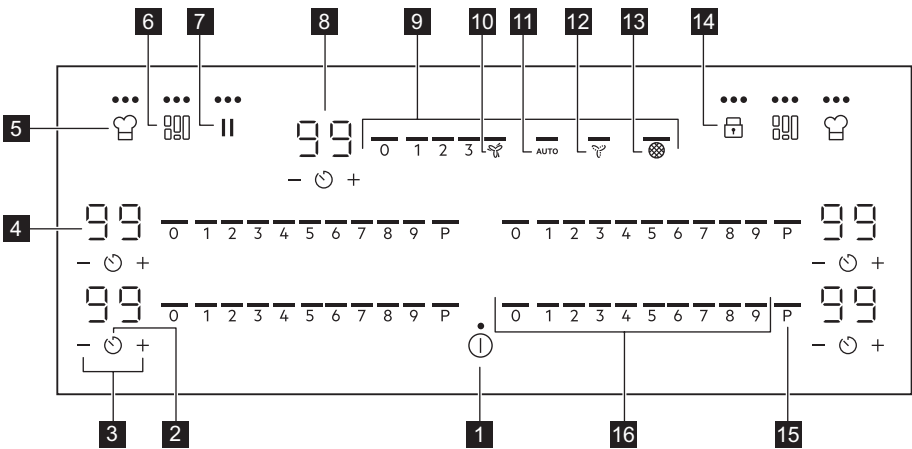
- 6 Schrankrückwandbefestigung
- 7 Rohr
- 8 Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld
- 3 Das flexible Induktionskochfeld bestehend aus vier Abschnitten
- 4 Abzugshaube

4.3 Bedienfeldlayout



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sen-sorfeld		Funktion	Beschreibung
1	ⓘ	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	⌚	Timer	Einstellen der Funktion.
3	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	👤	PowerSlide	Ein- und Ausschalten der Funktion.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.
7 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
8 -	Anzeige des Hauben-Timers	Zeigt die Zeit in Minuten an.
9 -	Haubensteuerleiste	Einstellen einer Lüftergeschwindigkeit.
10 	Boost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11 AUTO	Automatikbetrieb der Haube	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12 	Breeze	Ein- und Ausschalten der Funktion.
13 	Haubenfilter-Anzeige	Um anzuzeigen und daran zu erinnern, dass der Haubenfilter regeneriert werden muss.
14 	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
15 P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
16 -	Kochfeld-Steuerungsleiste	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

5.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

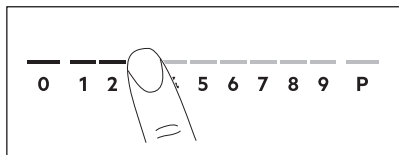
Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr

innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

5.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

5.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

5.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



WARNUNG!



Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:



– Kochen fortsetzen,



– Warmhalten,



– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.7 Timer

Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll. Sie können die Funktion für die Abzugshaube separat einstellen. Siehe „Funktionen der Abzugshaube“.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die

Kochzone mit und drücken Sie oder

.

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen

Sie die Kochzone mit und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie ☺.
2. Die Zeit wird mit $\oplus$ oder $\ominus$ eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

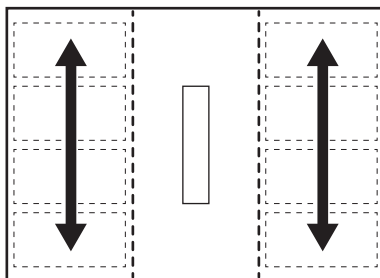
Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie ☺ und $\ominus$. Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

5.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird auf die zuvor aktivierten Kochzonen in der ausgewählten Reihenfolge aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.
- Die Dunstabzugshaube ist immer als elektrische Last verfügbar.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



5.9 Funktionen der Abzugshaube

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann sowohl während des Kochvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld neben dem Kochfeld arbeiten.

1. Drücken Sie eine der Gebläsestufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Haube zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über der Bedienleiste der Abzugshaube erscheinen.

2. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit je nach Bedarf ein, indem Sie eine der verfügbaren Stufen auf der Bedienleiste der Abzugshaube drücken.
3. Um die Abzugshaube zu deaktivieren, drücken Sie 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste der Abzugshaube werden ausgeblendet.

AUTO

Die Funktion passt die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die gewählte Heizstufe des Kochfelds an.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion in der Regel standardmäßig aktiviert.

Sie können die Funktion aktivieren, während das Kochfeld eingeschaltet ist und keine der Kochzonen aktiv ist, oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs.



Wenn Sie die Funktion aktivieren, während das Kochfeld ausgeschaltet ist, keine der Kochzonen in Betrieb ist und keine Restwärme auf dem Bedienfeld sichtbar ist, schaltet sich die Funktion nach einigen Sekunden von selbst aus.

- 1. Drücken und halten Sie um das Kochfeld zu aktivieren.
 - 2. Drücken Sie AUTO um die Funktion zu aktivieren.
- Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.
- 3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe. Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.

Die Abzugshaube reagiert auf die eingestellte Heizstufe und erhöht oder verringert die Lüftergeschwindigkeit entsprechend. Die Anzeigen über der Steuerleiste der Haube werden angezeigt.

- 4. Drücken Sie 0 auf der Bedienleiste des Kochfelds, um eine Kochzone zu deaktivieren oder um das Kochfeld auszuschalten.

Wenn die Restwärmeanzeige erscheint, passt AUTO weiterhin die Lüftergeschwindigkeit an. Wenn die Restwärme niedrig ist, könnte Breeze ebenfalls den Betrieb aufnehmen.

- 5. Um die Funktion während des Kochens zu deaktivieren und in den manuellen Modus der Abzugshaube zu wechseln, drücken Sie AUTO oder eine andere Einstellung an der Bedienleiste der Abzugshaube.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Automatikbetrieb – Lüftergeschwindigkeitsstufen

Abzugs- hau- ben- modus	Restwärmepegel (Kochfeld ist ausgeschaltet)				Restwärmepegel (Kochfeld ist eingeschaltet)				Kochen	Braten
	0									
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	2	3



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während AUTO läuft, wird die Funktion für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Timer der Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen.

Es ist nicht möglich, den Timer der Abzugshaube einzustellen, während die Abzugshaube deaktiviert ist.

- 1. Drücken Sie neben der Bedienleiste der Abzugshaube.

2. Drücken Sie **+** oder **—**, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten. Der Timer beginnt herunterzuzählen.
 - Sobald der Timer heruntergezählt hat, stoppt der Betrieb der Abzugshaube.
 - Es ist möglich, den Abzugshauben-Timer einzustellen, während AUTO eingeschaltet ist. Wenn AUTO die Abzugshaube vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert, wird der Timer zurückgesetzt.
 - Wenn der Timer die Abzugshaube vor AUTO deaktiviert, wird die Funktion ausgeschaltet. Die Anzeigen über 0 und AUTO werden ausgeblendet.
 - In beiden Fällen wird AUTO beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Lüfter der Abzugshaube in seiner maximalen Geschwindigkeitsstufe.

1. Drücken Sie  um die Funktion zu aktivieren.
Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.
2. Drücken Sie bei Bedarf erneut , um die Funktion deaktivieren.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit wechselt die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit automatisch auf 3. Sie können die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.

Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter auf eine besonders niedrige Geschwindigkeit ein. Der Lüfter beginnt sofort nach Aktivierung der Funktion mit einem minimalen Geräuschpegel zu laufen. Verwenden Sie die Funktion nach dem Kochen, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

Zum Aktivieren der Funktion bei ausgeschaltetem Kochfeld:

1. Drücken Sie .

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint. Ein auf 60 Minuten eingestellter Timer erscheint im Display neben der Bedienleiste der Abzugshaube.

2. Passen Sie den Timer bei Bedarf mit **+** oder **—** an.

Nach Ablauf des Timers schaltet sich die Abzugshaube automatisch aus.

Auto Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter automatisch so ein, dass er nach dem Garen und Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Gebläse läuft maximal 20 Minuten lang mit der niedrigsten Drehzahl. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion standardmäßig aktiviert.

Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die obige AUTO Anzeige. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Display des Hauben-Timers sichtbar. Es ist nicht möglich, die eingestellte Zeit zu verändern. Sobald der Zyklus beendet ist, schaltet sich der Lüfter automatisch aus.

So deaktivieren Sie die Funktion während des Betriebs:

Drücken Sie AUTO oder 0 auf der Steuerleiste der Abzugshaube. Der Haubenlüfter schaltet sich aus.

So deaktivieren Sie die Funktion vollständig:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
2. Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **dF** auf dem Display erscheint.
3. Drücken Sie **+** oder **—** auf dem vorderen Timer, bis **Aus** (→) erscheint.
4. Zum Beenden drücken Sie .



Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie für die gesamte Dauer des Zyklus ununterbrochen laufen zu lassen.

5.10 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

Benutzereinstellungen

Sym-bol	Einstellung	Mögliche Optio-nen
b	Ton	Ein / Aus (--)
H	Abzugshaubenmo-dus	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ein / Aus (--)
E	Alarm / Fehlerhisto-rie	Die Liste der letzten Alar-me / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste ① 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert.

Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie **+** oder **-** auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie .

OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

6. ZUSATZFUNKTIONEN

6.1 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- alle Kochzonen, sowie die Haube sind ausgeschaltet,
- stellen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl ein,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen

Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.

- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung / Lüftergeschwindigkeitseinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Lüftergeschwindigkeitseinstellung	Die Haube schaltet sich ab nach
	10 Stunden
1 - 3	10 Stunden

6.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1. Wenn Sie die Funktion aktivieren, während die Haube im automatischen Modus betrieben wird, reduziert sich die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters nicht.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann ① und II verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion : Drücken Sie II.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1.

2. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion II.

Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung wird aktiviert.

6.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit ein..

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  erneut.



Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

6.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie

①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint.

Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken

Sie ①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken

Sie ①, dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ① ausgeschaltet wird.

6.5 Flexible Induktionskochfläche



! WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

FlexiBridge-Funktion

Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können in zwei Kochzonen mit unterschiedlicher Größe oder in einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie wählen die Kombination der Abschnitte, indem Sie den Modus wählen, der für die Größe des Kochgeschirrs geeignet ist, das Sie verwenden möchten. Es gibt drei Modi: Standard, Big Bridge und Max Bridge.



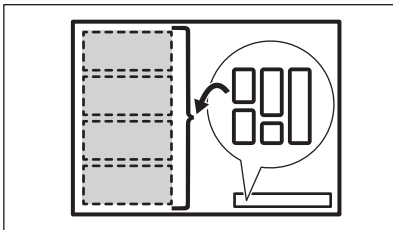
Stellen Sie die Kochstufe mit den beiden linken Einstellskalen ein.

Umschalten zwischen den Modi

Um zwischen den Modi zu wechseln, drücken Sie . Die eingestellten Heizstufen werden beibehalten.



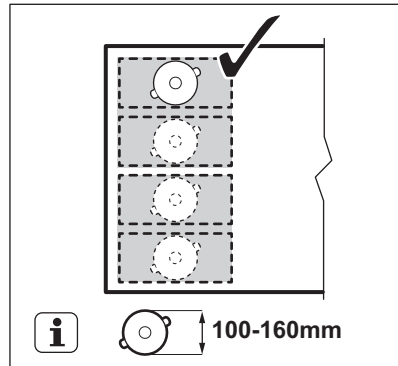
Bei einigen Modellen gibt es zwei flexible Kochbereiche, links und rechts. Um das flexible Kochfeld auf der rechten Seite zu bedienen, verwenden Sie die Symbole und die Bedienleisten auf der rechten Seite des Kochfelds.



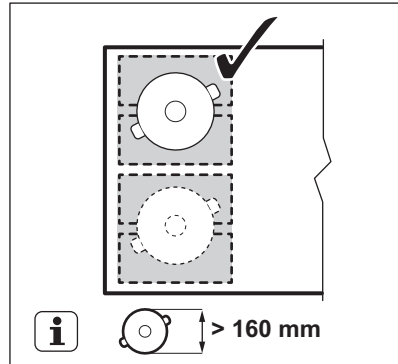
Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeigneten Modus. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 160 mm mittig auf einen Abschnitt. Für die Modi Big Bridge und Max Bridge können Sie einen Bräter verwenden.

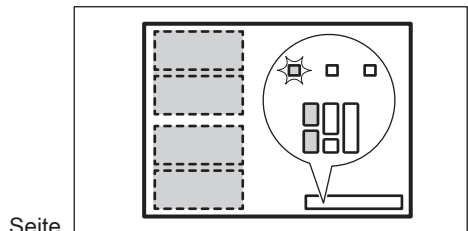


Stellen Sie das Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser größer als 160 mm mittig zwischen zwei Abschnitte.



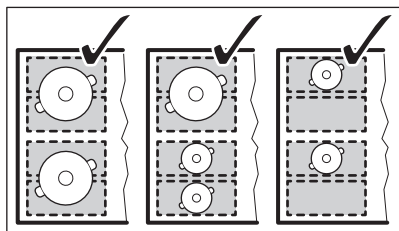
FlexiBridge Standard-Modus

Dieser Modus ist standardmäßig aktiviert, wenn Sie die Funktion aktivieren. Sie verbindet die Abschnitte zu zwei getrennten Kochbereichen. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf der linken

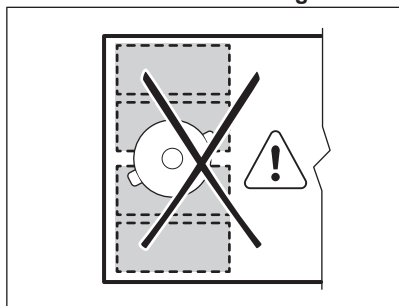


Seite.

Richtige Position des Kochgeschirrs:

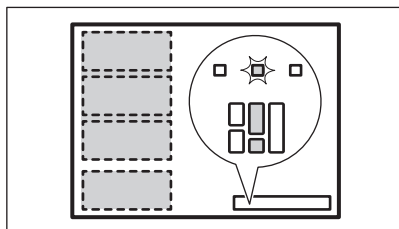


Falsche Position des Kochgeschirrs:



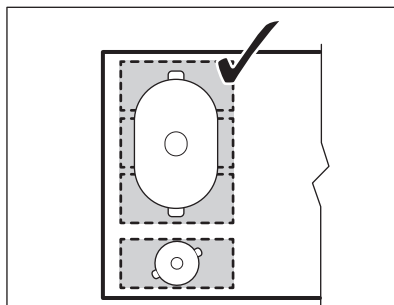
FlexiBridge Big-Bridge-Modus

Drücken Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus  angezeigt wird. Dieser Modus verbindet die drei hinteren Abschnitte in einem Kochbereich. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Heizstufe für jeden Bereich separat einstellen. Verwenden Sie die beiden Bedienleisten auf der linken Seite.

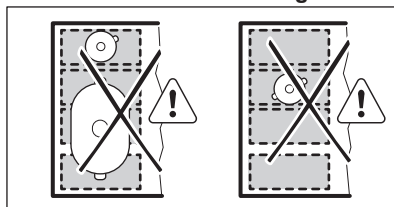


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die drei miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

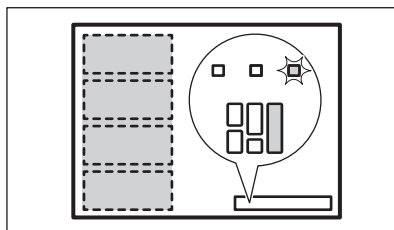


Falsche Position des Kochgeschirrs:



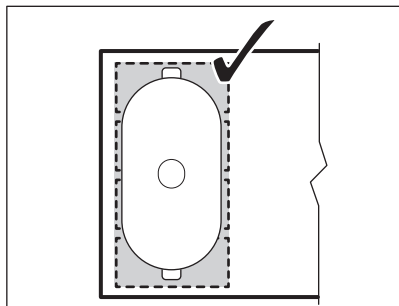
FlexiBridge Max-Bridge-Modus

Drücken Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus  angezeigt wird. Dieser Modus verbindet alle Abschnitte in einem Kochbereich. Stellen Sie die Heizstufe mit den beiden linken Bedienknöpfen ein.

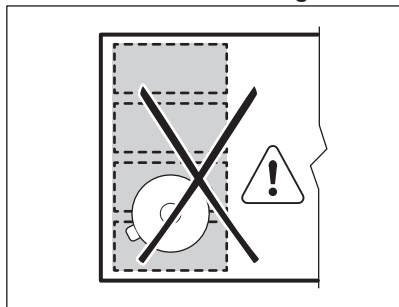


Richtige Position des Kochgeschirrs:

Achten Sie darauf, das Kochgeschirr auf die vier miteinander verbundenen Abschnitte zu stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, blinkt die Einstellskala und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



Falsche Position des Kochgeschirrs:



PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf eine andere Position des Induktionskochbereichs einstellen.

- Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Heizstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Heizstufe entsprechend der Position ein.
- Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Heizstufe. Um sie zu verringern, schieben Sie das Kochgeschirr auf die mittlere oder hintere Position.
- Wenn Sie die Funktion zum ersten Mal aktivieren, erhalten Sie die folgenden Standard-Heizeinstellungen: 9 für die vordere Position, 6 für die mittlere Position und 3 für die hintere Position.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert Ihre Heizeinstellungen und

verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

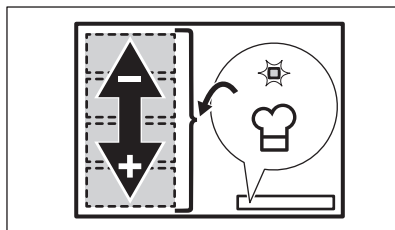
- Die Heizstufenanzeige der linken vorderen Bedienleiste zeigt die Heizstufe für diese Funktion an. **Ändern Sie bei Bedarf die Heizeinstellstufe mit der linken vorderen Bedienleiste.** Die linke hintere Bedienleiste ist deaktiviert, während die Funktion arbeitet.



Bei einigen Modellen gibt es zwei flexible Kochbereiche, links und rechts. Zur Bedienung PowerSlide auf der rechten Seite, verwenden Sie die rechte vordere Bedienleiste.



Verwenden Sie bei dieser Funktion nur einen Topf mit einem Mindestbodendurchmesser von 160 mm.



1. Stellen Sie das richtige Kochgeschirr auf die linke vordere Seite des Kochbereichs.
2. Drücken und halten Sie ①, um das Kochfeld zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über ① und  erscheinen.

3. Drücken Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

4. Bewegen Sie das Kochgeschirr nach Bedarf auf dem Kochbereich vor und zurück. Um die Position des Kochgeschirrs zu ändern, heben Sie es an und legen Sie es auf einen anderen Teil des Bereichs ab. Schieben Sie das Kochgeschirr nicht, da dies Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen kann.

Die Heizeinstellstufe an der Bedienleiste stellt sich automatisch ein.

5. Um die voreingestellten Heizstufen zu ändern, bewegen Sie das Kochgeschirr zuerst in den Bereich, den Sie einstellen möchten.
6. Drücken Sie eine beliebige der verfügbaren Heizeinstellstufen auf der linken vorderen Bedienleiste.

Die aktualisierten Heizeinstellstufen werden für die nächste Verwendung der Funktion gespeichert.

7. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf für die restlichen Kochbereiche.

8. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken

Sie . Sie können auch 0 auf der linken vorderen Bedienleiste drücken.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt. Die Heizeinstellstufe wechselt auf 0.

Sie können einen Timer einstellen, während PowerSlide arbeitet. In diesem Fall schaltet der Timer die Kochzonen nicht aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Timer wirkt auf alle drei durch die Funktion aktivierten Kochbereiche gleichzeitig.

7. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.

- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.

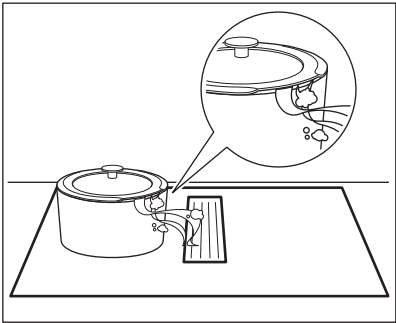


Siehe hierzu „Technische Daten“.

Dampfentlüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, können Sie die spezielle Dampfentlüftungsdeckel mit Ihrem Kochgeschirr verwenden. Die Deckel sind so konstruiert, dass sie den im Inneren des Topfes entstehenden Dampf zur Abzugshaube leiten und so unerwünschte

Kochgerüche und übermäßige Feuchtigkeit in der Küche minimieren. Die Deckel sind separat in verschiedenen Größen erhältlich und passen auf die meisten gängigen Kochgeschirr-Typen. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.



7.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten .
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

7.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

7.4 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

7.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Das Gitter, das die Abzugshaube abdeckt, besteht aus Aluminium und rostfreiem . Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe darauf abstellen. Sie wird nicht beschädigt.
- Beim Betrieb von AUTO startet die Lüftung zu Beginn eines jeden

Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Sie können die Geschwindigkeit des Lüfters auch manuell einstellen.

8. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.



Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann verschmutzen oder seine Farbe ändern, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Sie können den Bereich auf Standardweise reinigen.

8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen

Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbung:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

8.3 Reinigung der Haube

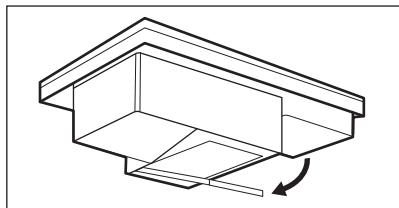
Gitter

Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wischen Sie das Gitter mit einem weichen Tuch ab.

Wassertank

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Kochvorgang entstehende Kondenswasser auf. Denken Sie daran, den Wassertank regelmäßig zu leeren.

Stellen Sie vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder ein Tablett darunter, um Wasser aufzufangen. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Riegel nach außen und öffnen Sie sie nacheinander.



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere der Haube gelangt.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Haubensystems verschüttet werden:

- Schalten Sie die Haube zuerst aus,
- heben Sie das Gitter an und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel,
- wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg,
- reinigen Sie den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“),
- schalten Sie die Haube ein, stellen Sie die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lassen Sie sie einige Zeit laufen, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen.

8.4 Filter der Haube reinigen

Der **2-in-1-Aktivkohle-Filter mit langer Lebensdauer** kombiniert die Filtration von Fett und Geruch in einer Einheit. Der Filter besteht aus zwei Elementen, die sich auf der linken und rechten Seite des Filtergehäuses befinden. Jedes Element besteht aus dem Fettfilter und dem langlebigen Kohlefilter. Der Fettfilter sammelt Fett, Öl und Speisereste und verhindert, dass diese in das Haubensystem gelangen. Der langlebige Kohlefilter mit Aktivkohleschaum neutralisiert Rauch und Kochgerüche. Reinigen und regenerieren Sie den Filter in regelmäßigen Abständen:

- Reinigen Sie den Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, den Filter alle 10–20 Stunden oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.
- Regenerieren Sie den Filter nur, wenn die Benachrichtigung  aktiviert ist. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 7. Nach dieser Zeit muss der Filter durch einen neuen ersetzt werden. Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Regenerieren des Filters

erinnert. Der Zähler für die Benachrichtigung startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal einschalten. Nach 100 Stunden Gebrauch beginnt die Filteranzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu regenerieren. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang eingeschaltet, nachdem Sie die Haube und das Kochfeld deaktiviert haben. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

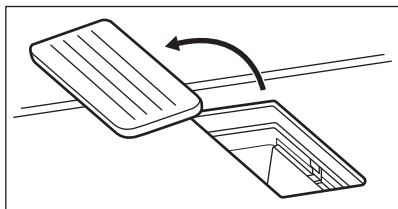
WARNUNG!

Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

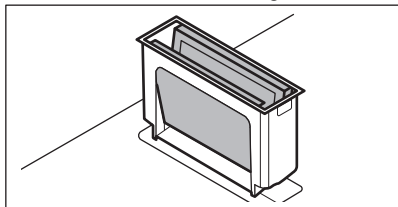
Demontage / Wiedermontage des Filters

Filter und Filtergehäuse befinden sich direkt unter dem Gitter in der Mitte des Kochfelds. Entfernen Sie sie vorsichtig, da sie aufgrund von angesammeltem Fett rutschig sein könnten.

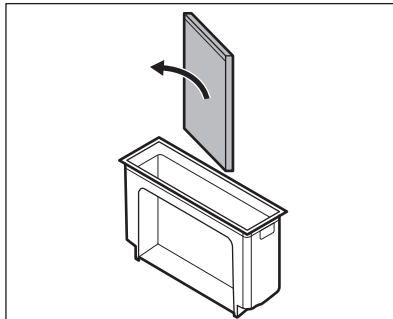
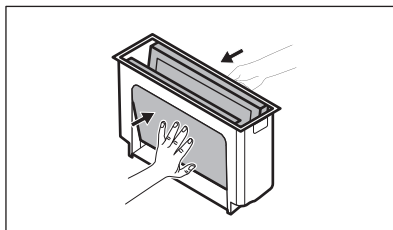
1. Entfernen Sie das Gitter.



2. Nehmen Sie das Filtergehäuse heraus.



3. Drücken Sie die beiden Elemente vorsichtig von außen nach innen und falten Sie sie zusammen. Nehmen Sie dann den Filter aus dem Filtergehäuse heraus.



4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:

- a. Schieben Sie die Filterelemente in das Filtergehäuse entlang der eingebauten Schienen. Stellen Sie sicher, dass die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Nach dem Zusammenbau sollten Sie die schwarze Seite im Hohlraum sehen können.
- b. Setzen Sie das Filtergehäuse wieder in den Haubenhohlraum ein.

Reinigung des Filtergehäuses

Reinigen Sie das Filtergehäuse manuell mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Sie können es auch im Geschirrspüler reinigen.

Reinigung des Filters

1. Waschen Sie den Filter ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Reinigungsmittel können die Geruchsfiltration beschädigen. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, ein weiches Tuch oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste

verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können den Filter auch im Geschirrspüler bei 65 – 70 °C (mit einem Programm länger als 90 Min), ohne Reinigungsmittel und ohne Geschirr reinigen.

2. Trocknen Sie den Filter im Backofen für 20 - 30 Min bei 70 °C. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden. Alternativ können Sie den Filter über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Der Filter muss vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet werden.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.

Regenerieren des Filters

1. Reinigen Sie zuerst den Filter, wie oben in Schritt 1 beschrieben.
2. Legen Sie den Filter bei 80 – 110 °C 60 Min lang in den Backofen. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.
4. Drücken Sie  kurz, um den Zähler zurückzusetzen. Der Zähler wird neu gestartet.

9. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des eingeschalteten Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Bedienleiste blinkt zweimal und schaltet ab.	PowerSlide ist eingeschaltet. Zwei Töpfe werden auf die flexible Induktionskochfläche gestellt oder das Kochgeschirr deckt mehr als eine durch die Funktion aktivierte Kochfläche ab.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Die Bedienleiste für die Abzugshaube blinkt und die Abzugshaube startet nicht oder schaltet ab.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffnen Sie das Fenster. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Siehe „Montage“. Wenn der Fensterschalter bereits vorhanden ist, vergewissern Sie sich, dass er korrekt installiert wurde. Siehe Installationshandbuch. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Die Abzugshaube funktioniert wieder.
Der Haubenlüfter funktioniert nicht richtig, wenn die Haubenfunktionen aktiviert sind.	Die Umgebungstemperatur um die Abzugshaube ist zu hoch. Es besteht eine unzureichende Luftzirkulation in und um die Abzugshaube.	Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stecken Sie es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nehmen Sie den Haubenfilter heraus und entfernen Sie die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Siehe „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktivieren Sie dann die Haube erneut.
Der beim Kochen erzeugte Dampf wird von der Haube nicht ausreichend absorbiert.	Die Deckel auf dem Kochgeschirr sind nicht richtig platziert.	Wenn Ihr Kochgeschirr keine Dampf-abzugsdeckel hat, achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Tipps und Tricks“ finden Sie Informationen zu den speziellen Dampf-abzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Regenerieren Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochure.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell DMSL8350UO
Typ 66 D4A 05 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 207 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	minimum 105

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

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

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen für Kochfeld

Modellbezeichnung	DMSL8350UO	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochflächen	2	
Heiztechnik	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 42.0 cm B 21.4 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Rechts	L 42.0 cm B 21.4 cm

Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Rechts	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		191.1 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

11.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

11.3 Produktinformationen und Produktdatenblatt für Haube

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	ELECTROLUX	
Modellkennung	DMSL8350UO	
Jährlicher Energieverbrauch - AEChood	28.8	kWh/a
Energieeffizienzklasse	A +	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.4	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrads - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m3/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	500.0	m3/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	630.0	m3/h
A-gewichtete Schallleistung bei niedrigster Gebläsestufe	49	dB(A) re 1pW
A-gewichtete Schallleistung bei höchster Gebläsestufe	64	dB(A) re 1pW
A-gewichtete Schallleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	70	dB(A) re 1pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
Zusätzliche Informationen gemäß EU-Norm 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	41.4	

Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	259.2	m3/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	444	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m3/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	98.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	lux

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

11.4 Haube – Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Haubenlüfter auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie die Haube noch ein paar Minuten laufen.

- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen. Es wird empfohlen, die Funktion Boost nur in extremen Situationen zu verwenden.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.
- Verwenden Sie den maximalen Durchmesser des Luftkanalsystems, um die Effizienz zu optimieren und Lärm zu reduzieren.

12. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



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

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den

Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter

Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe

Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch





