



RO	Plită	Manual de utilizare	2
TR	Ocak	Kullanma Kılavuzu	32



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	6
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	10
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	12
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	13
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	17
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	22
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	24
10. DEPANAREA.....	26
11. DATE TEHNICE.....	29
12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	30
13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	31

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

ℹ Informații și sfaturi generale

🌿 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătit. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat

direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.

- Asigurați-vă că există o bună aerisire în camera în care este instalat aparatul pentru a evita întoarcerea în cameră a debitului de gaze de la aparatele care folosesc alți combustibili, inclusiv foc deschis.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate și aerul colectat de aparat nu este condus către o conducă folosită la evacuarea fumului și a aburului de la alte aparate (sisteme de încălzire centralizată, termosifoane, boilere, etc.).
- Atunci când aparatul funcționează împreună cu alte aparate, vacuumul maxim generat în încăperea nu trebuie să depășească 0,04 mbar.
- Curățați filtrul hotei regulat și îndepărtați depunerile de grăsime de pe aparat pentru a nu vă expune riscului de incendiu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Dacă aparatul este conectat direct la sursa de curent, instalația electrică să fie echipată cu un dispozitiv izolator care permite deconectarea aparatului de la curent la toți polii. Deconectarea completă trebuie să respecte condițiile specificate în categoria III pentru supratensiune. Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Nu instalați gura de evacuare a aerului într-o cavitate de perete cu excepția cazului în care cavitatea este concepută special pentru acest scop.
- Pentru instalarea fără racorduri, priza ventilatorului trebuie poziționată direct pe perete sau trebuie separată de un perete suplimentar al carcasei, pentru a preveni accesul la lamele ventilatorului.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.

– Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.

- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat, în conformitate cu diagrama de conexiuni sau broșura de instalare.
- În cazul instalației de evacuare și în cazul în care accesoriile sunt prezente sau obligatorii (supapa de perete, întrerupătorul și/sau deschiderea geamurilor) conexiunile electrice trebuie realizate de un electrician calificat, conform schemei de conexiuni sau broșurii de instalare.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherul (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu folosiți niciodată o flacăra deschisă când hota integrată funcționează.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate. Ventilația trebuie verificată periodic de către o persoană calificată.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setări zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.

- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat.
- Nu scoateți niciodată grila sau filtrul hotei când hota integrată sau aparatul funcționează.
- Nu utilizați niciodată hota integrată fără filtrul hotei.
- Nu acoperiți orificiul de admisie al hotei integrate cu vase.
- Nu deschideți capacul inferior când hota integrată sau aparatul funcționează.
- Nu așezați obiecte mici sau ușoare lângă capacul integrat pentru a evita riscul de blocare.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

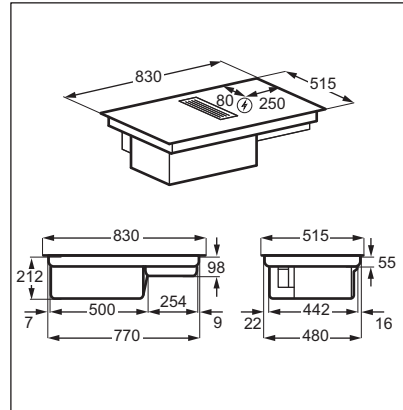
suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

3.4 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

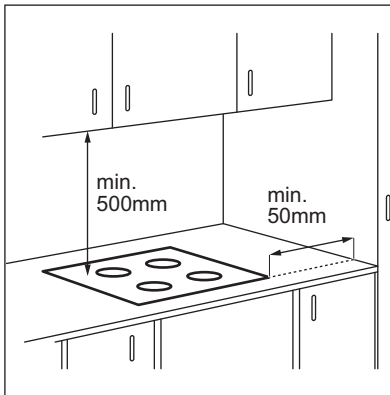
1. Curățați blatul în jurul zonei decupate.
2. Prindeți garnitura de etanșare de 2x6 mm furnizată în jurul părții inferioare a plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a plitei.
3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.



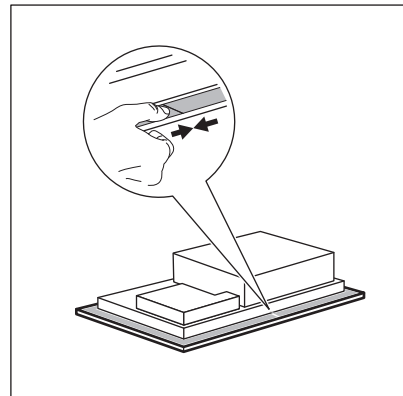
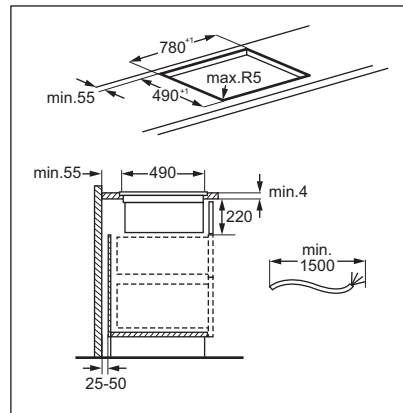
3.5 Asamblare

Consultați broșura de instalare pentru informații detaliate privind modul de asamblare a plitei.

Urmați indicațiile furnizate în schema de conectare a plitei și în cea a comutatorului pentru fereastră prezentate în broșura de instalare și / sau în etichetele de sub plită.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu extractor Electrolux” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



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

How to install your Electrolux
Extractor Hob



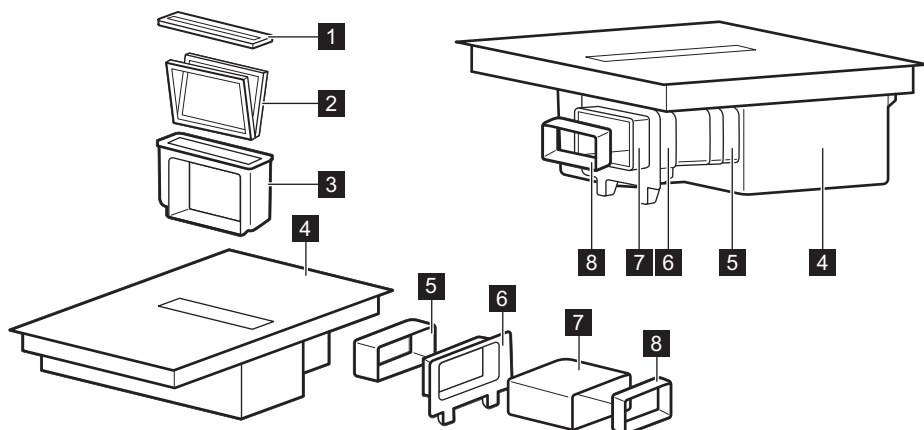
partea argintie orientată spre exterior.
După asamblarea carcasei filtrului,
puneți-o în interiorul cavității hotei și
așezați grila pe hotă.

Ansamblu carcasă filtru

Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că
ați pus filtrul în interiorul carcasei, cu

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

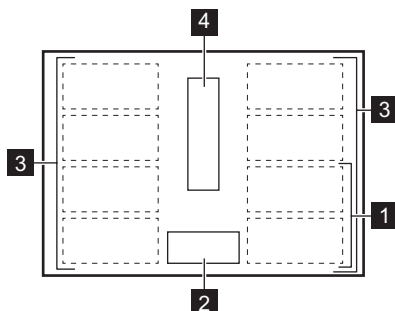
4.1 Prezentarea generală a produsului



- 1** Grila
- 2** Filtru
- 3** Carcasă filtru
- 4** Plită
- 5** Tub

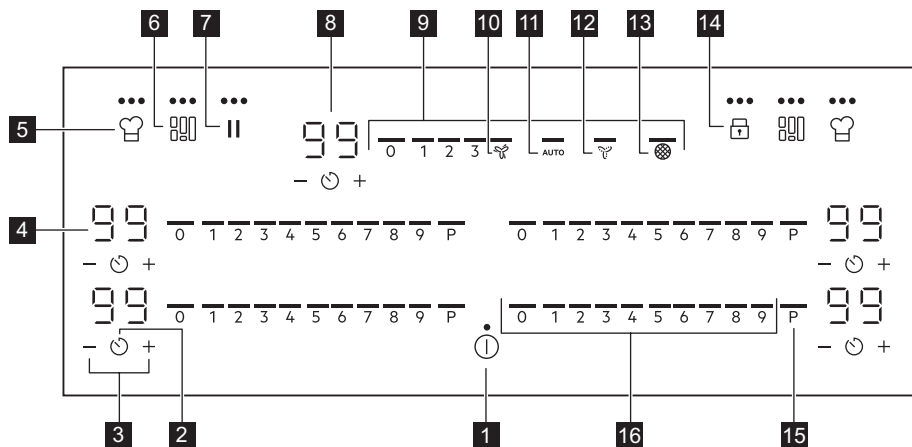
- 6** Montarea peretelui posterior al dulapului
- 7** Tub
- 8** Adaptor

4.2 Aranjarea suprafeței de gătit



- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă
- 3 Zonă flexibilă de gătit cu inducție alcătuită din patru secțiuni
- 4 Hotă

4.3 Dispunerea panoului de comandă



Folosii câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Descriere
1	① PORNIT / SFARSIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	⌚ Cronometru	Pentru a seta funcția:
3	+ / -	Pentru a crește sau a descrește durata.
4	- Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.

	Câmp cu sen- zor	Funcție	Descriere
5		PowerSlide	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pentru a comuta între cele trei moduri ale funcției.
7		Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
8	-	Afișajul cronometrului ho- tei	Pentru a afișa durata în minute.
9	-	Bară de comandă hotă	Pentru a seta viteza ventilatorului.
10		Boost	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
11	AUTO	Modul automat al hotei	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
12		Breeze	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
13		Indicator filtru hotă	Pentru a indica și a reaminti că filtrele ho- tei trebuie curățate.
14		Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
15	P	PowerBoost	Pentru a activa funcția.
16	-	Bară de comandă plită	Pentru a seta nivelul de căldură.

4.4 Indicatorii afișajului

Indicator	Descriere
 + cifră	Există o defecțiune.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): con- tinuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Wi-Fi este în curs de conectare.
	Bluetooth este în curs de conectare.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind
siguranța.

5.1 Conexiune wireless

Pentru a utiliza aplicația, plita trebuie să
fie integrată. Integrarea poate fi efectuată
cu Wi-Fi sau Bluetooth (recomandat).

1. Descărcați My Electrolux Kitchen din
app store.

2. Deschideți aplicația și înregistrați-vă pentru a obține un cont.
3. Adăugați un aparat nou.
4. Apăsăți și mențineți apăsat ① până când  începe  să clipească.
5. Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a finaliza procesul de integrare.

Când procesul de integrare este finalizat

 și  se oprește din clipit.

Schimbarea rețelei

Pentru a schimba rețeaua, trebuie să deconectați rețeaua actuală și să începeți din nou procesul de integrare.

1. Accesați Meniu > Setări utilizator > Inițiere și modificați setarea de la Pornit la Oprit.



Consultați „Structura meniului”.

Rețeaua este deconectată.

2. Deschideți aplicația și începeți din nou procesul de integrare.



Consultați „Conexiune wireless / aplicație”.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat ① pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Detectarea vaselor

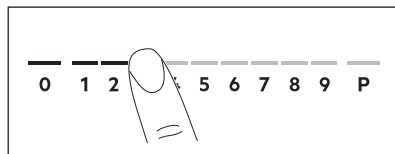
Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătire dacă nu este detectat niciun vas în timpul unei sesiuni de gătire.

Dacă puneți vase pe o zonă de gătire înainte de a selecta un nivel de căldură, apare indicatorul de deasupra 0 de pe bara de comandă.

Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, indicatoarele de deasupra barei de comandă corespunzătoare vor începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 60 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat.

Pentru a relua gătitul, puneți la loc vasul pe zonele de gătire în timpul perioadei de expirare indicate.

6.3 Nivelul de căldură



1. Apăsăți nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă apar până la nivelul de încălzire selectat.

2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

6.4 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți P.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

6.5 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

6.6 Cronometru

Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire. Puteți seta funcția separat pentru hotă. Consultați „Funcțiile hoteli”.

1. Apăsați . 00 apare pe afișajul cronometrului.
2. Apăsați sau pentru a seta timpul (00-99 minute).
3. Apăsați pentru a porni cronometrul sau așteptați 3 secunde. Cronometrul începe numărătoarea inversă.

Pentru a modifica timpul: selectați zona de gătire cu și apăsați sau .

Pentru a dezactiva funcția: selectați zona de gătire cu și apăsați . Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătire se dezactivează. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

Cronometru

1. Apăsați .
2. Apăsați sau pentru a seta timpul.

Cronometrul termină numărătoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

Pentru a dezactiva funcția: apăsați și . Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

6.7 Management putere

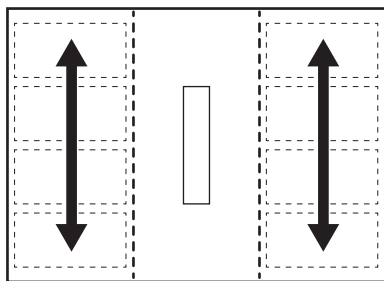
Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de . Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Nivelul de căldură al zonei de gătire selectate prima are întotdeauna prioritate. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Pentru zonele de gătire care au o putere redusă, panoul de comandă

clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.

- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.
- Extractorul hotei este întotdeauna disponibil sub formă de sarcină electrică.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



6.8 Funcții plită



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Activarea și dezactivarea hotei

Hota poate funcționa împreună cu plita în timpul sesiunii de gătire, precum și în timp ce plita este oprită.

1. Apăsați unul dintre nivelurile de viteză ale ventilatorului (1-3) de pe bara de comandă a hotei pentru a activa hota.

Apare un semnal sonor și se afișează indicatoarele deasupra barei de comandă a hotei.

2. Reglați viteza ventilatorului după cum este necesar apăsând oricare dintre nivelurile disponibile pe bara de comandă a hotei.
3. Pentru a dezactiva hota, apăsați 0 pe bara de comandă a hotei.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă a hotei dispar.

AUTO

Funcția reglează automat nivelul vitezei ventilatorului în funcție de nivelul de căldură selectat al plitei.

Atunci când folosiți plita pentru prima dată, funcția este de obicei activată implicit.

Puteți activa funcția în timp ce plita este pornită, dar niciuna dintre zonele de gătire nu este activă sau în orice moment în timpul sesiunii de gătire.



Dacă activați funcția în timp ce plita este oprită, niciuna dintre zonele de gătire nu funcționează și nu există căldură reziduală vizibilă pe panoul de comandă, funcția se va opri de la sine după câteva secunde.

1. Apăsați și mențineți apăsat ① pentru a activa plita.
2. Apăsați AUTO pentru a activa funcția.

Este emis un semnal sonor și apare un indicator deasupra simbolului .

3. Puneți vasul pe plită și selectați un nivel de căldură. Creșteți sau reduceți nivelul de căldură după cum este necesar.

Hota va reacționa la nivelul de căldură, crescând sau scăzând corespunzător nivelul vitezei ventilatorului. Apar indicatorii de deasupra barei de comandă a hotei.

4. Apăsați 0 pe bara de comandă a plitei pentru a dezactiva o zonă de gătire sau pentru ① a dezactiva plita.

Dacă apare indicatorul de căldură reziduală, AUTO va continua să regleze viteza ventilatorului. Dacă nivelul căldurii rămase este scăzut, Breeze poate începe și să funcționeze.

5. Pentru a dezactiva funcția în timpul gătirii și pentru a comuta la modul manual al hotei, apăsați AUTO sau orice altă setare de pe bara de comandă a hotei.

Este emis un semnal sonor și indicatorul de deasupra simbolului dispare.

Moduri automate - nivelurile de viteză ale ventilatorului

Mod hotă	Nivelul de căldură reziduală (plita este oprită)				Nivelul de căldură reziduală (plita este pornită)			Fierbere	Prăjire
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3



Dacă dezactivați plita în timp ce AUTO funcționează, funcția va fi memorată pentru următoarea sesiune de gătire.

Cronometru pentru hotă

Utilizați funcția pentru a specifica durata de funcționare a hotei.

Nu puteți seta cronometrul hotei în timp ce hota este dezactivată.

1. Apăsați de lângă bara de comandă a hotei.
2. Apăsați sau pentru a seta ora (00-99 minute).
3. Apăsați pentru a porni cronometrul.

Cronometrul începe numărătoarea inversă.

- După ce cronometrul termină numărătoarea inversă, hota nu mai funcționează.
- Este posibilă setarea cronometrului hotei în timp ce AUTO este pornit. Dacă AUTO dezactivează hota înainte de expirarea timpului setat, cronometrul va fi resetat.
- În cazul în care cronometrul dezactivează hota înainte de AUTO, funcția va fi oprită. Indicatoarele de deasupra 0 și AUTO vor dispărea.
- În ambele cazuri, AUTO va fi activat data viitoare când porniți plita.

Boost

Funcția activează ventilatorul hotei la nivelul maxim de viteză.

Apăsați pentru a activa funcția. Este emis un semnal sonor și apare un indicator deasupra simbolului. Funcția poate acționa fără întreruperi timp de maxim 10 minute. După această perioadă, setarea automată a vitezei ventilatorului se modifică la 3. Puteți activa din nou funcția, dacă este necesar.

Breeze

Funcția setează ventilatorul hotei la o viteză foarte scăzută. Ventilatorul începe să funcționeze la un nivel minim de zgomot imediat după activarea funcției. Puteți utiliza funcția după gătire pentru a îndepărta orice mirosuri persistente sau abur.

Pentru a activa funcția când plita este oprită:

1. Apăsați . Este emis un semnal sonor și apare un indicator deasupra simbolului. Pe afișaj apare un cronometru setat la 60 de minute lângă bara de comandă a hotei.
2. Reglați cronometrul utilizând sau , dacă este necesar. După ce cronometrul termină numărătoarea inversă, hota se dezactivează automat.

6.9 Structura meniului

Tabelul prezintă structura meniului de bază.

Setări utilizator

Sim-bol	Setare	Opțiuni posibile
C1	Wi-Fi	Pornit / Oprit (--)
C2	Wi-Fi putere semnal	Trei niveluri de putere a semnalului.
C3	Integrarea	Pornit - plita este integrată. Oprit (--) - rețeaua este deconectată.
b	Sunet	Pornit / Oprit (--)
h	Mod hotă	1 - 4
E	Istoric alarmă/eroare	Lista alarmelor/erorilor recente.

Pentru a introduce setările utilizatorului: apăsați și mențineți apăsat . Apoi, apăsați și mențineți apăsat . Setările apar pe cronometrul zonelor de gătit din stânga.

Navigarea în meniu: meniul constă în simbolul setării și o valoare. Simbolul apare pe cronometrul din spate, iar valoarea apare pe cronometrul din față. Pentru a naviga între setări, apăsați pe cronometrul din față. Pentru a modifica valoarea setării, apăsați sau pe cronometrul din față.

Pentru a părăsi meniul: apăsați .



Pentru mai multe detalii despre setări și navigare mai ușoară în meniu, descărcați My Electrolux Kitchen .

OffSound Control

Puteți activa/dezactiva sunetele din Meniu > Setări utilizator.



Consultați „Structura meniului”.

Când semnalele sonore sunt oprite, puteți auzi în continuare semnalul sonor când:

- atingeți ,
- cronometrul scade,
- apăsați pe un simbol inactiv.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Oprirea automată

Funcția dezactivează plita automat dacă:

- toate zonele de gătit și hota, sunt dezactivate,
- nu setați niciun nivel de căldură sau de viteză a ventilatorului după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal sonor și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- aparatul se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o

tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.

- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp, plita se dezactivează.

Relația dintre nivelul de căldură / viteza setată a ventilatorului și timpul după care aparatul se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
6 - 9	1,5 ore

Setarea vitezei ventilatorului	Hota se dezactivează după
	10 ore
1 - 3	10 ore
	10 minute

7.2 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură. Viteza ventilatorului hotei scade la 1. Când activați funcția în timp ce hota funcționează în modul automat, viteza ventilatorului hotei nu va fi redusă.

Când funcția este activată, se pot utiliza ① și II. Toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

1. Pentru activarea funcției: apăsați II.

Nivelul de căldură este coborât la 1. Viteza ventilatorului hotei scade la 1.

2. Pentru a dezactiva funcția: apăsați II.

Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură / viteza ventilatorului.

7.3 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură / setarea vitezei hotei.

Setați mai întâi nivelul de căldură / viteza hotei.

Pentru activarea funcției: apăsați 
Pentru dezactivarea funcției: apăsați  din nou.



Funcția se dezactivează pe măsură ce dezactivați plita.

7.4 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei și a hotei.

Pentru activarea funcției: apăsați ①. Nu setați niciun nivel de căldură / setare a hotei. Apăsați și mențineți apăsat  timp de 3 secunde, până când apare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu ①.



Funcția este în continuare activă, când dezactivați plita. Indicatorul de deasupra  este aprins.

Pentru activarea funcției: apăsați ①. Nu setați niciun nivel de căldură / setare a hotei. Apăsați și mențineți apăsat  timp de 3 secunde, până când dispare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu ①.

Gătirea cu funcția activată: apăsați ①, apoi apăsați  timp de 3 secunde, până când indicatorul de deasupra simbolului dispare. Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu ① funcția este activă din nou.

7.5 Suprafață flexibilă de gătit prin inducție



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Funcția FlexiBridge

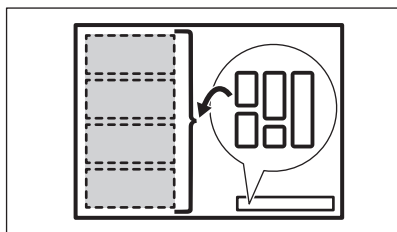
Suprafața flexibilă de gătit prin inducție este alcătuită din patru secțiuni. Secțiunile pot fi combinate în două zone de gătit cu dimensiuni diferite sau într-o singură suprafață de gătit mare. Dvs. alegeți combinarea secțiunilor prin selectarea modului aplicabil la dimensiunea vasului pe care doriți să-l folosiți. Există trei moduri: Standard, Punte mare, Punte maximă.

- i** Pentru a seta nivelul de căldură, folosiți cele două bare de comandă din partea stângă.

Comutarea între moduri

Pentru a comuta între moduri, apăsați . Nivelurile de căldură vor fi menținute.

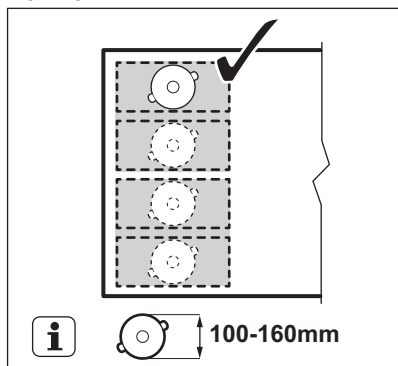
- i** La unele modele există două zone flexibile pentru gătire, stânga și dreapta. Pentru a utiliza zona de gătire flexibilă din partea dreaptă, folosiți simbolurile și barele de comandă din partea dreaptă a plitei.



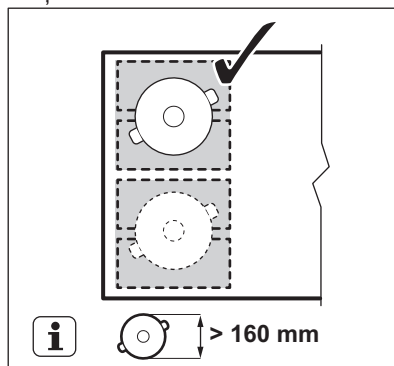
Diametrul și poziția vasului

Alegeți modul aplicabil la dimensiunea și forma vasului. Vasul trebuie să acopere cât mai mult din suprafața selectată.

Puneți vasul cu diametrul bazei mai mic de 160 mm centrat pe o singură secțiune. Puteți folosi o cratiță adâncă pentru modurile Punte mare și Punte maximă.

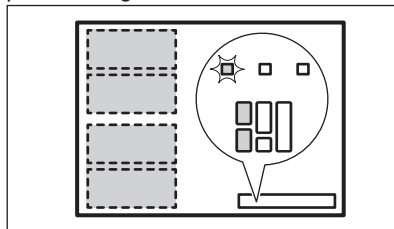


Puneți vasul cu diametrul bazei mai mare de 160 mm central între două secțiuni.

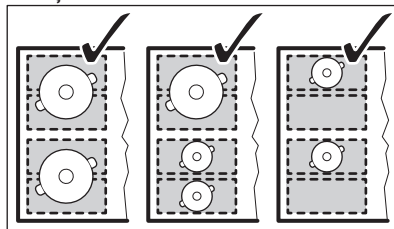


FlexiBridge Modul Standard

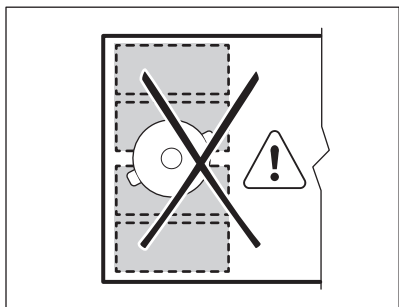
Acest mod este activat în mod implicit atunci când activați funcția. Acesta conectează secțiunile în două zone de gătire separate. Puteți seta separat nivelul de căldură pentru fiecare zonă. Folosiți cele două bare de comandă din partea stângă.



Poziții incorecte ale vaselor:

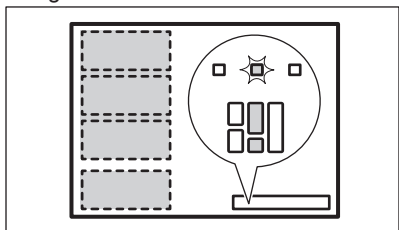


Poziții incorecte ale vaselor:



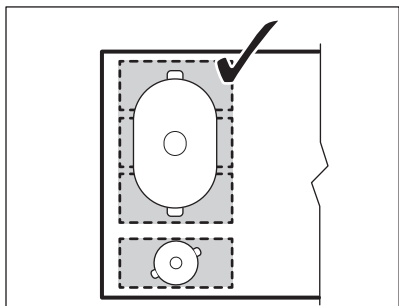
FlexiBridge Mod Punte mare

Pentru a activa modul, apăsați  până când vedeți indicatorul de mod corect . Acest mod conectează cele trei secțiuni posterioare într-o singură zonă de gătire. Secțiunea frontală nu este conectată și funcționează ca o zonă de gătit separată. Puteți seta separat nivelul de căldură pentru fiecare zonă. Folosiți cele două bare de comandă din partea stângă.

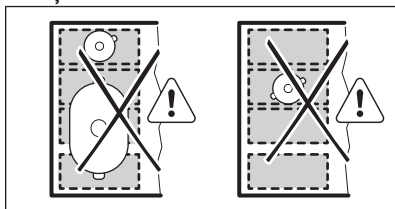


Poziția corectă a vasului:

Asigurați-vă că puneți vasul pe cele trei secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât două secțiuni, bara de comandă clipește și după 2 minute zona se dezactivează.

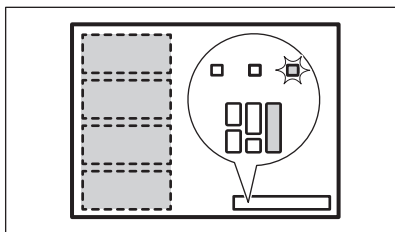


Poziții incorecte ale vaselor:



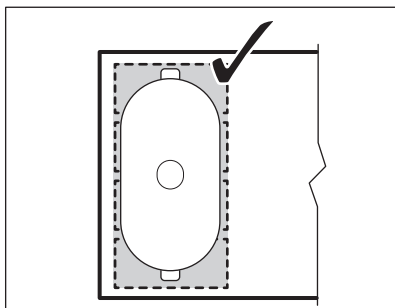
FlexiBridge Modul Punte maximă

Pentru a activa modul, apăsați  până când vedeți indicatorul de mod corect . Acest mod conectează toate secțiunile într-o singură zonă de gătire. Pentru a seta nivelul de căldură, folosiți oricare dintre cele două bare de comandă din partea stângă.

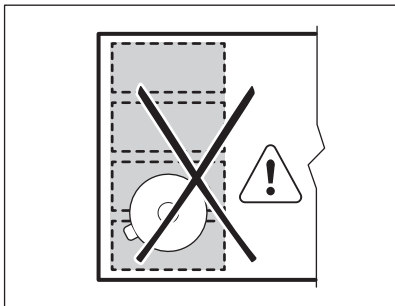


Poziția corectă a vasului:

Asigurați-vă că puneți vasul pe cele patru secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât trei secțiuni, bara de comandă clipește și după 2 minute zona se dezactivează.



Poziții incorecte ale vaselor:



PowerSlide

Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție.

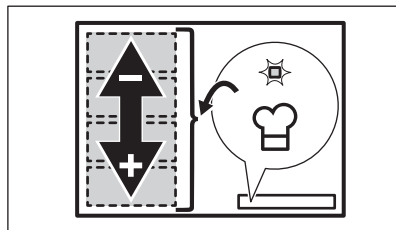
- Funcția împarte suprafața de gătit prin inducție în trei suprafețe cu diferite niveluri de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de căldură corespunzător poziției.
- Puteți pune vasul în față, la mijloc sau în spate. Dacă puneți vasul în față, aveți la dispoziție nivelul maxim de căldură. Pentru a-l reduce, mutați vasul pe poziția din mijloc sau spate.
- Atunci când activați funcția pentru prima dată, veți avea următorul nivel de căldură implicit 9 pentru poziția din față, 6 pentru poziția din mijloc și 3 pentru poziția din spate.
- Puteți modifica nivelul de căldură pentru fiecare poziție separat. Plita va reține nivelurile de căldură data viitoare când activați funcția.
- Afișajul nivelului de căldură de la bara de comandă din stânga față indică nivelul de căldură pentru această funcție. **Pentru a modifica nivelul de căldură folosiți bara de comandă din stânga față.** Bara de comandă din stânga spate este dezactivată în timp ce funcția este activă.



La unele modele există două zone flexibile pentru gătire, stânga și dreapta. Pentru funcționarea PowerSlide pe partea dreaptă, utilizați bara de comandă din partea dreaptă față.



Când utilizați funcția, folosiți un singur vas cu un diametru minim al bazei de 160 mm.



1. Puneți vasul corect pe partea din stânga față a zonei de gătire.
2. Apăsăți și mențineți apăsăți ① pentru a activa plita. Apare un semnal sonor și indicatoarele de deasupra ① și 888.

3. Apăsăți ② pentru a activa funcția. Este emis un semnal sonor și apare un indicator deasupra simbolului .

4. Mutați vasul înainte și înapoi pe suprafața de gătire, după cum este necesar.

Nivelul de căldură de pe bara de comandă se reglează automat.

5. Pentru a modifica nivelurile de căldură implicite, mutați vasul în zona pe care doriți să o reglați mai întâi.

6. Apăsăți oricare dintre nivelurile de căldură disponibile de pe bara de comandă din stânga față.

Nivelurile actualizate ale nivelului de căldură vor fi reținute la următoarea utilizare a funcției.

7. Repetați procedura pentru zonele de gătire rămase, dacă este necesar.

8. Pentru a dezactiva funcția, apăsăți ③. De asemenea, puteți apăsa 0 pe bara de comandă din stânga față.

Este emis un semnal sonor și indicatorul de deasupra simbolului dispăre. Nivelul de căldură se schimbă în 0.

Puteți seta un temporizator în timpul PowerSlide funcționării. În acest caz, cronometrul nu dezactivează zonele de gătire atunci când timpul setat se scurge.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosii zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecați vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați

Cronometrul afectează toate cele trei zone de gătire activate de funcția în același timp.

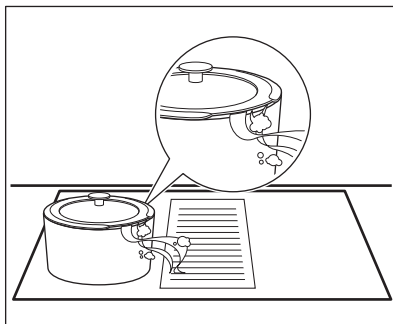
să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

Capace ventilate cu abur

Pentru a optima și mai mult sesiunile de gătit, pe lângă hotă, puteți folosi capacele speciale ventilate cu abur împreună cu vasul dvs. Capacele sunt concepute pentru a direcționa aburul produs în interiorul vasului către hotă, reducând la minim mirosurile nedorite de la gătit și umiditatea excesivă din bucătărie. Capacele pot fi cumpărate separat, în mai multe mărimi, pentru a se potrivi celor mai frecvente tipuri de vase. Pentru mai multe informații, vizitați site-ul nostru web.



8.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar

vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).

- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare

depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

8.4 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Gătire la abur legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiflele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
P	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

8.5 Sfaturi utile pentru hotă

- Grătarul care acoperă hota este fabricat din aluminiu și oțel inoxidabil. Puteți pune vase pe aceasta cât timp hota nu funcționează. Nu va cauza nicio deteriorare.
- În timpul funcționării modului AUTO, ventilatorul pornește la o viteză redusă la începutul fiecărei sesiuni de gătit. Viteza crește treptat. De

asemenea, puteți regla manual viteza ventilatorului.

- În cazul instalării sistemului de evacuare, trebuie să instalați un comutator pentru fereastră. Trebuie să îl cumpărați separat, deoarece nu este furnizat împreună cu hota. Comutatorul pentru fereastră trebuie instalat de un tehnician autorizat. Consultați broșura de instalare.

9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.



Imprimeul de pe zona flexibilă de gătit cu inducție se poate murdări sau poate să-și modifice culoarea datorită frecării de vase. Puteți curăța zona folosind metoda standard.

9.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare

și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

9.3 Curățarea hotei

Grila

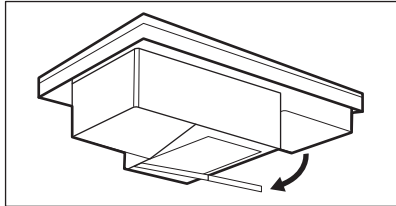
Grila direcționează aerul în hotă. În plus, protejează sistemul hotei și previne căderea accidentală în interior a obiectelor străine. Puteți spăla grila manual sau în mașina de spălat vase.

rezervorul de apă

Există un rezervor de apă amplasat sub hotă. Colectează condensul creat în timpul fiecărui proces de gătit. Nu uitați să goliți regulat rezervorul de apă.

Înainte de a deschide rezervorul de apă, puneți un recipient sau o tavă sub acesta pentru a colecta apa. Pentru a deschide rezervorul de apă, glisați încuietorele în

exterior și deschideți-le unul câte unul.



AVERTISMENT!

Asigurați-vă că nu va pătrunde apă în hotă.

Dacă în interiorul sistemului hotei se varsă apă sau alte lichide:

- în primul rând, opriți hota,
- ridicați grila și curățați cu grijă zona hotei cu o cârpă sau un burete umed și un agent de curățare slab,
- ștergeți excesul de lichid adunat la baza cavității hotei folosind un burete sau o cârpă uscată,
- porniți hota, setați nivelul de viteză al ventilatorului la 2 sau mai sus și lăsați-l să funcționeze pentru a elimina umezeala rămasă.

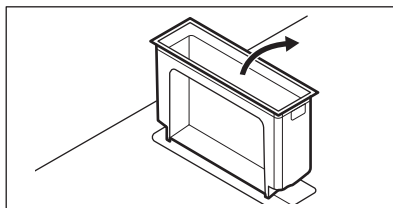
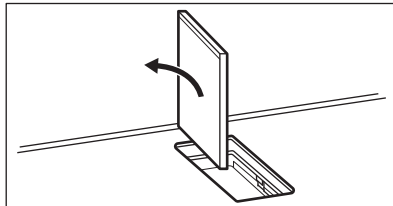
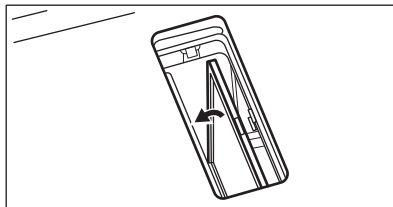
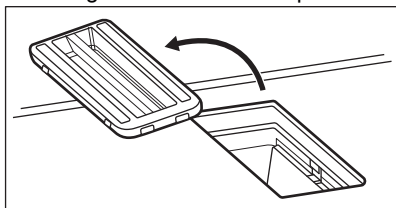
9.4 Curățarea filtrului hotei

Filtrul previne pătrunderea particulelor de grăsime în sistemul hotei. Curățați filtrul în mod regulat și regenerați-l periodic.

Curățare normală

Curățați filtrul imediat ce grăsimea acumulată este vizibilă. Frecvența curățării depinde de cantitatea de grăsime și ulei folosită la gătit. Se recomandă curățarea filtrului la fiecare 10-20 de ore sau mai frecvent, dacă este necesar.

1. Scoateți cu atenție filtrul și carcasa filtrului. Acestea sunt amplasate chiar sub grila aflată în centrul plitei.



2. Curățați cavitatea hotei cu o spumă de curățare.
3. Spălați manual filtrul și carcasa filtrului în apă caldă fără a utiliza detergenți sau bureți abrazivi. De asemenea, poate fi spălat în mașina de spălat vase la 65-70 °C (utilizând un program mai lung de 90 de minute), fără detergenți și fără vase în aceeași încărcătură. Doar componentele din plastic pot fi curățate cu detergenți.
4. Uscăți filtrul timp de 20-30 de minute în cuptor la 70 °C. Asigurați-vă că utilizați o funcție cuptor fără ventilator.

Fixați la loc filtrul și carcasa filtrului când sunt complet uscate.

Regenerarea filtrului

Plita are un contor încorporat care vă reamintește despre regenerarea filtrului. Contorul pornește automat când porniți hota pentru prima dată. După 100 de ore de utilizare, indicatorul filtrului  începe să clipească pentru a vă indica că trebuie să efectuați regenerarea filtrului. Notificarea rămâne pornită timp de 30 de

secunde după ce dezactivați hota și plita. Notificarea nu blochează utilizarea plitei.



Numărul maxim de cicluri de regenerare este de 6-7. După această perioadă, filtrul trebuie înlocuit cu unul nou.

1. Curățați filtrul manual sau în mașina de spălat vase, după cum este descris mai sus (curățare normală).
2. Introduceți filtrul în cuptorul setat la 80-110 °C timp de 60 de minute. Asigurați-vă că utilizați o funcție cu ventilator.

3. Fixați la loc filtrul și carcasa filtrului. Resetați contorul.

Resetarea contorului

1. Curățați și regenerați mai întâi filtrul, apoi puneți-l înapoi în hotă.
2. Apăsăți  scurt în timp ce indicatorul clipește. Contorul va reporni.



AVERTISMENT!

Un filtru suprasaturat poate prezenta risc de incendiu.

10. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Zona flexibilă de gătire cu inducție nu încălzește vasul.	Vasul este într-o poziție incorectă pe suprafața flexibilă de gătire cu inducție.	Puneți vasul în poziția corectă pe suprafața flexibilă de gătire cu inducție. Poziția vasului depinde de funcția activată sau de modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
	Diametrul bazei vasului este incorect pentru funcția activată sau pentru modul funcției.	Folosiți vase cu diametrul adecvat pentru funcția activată sau pentru modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
Indicatorul de deasupra simbolului  se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	FlexiBridge (Flexible Bridge) funcționează. Una sau mai multe secțiuni ale modului funcției active nu sunt acoperite de vas.	Puneți vasul pe numărul corect de secțiuni ale modului funcției active sau modificați modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
Bara de comandă clipește de două ori și se oprește.	PowerSlide funcționează. Două vase sunt așezate pe zona flexibilă de gătire prin inducție sau vasul acoperă mai multe zone de gătire activate de funcție.	Folositi doar un singur vas. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”.
Bara de comandă pentru hotă clipește și hota nu pornește sau se oprește.	Ventilatorul se poate opri singur în anumite condiții, de exemplu atunci când încăperea nu este ventilată corespunzător.	Deschideți fereastra (este posibil să fie necesar să instalați comutatorul pentru fereastră, consultați „Informații și sfaturi pentru hotă”). Apăsați orice simbol. Hota funcționează din nou.
Ventilatorul hotei nu funcționează corespunzător atunci când sunt activate funcțiile hotei.	Temperatura ambiantă din jurul hotei este prea ridicată. Circulația aerului în interiorul și în jurul hotei este insuficientă.	Dezactivați plita și deconectați-o de la sursa de alimentare electrică. Așteptați cel puțin 10 secunde, apoi conectați-o din nou. Alte sugestii: Încercați să răciți temperatura zonei înconjurătoare. Scoateți filtrul hotei și eliminați umezeala reziduală din interiorul acesteia. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”. Lăsați sistemul hotei să se usuce timp de o zi, apoi activați din nou hota.
Aburul produs în timpul gătitului nu este absorbit suficient de către hotă.	Capacele vaselor de gătit nu sunt așezate corect.	Dacă vasul de gătit nu are capace ventilate, asigurați-vă că înclinați capacele astfel încât aburul degajat să fie direcționat spre hotă. Consultați secțiunea „Sfaturi utile” pentru informații despre capacele speciale ventilate cu abur, recomandate pentru a fi utilizate împreună cu hota integrată.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Filtrul hotei este suprasaturat.	Curățați filtrul hotei și reșetați notificarea. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare. Pentru mai multe detalii, accesați aplicația.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat
 clipește.	Conexiunea wireless este pierdută.	Restabiliți conexiunea wireless. Verificați rețeaua de acasă. Dacă problema persistă, încercați să vă reconectați la rețea. Consultați „Înainte de prima utilizare” > „Schimbarea rețelei”.

10.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat

corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

11. DATE TEHNICE

11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model KCC85450
Tip 66 D4A 05 CA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 199 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Fabricat în: Germania
7.35 kW



11.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametrul vasului [mm]
Suprafață flexibilă de gătire prin inducție	2300	3200	10	minim 105

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

11.3 Informații privind conexiunea principală

Frecvență / protocol	Wi-Fi	2,4 GHz / 802,11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802,11 a-n (exclusiv pentru uz interior)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz/DSSS
Putere maximă	Wi-Fi	2,4 GHz: <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Criptare	WPA, WPA2	

Îndrumări privind Articolul 10 (10) din RED (Directiva 2014/53/EU) din 5 noiembrie 2020. Lista țărilor: Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spania, Franța, Croația, Italia, Cipru, Letonia, Lituania, Luxemburg, Ungaria, Malta, Țările de Jos, Austria, Polonia, Portugalia, România, Slovenia, Slovacia, Finlanda, Suedia, Norvegia, Islanda, Liechtenstein, Elveția, Turcia și Irlanda de Nord.

12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

12.1 Informații produs*

Identificarea modelului	KCC85450	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul suprafețelor de gătire	2	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire	Stânga	L 45,8 cm W 21,4 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire	Dreapta	L 45,8 cm W 21,4 cm

Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Stânga	191,1 Wh/kg
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Dreapta	191,1 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		191,1 Wh/kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu UE 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparare de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

12.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	33
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	35
3. MONTAJ.....	38
4. ÜRÜN TANIMI.....	40
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	42
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	43
7. EK FONKSİYONLAR.....	47
8. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	52
9. BAKIM VE TEMİZLİK.....	54
10. SORUN GİDERME.....	56
11. TEKNİK VERİLER.....	59
12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	60
13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	61
14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	62

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve sık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.
Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.
Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.



Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri



Genel bilgiler ve ipuçları



Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocuklar, cihazlarla ve bu cihazlara özel uygulamaları içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini

aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.

- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Ocak ateşini söndürmek için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme süreci kontrol edilmelidir. Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- Cam seramik yüzeyin / cam yüzeyin çatlak olması halinde, cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Cihazdan çıkan gazların odada bulunan diğer yakıtları ateşleme veya açık alevle etkileşime girme riski söz konusu olabileceğinden, montajın yapıldığı odanın yeterince havalandırıldığından emin olun.

- Havalandırma deliklerinin açık olduğundan ve cihaz tarafından toplanan havanın diğer cihazlardan (merkezi ısıtma sistemleri, termosifon, su ısıtıcıları, vb.) duman ve buhar çıkarmak için kullanılan bir kanala aktarılmadığından emin olun.
- Cihaz diğer cihazlarla çalıştığında, odada oluşan maksimum vakum 0,04 mbar'ı aşmamalıdır.
- Davlumbaz filtresini düzenli olarak temizleyin ve yangın riskini önlemek için cihazdaki yağ kalıntılarını temizleyin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablolu değişimi, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz doğrudan güç kaynağına bağlanırsa, elektrik tesisatı tüm kutuplarda cihazın elektrik bağlantısını kesen bir izolasyon cihazı ile donatılmış olmalıdır. Bağlantıyı tamamen kesme işlemi, aşırı gerilim kategorisinde III belirtilen koşullara uygun olmalıdır. Bağlantıyı kesme aracı, kablolu kurallarına uygun olarak sabit kablolarla birleştirilmelidir.
- UYARI: Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.



UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.

- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyucu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.

- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Egzoz havasını bir duvar boşluğuna yüklemeyin (boşluk bu amaç için tasarlanmadıkça).
- Kanalsız kurulumda, fan kaynakları doğrudan duvara karşı konumlandırılmalı veya ayrı bir dolap kenarıyla ayrılarak fan bıçaklarına erişim önlenmelidir.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.
- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
 - İçeri çekilebilecek küçük kağıt parçalarını çekmece içinde tutmayın, aksi taktirde soğutucu fanlar zarar görebilir ya da soğutma sistemi bozulabilir.
 - Cihazın altı ile çekmeceye saklı parçalar arasında en az 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.
- Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

2.2 Elektrik Bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından bağlantı diyagramı veya montaj kitapçığına göre yapılmalıdır.
- Baca montajı durumunda, aksesuarların (valf, pencere anahtarı, pencere açma kolu) bulunduğu veya zorunlu olduğu durumlarda elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından bağlantı diyagramı veya montaj kitapçığına göre yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları

(varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.

- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolaşmasına izin vermeyin.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prize takarken, elektrik bağlantılarının ve, varsa, fişin sıcak cihazlara ve sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulmdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.

- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun. Havalandırma yetkin bir kişi tarafından düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmayınız. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluşursa hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Bunu elektrik çarpmasını önlemek için yapmalısınız.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.
- Entegre davlumbaz çalışırken hiçbir zaman açık alev kullanmayın.
- Sıcak pişirme kaplarını kontrol panelinin üzerinde tutmayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Entegre davlumbaz veya cihaz çalışırken hiçbir zaman filtreyi ve davlumbaz filtresini çıkarmayın.
- Entegre davlumbazı hiçbir zaman filtre olmadan kullanmayın.
- Entegre davlumbaz girişini pişirme gereçleri ile kapatmayın.
- Entegre davlumbaz veya cihaz çalışırken alt kapağı açmayın.
- Entegre davlumbazın içine kaçma riski olabileceğinden yakınına küçük ve hafif nesneler koymayın.
- Dökme demir, alüminyum veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesneleri pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.



UYARI!

Yangın ve yanma riski

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesneleri yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlemek için su spreyi veya buhar kullanmayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

2.5 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da

cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

2.6 Elden Çıkarma



UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.

3. MONTAJ



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası

3.2 Ankastre ocaklar

Ankastre ocakları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

3.3 Bağlantı kablosu

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu.
- Hasar gören ana kabloları değiştirmek için kullanılacak kablo türü: ya da H05BB-F veya H05V2V2-F. Yetkili Servis Merkezini arayın. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

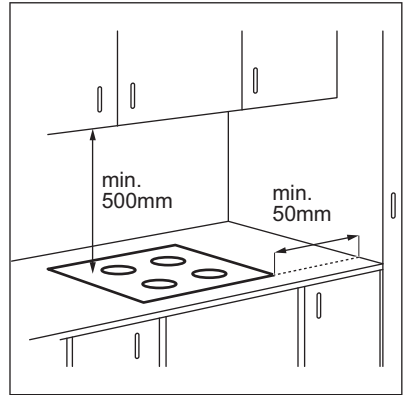
3.4 Bandın takılması - Üstten monteli

1. Kesme alanı etrafındaki tezgahı temizleyin.
2. 2X6mm yalıtım bandını ocağın alt kenarı etrafına, cam seramiğin dış kenarı boyunca yerleştirin. Bantı germeyin. Yalıtım bandı uçlarının ocağın bir kenarının ortasına yerleştirildiğinden emin olun.
3. Yalıtım bandını keserken uzunluğa birkaç milimetre ekleyin.
4. Yalıtım bandının iki ucunu bir araya getirin.

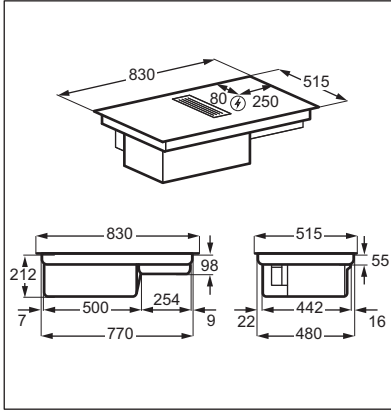
3.5 Montaj

Ocağınızı nasıl monte edeceğiniz hakkında ayrıntılı bilgi için kurulum kitapçığına bakın.

Kurulum kitapçığında ve/veya ocağın altındaki etiketlerde verilen ocak bağlantı şemasını ve pencere anahtarı bağlantı şemasını takip edin.



Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmecede saklanan eşyaları ısıtabilir.



Aşağıdaki grafikte belirtilen tam adı yazarak "Electrolux Aspiratör Ocağını nasıl kurarsınız" video eğitimini bulun.



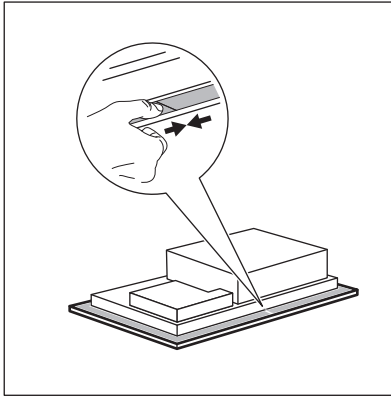
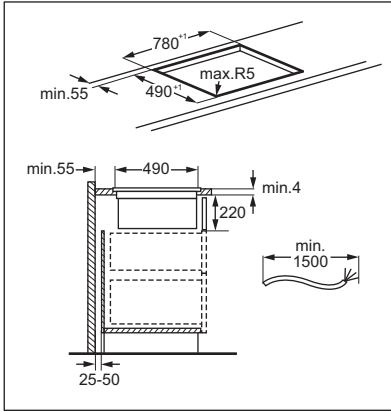
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Extractor Hob



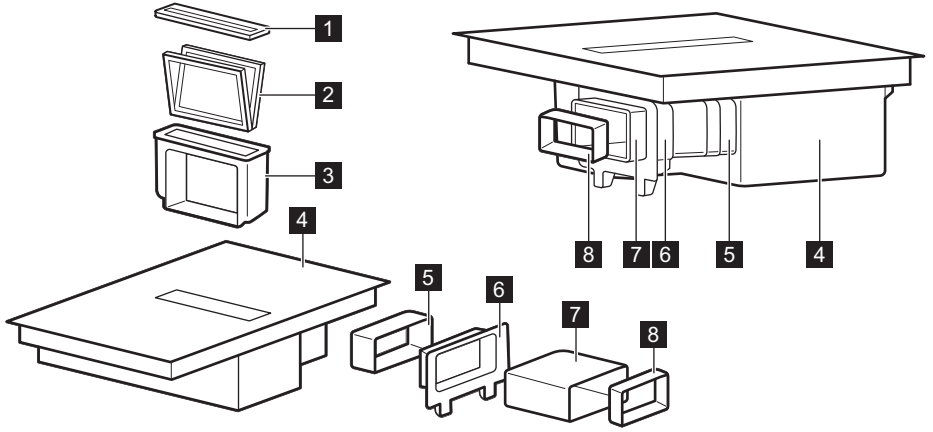
Filtre muhafazası tertibatı

İlk kullanımdan önce filtreyi gümüş tarafı dışarı bakacak şekilde muhafazanın içine yerleştirdiğinizden emin olun. Filtre yuvası monte edildikten sonra davlumbaz boşluğuna yerleştirin ve ızgarayı davlumbaz üzerine yerleştirin.



4. ÜRÜN TANIMI

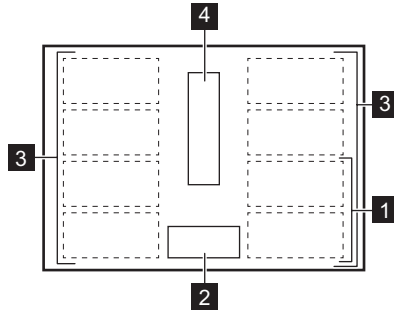
4.1 Ürünün genel görünümü



- 1 Izgara
- 2 Filtre
- 3 Filtre muhafazası
- 4 Ocak
- 5 Tüp

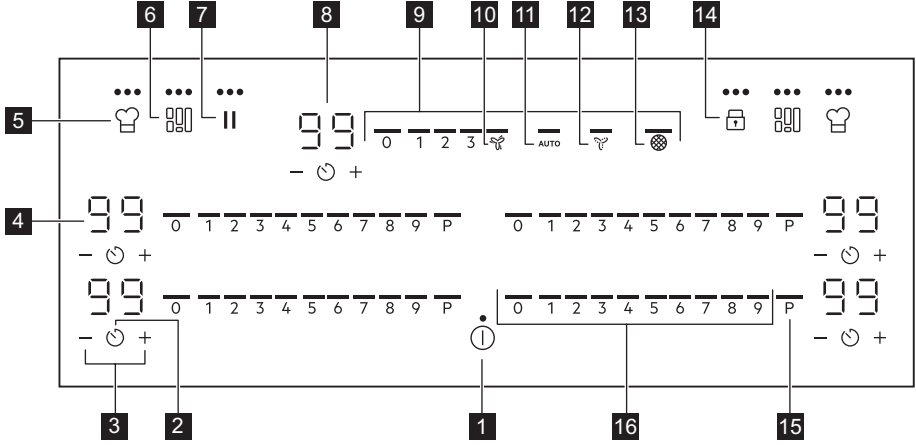
- 6 Dolap arka duvar montajı
- 7 Tüp
- 8 Adaptör

4.2 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli
- 3 Dört bölümden oluşan esnek indüksiyonlu pişirme alanı
- 4 Davlumbaz

4.3 Kontrol paneli düzeni



Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Gösterge ekranları, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonların çalışmakta olduğunu bildirir.

Sen-sör alanı	Fonksiyon	Açıklama
1	①	AÇIK/KAPALI Cihazı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için kullanılır.
2	⌚	Zamanlayıcı Bu fonksiyonu ayarlamak için.
3	+/-	- Süreyi artırmak veya azaltmak içindir.
4	-	Zamanlayıcı göstergesi Zamanı dakika cinsinden göstermek içindir.
5	☞	PowerSlide Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
6	⌂	FlexiBridge (Flexible Bridge) Fonksiyonun üç modu arasında geçiş yapmak içindir.
7		Beklet Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
8	-	Davlumbaz zamanlayıcı ekranı Zamanı dakika cinsinden göstermek içindir.
9	-	Davlumbaz kontrol çubuğu Bir fan hızı ayarlamak için.
10	⚡	Boost Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.

	Sen-sör alanı	Fonksiyon	Açıklama
11	AUTO	Davlumbaz otomatik modu	Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
12		Breeze	Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
13		Davlumbaz filtresi göstergesi	Davlumbaz filtrelerinin temizlenmesi gerektiğini belirtmek ve hatırlatmak için.
14		Kilit / Çocuk Emniyet Cihazı	Kontrol panelini kilitlemek / kilidini açmak içindir.
15	P	PowerBoost	Fonksiyonu etkinleştirmek içindir.
16	-	Ocak kontrol çubuğu	Isı ayarını yapmak içindir.

4.4 Gösterge ekranı göstergeleri

Gösterge	Açıklamalar
 + basamak	Bir arıza var.
	OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi): pişirmeye devam et / sıcak tut / kalan ısı.
	Wi-Fi bağlanma sürecinde.
	Bluetooth bağlanma sürecinde.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Kablosuz / uygulama bağlantısı

Uygulamayı kullanmak için ocağın kurulmuş olması gerekir. Kurulum, Wi-Fi veya Bluetooth (önerilir) ile yapılabilir.

1. Uygulama mağazasından My Electrolux Kitchen indirin.
2. Uygulamayı açın ve bir hesap edinmek için kaydolun.
3. Yeni bir cihaz ekleyin.
4.  ve  yanıp sönmeye başlayana kadar  tuşuna basılı tutun.
5. Kurulum sürecini tamamlamak için uygulamadaki talimatları izleyin.

Kurulum tamamlandığında  ve  yanıp sönmeyi keser.

Ağı değiştirme

Ağı değiştirmek için mevcut ağı unutmanız ve kurulum sürecini yeniden başlatmanız gerekir.

1. Menü > Kullanıcı ayarları > Kurulum bölümüne gidin ve ayarı Açık'tan Kapalı'ya değiştirin.



"Menü yapısı" bölümüne bakın.

Ağ unutuldu.

2. Uygulamayı açın ve kurulum sürecini yeniden başlatın.



"Kablosuz / Uygulama bağlantısı" bölümüne bakın.

6. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için ① tuşuna basılı tutun.

6.2 Kap algılaması

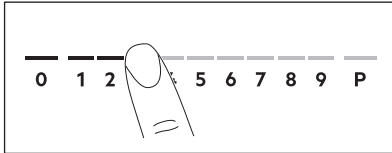
Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve pişirme işlemi sırasında herhangi bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

Bir ısı ayarını seçmeden önce bir pişirme bölgesine pişirme kabı koyarsanız, kontrol çubuğunda 0'ın üzerindeki gösterge belirir.

Etkinleştirilmiş bir pişirme bölgesinden pişirme kabını çıkarır ve geçici olarak bir kenara bırakırsanız, ilgili kontrol çubuğunun üzerindeki göstergeler yanıp sönmeye başlar. 60 saniye içinde pişirme kabını etkinleştirilmiş pişirme bölgesine geri koymazsanız, pişirme bölgesi otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Pişirmeye devam etmek için, pişirme kaplarını belirtilen zaman aşımı süresi içinde tekrar pişirme bölgelerine koyduğunuzdan emin olun.

6.3 Isı ayarı



1. Kontrol çubuğunda istediğiniz ısı ayarına basın.

Kontrol çubuğunun üstündeki göstergelerde seçilen ısı ayarı gösterilir.

2. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0'a basın.

6.4 PowerBoost

Bu fonksiyon, induksiyon pişirme bölgelerinin gücünü artırır. Bu fonksiyon induksiyonlu pişirme alanında yalnızca sınırlı bir süre için etkinleştirilebilir. Bu sürenin ardından induksiyon pişirme bölgesi otomatik olarak en yüksek ısı ayarına geri döner.



"Teknik veriler" bölümüne bakın.

Kullandığınız pişirme alanında bu fonksiyonu etkinleştirmek için: P ögesine dokununuz.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için: ısı ayarını değiştirin.

6.5 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)



UYARI!

☐ / ☐ / ☐ Gösterge açık olduğu sürece atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır.

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri pişirme için gerekli ısıyı doğrudan pişirme kabının tabanına yayılmasını sağlar. Cam seramik, pişirme kaplarının ısısı ile ısınır.

Pişirme bölgesi sıcak olduğunda ☐ / ☐ / ☐ göstergeleri yanar. Kullanmakta olduğunuz pişirme bölgeleri için atıl ısı seviyesini gösterir.

Gösterge aşağıdaki durumlarda yanabilir:

- kullanmıyor olsanız bile yandaki pişirme bölgeleri sebebiyle,
- soğuk pişirme bölgesine sıcak pişirme kabı yerleştirildiğinde,
- ocak devre dışı bırakıldığında ancak pişirme bölgesi hala sıcak olduğunda.

Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.

6.6 Zamanlayıcı

Geri Sayım Sayacı

Tek bir pişirme süresi boyunca pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını ayarlamak için bu fonksiyonu kullanın. Davlumbaz için işlevi ayrı olarak ayarlayabilirsiniz. "Davlumbaz işlevleri" bölümüne bakın.

1. ⏸ tuşuna basın. Zamanlayıcı ekranında 00 belirir.
2. Süreyi (00-99 dakika) ayarlamak için + veya - tuşlarına basın.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için ⏸ tuşuna basın veya 3 saniye bekleyin. Zamanlayıcı geri saymaya başlar.

Saati değiştirmek için: ⏸ ile pişirme bölgesini seçin ve + veya - tuşlarına basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için: ⏸ ile pişirme bölgesini seçin ve - tuşuna basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Pişirme bölgesi devre dışı kalır. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Zaman Ayarı

1. ⏸ tuşuna basın.
2. Zamanı ayarlamak için + veya - tuşuna dokunun.

Zamanlayıcı geri sayımı bitirir, bir sinyal sesi duyulur ve 00 yanıp söner. Sinyali ve yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir sembole basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için: ⏸ ve - tuşlarına basın. Kalan süre 00'a kadar geri sayar.

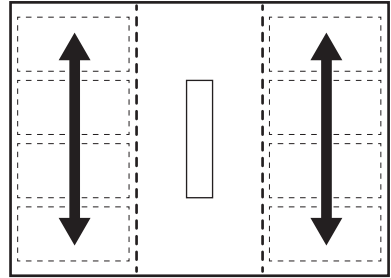
6.7 Güç yönetimi

Birden fazla pişirme alanı kullanılırken; tüketilen güç, güç kaynağının sınırını aştığında; bu fonksiyon devreye girerek kaynaktan gelen sınırlı gücü orantılı olarak pişirme alanlarına dağıtır. Ocak,

evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.

- Pişirme bölgeleri ocaktaki fazların konumuna ve sayısına göre gruplandırılmıştır. Her fazın maksimum elektrik yükü vardır. Eğer ocak, bir fazda maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa, pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Her zaman, ilk seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarına öncelik verilir. Kalan güç, seçim sırasına göre diğer pişirme bölgeleri arasında bölüştürülür.
- Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.
- Gösterge ekranının yanıp sönmeye durana kadar bekleyin ya da son seçilen pişirme bölgesinin ısı ayarını azaltın. Pişirme bölgeleri, azaltılmış ısı ayarıyla birlikte çalışmaya devam eder. Gerektiğinde pişirme bölgelerinin ısı ayarlarını manuel olarak değiştirin.
- Davlumbaz daima elektrik devresini kullanır.

Gücün pişirme bölgeleri arasında dağıtıldığı olası kombinasyonlar için görsele bakın.



6.8 Davlumbaz işlevleri



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

Dav- lum- baz modu	Kalan ısı seviyesi (ocak ka- palı)				Kalan ısı seviyesi (ocak açık)			Kayna- ma	Kızartma
	0								
Y2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3



AUTO çalışırken ocağı devre dışı bırakırsanız, bu işlev bir sonraki pişirme seansı için kayıtlı kalır.

Davlumbaz zamanlayıcısı

Davlumbazın ne kadar süre çalışacağını belirtmek için bu işlevi kullanın.

Davlumbaz devre dışıyken davlumbaz zamanlayıcısını ayarlamak mümkün değildir.

1. Davlumbaz kontrol çubuğunun yanındaki tuşuna basın.
2. Süreyi (00-99 dakika) ayarlamak için veya tuşlarına basın.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için tuşuna basın.

Zamanlayıcı geri saymaya başlar.

- Zamanlayıcı geri sayımı bitirdiğinde, davlumbaz çalışmayı durdurur.
- Davlumbaz zamanlayıcısını AUTO açıkken ayarlamak mümkündür. Eğer AUTO, ayarlanan süre dolmadan davlumbazı devre dışı bırakırsa zamanlayıcı sıfırlanır.
- Zamanlayıcı, davlumbazı AUTO'dan önce devre dışı bırakırsa, bu işlev kapatılacaktır. 0 ve AUTO üzerindeki göstergeler kaybolacaktır.
- Her iki durumda da, ocağı bir sonraki açışınızda AUTO etkinleştirilecektir.

Fonksiyonun etkinleştirmek için tuşuna basın.

Bir sinyal sesi duyulur ve sembolün üzerinde bir gösterge belirir.

Bu işlev, kesintisiz olarak maksimum 10 dakika çalışabilir. Bu süreden sonra fan hızı ayarı otomatik olarak 3 olarak değişir. Gerekirse bu işlevi yeniden etkinleştirebilirsiniz.

Breeze

Bu işlev, davlumbaz fanını ekstra düşük hıza ayarlar. Fan, bu işlev etkinleştirildikten hemen sonra minimum gürültü seviyesinde çalışmaya başlar. Pişirmeden sonra kalan kokuları veya buharı gidermek için bu işlevi kullanabilirsiniz.

Ocak kapalıyken bu işlevi etkinleştirmek için:

1. tuşuna basın.

Bir sinyal sesi duyulur ve sembolün üzerinde bir gösterge belirir. Ekranda davlumbaz kontrol çubuğunun yanında 60 dakikaya ayarlanmış bir zamanlayıcı belirir.

2. Gerekirse veya tuşlarını kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayın. Zamanlayıcı geri sayımı bitirdikten sonra davlumbaz otomatik olarak devre dışı kalır.

6.9 Menü yapısı

Tablo, temel menü yapısını gösterir.

Boost

Bu işlev, davlumbaz fanını maksimum hız seviyesinde çalıştırır.

Kullanıcı ayarları

Sem-bol	Ayarlar	Olası seçenekler
C1	Wi-Fi	Açık / Kapalı (--)
C2	Wi-Fi sinyal gücü	Üç seviyeli sinyal gücü.
C3	Kurulum	Açık - ocak kuruldu. Kapalı (--) - ağ unutuldu.
b	Ses	Açık / Kapalı (--)
h	Davlumbaz modu	1 - 4
E	Alarm / hata geçmişi	Son alarmların / hataların listesi.

Kullanıcı ayarlarına girmek için: ① tuşuna basılı tutun. Ardından,  tuşuna basılı tutun. Ayarlar, sol pişirme bölgelerinin zamanlayıcısında belirir.

Menüde gezinme: menü, ayar sembolü ve bir değerden oluşur. Arka

zamanlayıcıda sembol ve ön zamanlayıcıda değer belirir. Ayarlar arasında gezinmek için ön zamanlayıcıdaki  tuşuna basın. Ayar değerini değiştirmek için ön zamanlayıcıdaki  veya  tuşlarını basın.

Menüden çıkmak için: ① tuşuna basın.



Ayarlar hakkında daha fazla ayrıntı ve daha kolay menü navigasyonu için My Electrolux Kitchen indirin.

OffSound Control

Menü > Kullanıcı ayarlarında sesleri etkinleştirebilir/devre dışı bırakabilirsiniz.



"Menü yapısı" bölümüne bakın.

Sesler kapalıyken şu durumlarda sesi duymaya devam edebilirsiniz:

- ① tuşuna dokunduğunuzda,
- zamanlayıcı biterse,
- etkin olmayan bir sembole basarsınız.

7. EK FONKSİYONLAR**7.1 Otomatik Kapanma**

Fonksiyon şu durumda ocağı otomatik olarak devre dışı bırakır:

- tüm pişirme bölgeleri ve davlumbaz devre dışı bırakılır,
- ocağı açtıktan sonra herhangi bir ısı ayarı veya fan hızı ayarı yapmadığınızda,
- 10 saniyeden uzun süre kontrol panelinin üzerine bir şey döktüğünüzde veya bir şey koyduğunuzda (tava, bez vb.). Bir sinyal sesi duyulur ve ocak devre dışı bırakılır. Nesneyi kaldırın veya kontrol panelini temizleyin.
- cihaz aşırı ısınır (ör. bir tencere kaynayıp kurduğunda). Ocağı yeniden kullanmadan önce pişirme bölgesinin soğumasını bekleyin.
- bir pişirme bölgesini devre dışı bırakmazsanız veya ısı ayarını

değiştirmezseniz. Ocak bir süre sonra devre dışı kalır.

Isı ayarı / fan hızı ayarı ile cihazın kapanacağı süre arasındaki ilişki:

Isı ayarı	Ocak şununla birlikte devre dışı kalır:
1 - 2	6 saat
3 - 4	5 saat
5	4 saat
6 - 9	1,5 saat

Fan hızı ayarı	Davlumbaz aşağıdakilerden sonra devre dışı bırakılır
	10 saat
1 - 3	10 saat
	10 dakika

7.2 Beklet

Bu fonksiyon çalışan tüm pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır. Davlumbaz fan hızı 1'e düşer. Davlumbaz otomatik modda çalışırken işlevi etkinleştirdiğinizde, davlumbaz fanının hızı düşmeyecektir.

Bu işlev çalışırken ① ve II kullanılabilir. Kontrol panellerindeki diğer tüm semboller kilitlidir.

Fonksiyon, zamanlayıcı fonksiyonlarını durdurmaz.

1. Bu işlevi etkinleştirmek için: II tuşuna basın.

Isı ayarı 1'e düşer. Davlumbaz fan hızı 1'e düşer.

2. Bu işlevi devre dışı bırakmak için:

II tuşuna basın.

Bir önceki ısı ayarı / davlumbaz fan hızı belirir.

7.3 Kilit

Ocak açıkken kontrol panelini kilitleyebilirsiniz. Bu, ısı ayarı / davlumbaz hızı ayarının yanlışlıkla değiştirilmesini önler.

Önce ısı ayarını / davlumbaz hızını ayarlayın.

Bu işlevi etkinleştirmek için:  tuşuna basın.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için:

tekrar  tuşuna basın.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda bu işlev devre dışı kalır.

7.4 Çocuk Emniyet Cihazı

Bu işlev, ocağın ve davlumbazın kazara çalışmasını önler.

İşlevi etkinleştirmek için: ① tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı / davlumbaz ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge belirene kadar  tuşunu 3 saniye basılı tutun. ① ile ocağı devre dışı bırakın.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev etkin kalır.  tuşunun üstündeki gösterge açık.

İşlevi devre dışı bırakmak için: ① tuşuna basın. Herhangi bir ısı ayarı / davlumbaz ayarı yapmayın. Sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar  tuşuna 3 saniye basılı tutun. ① ile ocağı devre dışı bırakın.

İşlev etkinken pişirme: ① tuşuna basın, ardından sembolün üzerindeki gösterge kaybolana kadar 3 saniye boyunca  tuşuna basın. Ocağı çalıştırabilirsiniz. ① ile ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev tekrar çalışır.

7.5 Esnek indüksiyonlu pişirme bölgesi



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

FlexiBridge fonksiyonu

Esnek indüksiyon pişirme alanı dört bölüme sahiptir. Bölümler değişik boyutta iki pişirme alanına, veya bir adet geniş pişirme alanında birleştirilebilir. Bölümlerin birleşimini, kullanmak istediğiniz pişirme kabına uygun olan modu seçerek seçebilirsiniz. Üç mod mevcuttur: Standart, Big Bridge, ve Max Bridge.



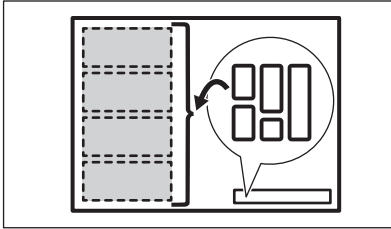
Isı ayarını ayarlamak için sol taraftaki iki kontrol çubuğunu kullanın.

Modlar arası geçiş

Modlar arasında geçiş yapmak için  tuşuna basın. Isı ayar seviyeleri korunacaktır.



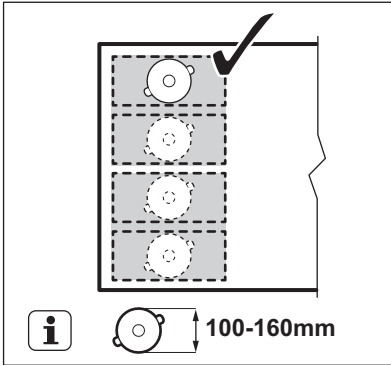
Bazı modellerde sol ve sağ olmak üzere iki esnek pişirme alanı vardır. Sağ taraftaki esnek pişirme alanını çalıştırmak için ocağın sağ tarafındaki sembolleri ve kontrol çubuklarını kullanın.



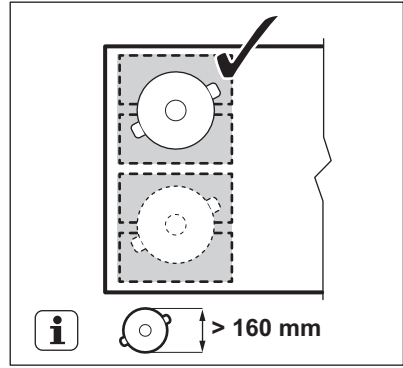
Pişirme kabının çapı ve konumu

Boyuta uygun modu ve pişirme kabının şeklini seçin. Pişirme kabı seçilen alanı olabildiğince kapatmalıdır.

Alt çapı 160 mm'den küçük olan pişirme kabını tek bölüm üzerine ortalayacak şekilde yerleştirin. Big Bridge ve Max Bridge modları için bir kızartma tavası kullanabilirsiniz.

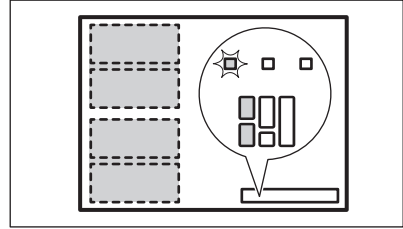


Alt çapı 160 mm'den büyük olan pişirme kaplarını iki bölme arasına ortalayarak yerleştirin.

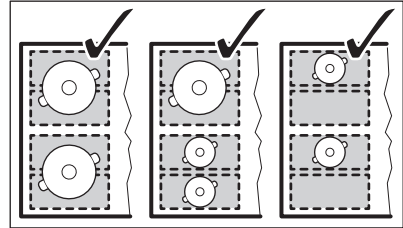


FlexiBridge Standart mod

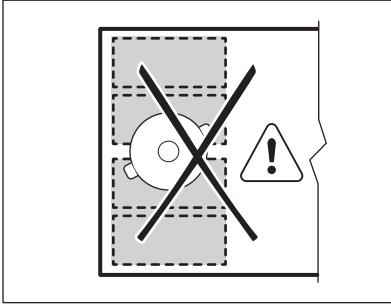
Bu mod, bu işlevi etkinleştirdiğinizde varsayılan olarak ayarlanır. Bölümleri iki bağımsız pişirme alanı haline getirir. Her bölge için ısı ayarını ayrı ayrı ayarlayabilirsiniz. Sol taraftaki iki kontrol çubuğunu kullanın.



Doğru pişirme kabı konumu:

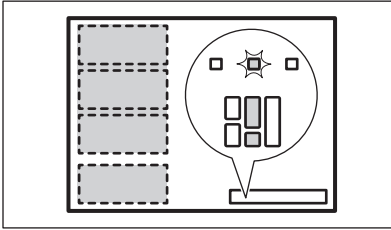


Yanlış pişirme kabı konumu:



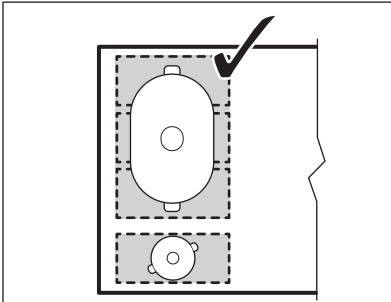
FlexiBridge Big Bridge modu

Modu etkinleştirmek için, doğru mod göstergesini  görene dek  'e basın. Bu mod, üç arka bölümü tek bir pişirme alanı haline getirir. Ön bölüm bağılı değildir ve ayrı bir pişirme bölgesi olarak çalışır. Her bölge için ısı ayarını ayrı ayrı ayarlayabilirsiniz. Sol taraftaki iki kontrol çubuğunu kullanın. Sol taraftaki iki kontrol çubuğunu kullanın.

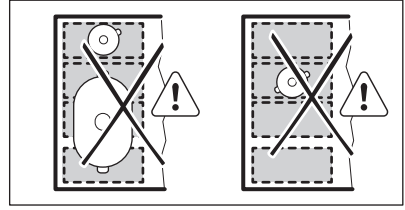


Doğru pişirme kabı konumu:

Tencereyi birbirine bağlı üç bölüme yerleştirdiğinizden emin olun. İki bölümden daha küçük pişirme kabı kullanırsanız, kontrol çubuğu yanıp söner ve 2 dakika sonra bölge devre dışı kalır.

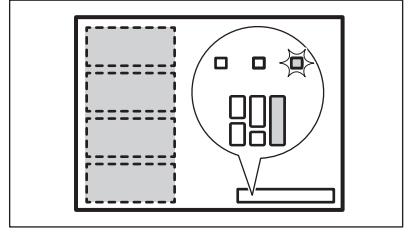


Yanlış pişirme kabı konumu:



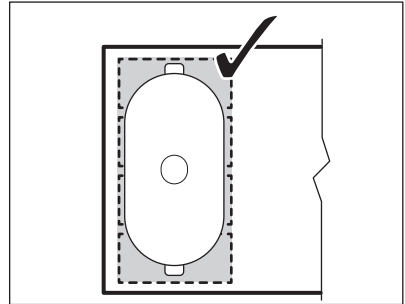
FlexiBridge Max Bridge modu

Modu etkinleştirmek için, doğru mod göstergesini  görene dek  'e basın. Bu mod, tüm bölümleri tek bir pişirme alanı haline getirir. Isı ayarını ayarlamak için sol taraftaki iki kontrol çubuğundan birini kullanın.

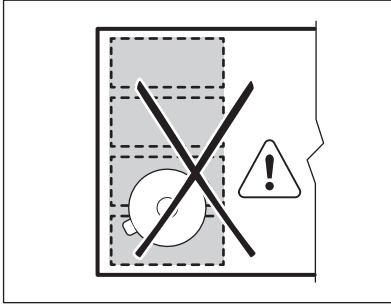


Doğru pişirme kabı konumu:

Pişirme kaplarını birbirine bağlı dört bölüme yerleştirdiğinizden emin olun. Üç bölümden daha küçük pişirme kapları kullanırsanız, kontrol çubuğu yanıp söner ve 2 dakika sonra bölge kapanır.



Yanlış pişirme kabı konumu:



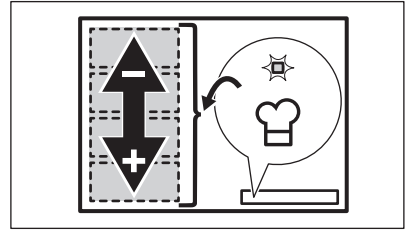
PowerSlide

Bu işlev pişirme kabını induksiyon pişirme alanında başka bir yere taşıyarak sıcaklığı ayarlamanıza imkan verir.

- Fonksiyon, induksiyon pişirme alanını farklı ısı ayarlarına sahip üç alana böler. Ocak, pişirme kabının konumunu algılar ve konuma göre ısı ayarını ayarlar.
- Tencereyi öne, ortaya veya arkaya koyabilirsiniz. Tencereyi öne yerseniz en yüksek ısı ayarını elde edebilirsiniz. Azaltmak için tencereyi orta veya arka konuma taşıyın.
- Bu işlevi ilk kez etkinleştirdiğinizde, aşağıdaki varsayılan ısı ayarlarını alırsınız: ön konum için 9, orta konum için 6 ve arka konum için 3.
- Her konum için ısı ayarını bağımsız olarak değiştirebilirsiniz. İşlevi bir daha etkinleştirdiğinizde ocak ısı ayarlarınızı hatırlayacaktır.
- Sol ön kontrol çubuğunun ısı ayar ekranı bu işlevin ısı ayarını gösterir. **Isı ayarını değiştirmek için yalnızca sol ön kontrol çubuğunu kullanın.** Bu işlev çalışırken sol arka kontrol çubuğu devre dışı bırakılır.

i Bazı modellerde sol ve sağ olmak üzere iki esnek pişirme alanı vardır. PowerSlide'ı sağ tarafta çalıştırmak için sağ ön kontrol çubuğunu kullanın.

i Bu işlevi çalıştırırken yalnızca minimum 160 mm taban çapına sahip bir kap kullanın.



- Doğru pişirme kabını pişirme alanının sol ön tarafına yerleştirin.
- Ocağı etkinleştirmek için ① tuşuna basılı tutun.

Bir sinyal sesi duyulur, ① ve üstündeki göstergeler belirir.

- Fonksiyonun etkinleştirmek için tuşuna basın.

Bir sinyal sesi duyulur ve sembolün üzerinde bir gösterge belirir.

- Tencereyi gerektiği şekilde pişirme alanında ileri geri hareket ettirin.

Kontrol çubuğundaki ısı ayar seviyesi otomatik olarak ayarlanır.

- Varsayılan ısı ayar seviyelerini değiştirmek için pişirme kabını önce ayarlamak istediğiniz bölgeye taşıyın.
- Sol ön kontrol çubuğundaki mevcut ısı ayar seviyelerinden herhangi birine basın.

Güncellenen ısı ayar seviyeleri, bu işlevi bir sonraki kullanışınız için kayıtlı kalacaktır.

- Gerekirse, kalan pişirme alanları için prosedürü tekrarlayın.

- Bu işlevi devre dışı bırakmak için tuşuna basın. Ayrıca sol ön kontrol çubuğunda 0'a da basabilirsiniz.

Bir sinyal sesi duyulur ve sembolün üzerindeki gösterge kaybolur. Isı ayar seviyesi 0 olarak değişir.

PowerSlide çalışırken bir zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz. Bu durumda zamanlayıcı, ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölgelerini devre dışı bırakmaz. Zamanlayıcı, bu işlev tarafından etkinleştirilen üç pişirme alanının hepsini aynı anda etkiler.

8. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Pişirme Kapları



İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için güçlü bir elektromanyetik alan pişirme kabında çok hızlı şekilde ısı oluşturur.

İndüksiyonlu pişirme bölgelerini uygun pişirme kapları ile kullanın.

- Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.
- Ocak yüzeyine yerleştirdiğiniz kapların tabanları temiz ve kuru olmalıdır.
- Çizilmeleri önlemek için, tencereyi seramik camın üzerinde kaydırmayın veya sürmeyin.

Pişirme kaplarının malzemesi

- **uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (üretici tarafından uygun olduğuna dair işaret taşıyan).
- **uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik, porselen.

Şu durumlarda pişirme kabı indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygundur:

- Kap içine doldurulan su, en yüksek ısı kademesi seçilerek pişirme alanına yerleştirildiğinde çok hızlı şekilde kaynıyorsa.
- Pişirme kabının altına tutulan mıknatıs yapışıyor.

Pişirme kabı boyutları

- İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.
- Pişirme yüzeyinin verimliliği pişirme kabının çapı ile orantılıdır. Minimum değerden küçük çaplı pişirme kapları pişirme bölgesi ile üretilen gücün bir kısmını alabilir.
- Hem güvenlik nedeniyle hem de en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümünden belirtilenden daha büyük pişirme kapları kullanmayın. Pişirme

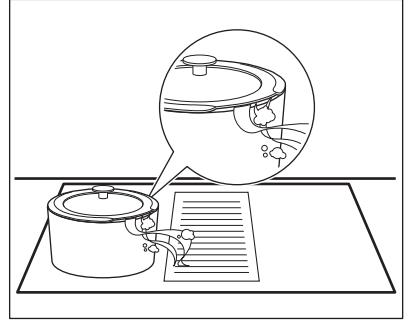
işlemi sırasında pişirme kaplarını kontrol paneline yakın tutmaktan kaçının. Bu, kumanda panelinin çalışmasını etkileyebilir veya yanlışlıkla farklı ocak fonksiyonlarını etkinleştirebilir.



Bkz. "Teknik veriler".

Buhar Çıkışı Kapaklar

Yemek pişirmeyi daha rahat hale getirmek için davlumbazın yanı sıra tencereniz için özel Buhar Çıkışı Kapakları kullanabilirsiniz. Tencerenin içinde oluşan buharı davlumbaza gönderecek şekilde tasarlanan kapaklar yemek kokularını ve mutfaktaki nemi azaltır. Yaygın olarak kullanılan tencerelere uyacak şekilde çeşitli boyarlardaki kapaklar ayrıca satın alınabilir. Daha fazla bilgi için web sitemizi ziyaret edin.



8.2 Çalışma esnasında gelen sesler

Şu sesleri duyabilirsiniz:

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısıklık sesi: pişirme bölgesi yüksek güç seviyesinde kullanılıyor ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek güç seviyesi kullanılıyorsa.
- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızıltı: fan çalışıyor.

Bu sesler normaldir ve herhangi bir arızanın belirtisi değildir.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

Enerji tasarrufu amacıyla, pişirme bölgesinin ısıtıcısı, geri sayım zamanlayıcısının sesli sinyalinden önce kapanır. Çalışma süresindeki farklılık, pişirme işleminin uzunluğuna ve ısı ayarı seviyesine bağlıdır.

ayarlarını artırdığınızda, bu durum güç tüketimindeki artış ile orantılı olmaz. Bu durum, orta ısı ayarlı pişirme bölgesinin gücünün yarısından azını kullanması anlamına gelir.



Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

8.4 Pişirme uygulaması örnekleri

Isı ayarı ile pişirme bölgesi güç tüketimi arasındaki ilişki doğrusal değildir. Isı

Isı ayarı	kullanım yerleri:	Süre (dk.)	İpuçları
1	Pişmiş yemeği sıcak tutun.	gerektiğinde	Tencereyi kapakla kapatın.
1 - 2	Hollandez sos, eritme: tereyağı, çikolata, jelatin.	5 - 25	Ara sıra karıştırın.
1 - 2	Katılaştırma: yumuşak omelet, fırında yumurta.	10 - 40	Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.
2 - 3	Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma.	25 - 50	Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.
3 - 4	Buharda sebze, balık, et.	20 - 45	Birkaç yemek kaşığı sıvı ekleyin.
4 - 5	Buharda patates.	20 - 60	750 g patates için maks. ¼ litre su kullanın.
4 - 5	Çok miktarda yemek ve çorba pişirin.	60 - 150	En fazla 3 litre sıvı ve diğer malzemeler.
6 - 7	Hafifçe kızartma: eskalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat.	gerektiğinde	Yarım çevirin.
7 - 8	Uzun kızartma, baharatlı patates, bonfile, biftek.	5 - 15	Yarım çevirin.
9	Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yağda cips kızartın.		
P	Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkin.		

8.5 Davlumbazla İlgili İpuçları ve Öneriler

- Davlumbazın ızgarası alüminyum ve paslanmaz çeliktir. Davlumbazın çalışmadığı zamanlarda üzerine tencere koyabilirsiniz. Bu herhangi bir zarar vermez.
- AUTO modu çalışırken, fan her pişirmenin başında düşük hızla çalışmaya başlar. Hız giderek artar. Fan hızını elle de ayarlayabilirsiniz.

- Pencere bacası montajı durumunda pencere anahtarı takmalısınız. Anahtar davlumbazla birlikte verilmemiş olduğundan ayrı olarak satın almanız gerekir. Pencere anahtarı yetkili bir teknik servis görevlisi tarafından takılmalıdır. Montaj kitapçığına bakın.

9. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizleyici kullanın.
- Cam için uygun özel bir kazıyıcı kullanın.



Esnek induksiyonlu pişirme alanındaki baskı kirlenebilir veya pişirme kaplarının kaydırılması ile renkleri değişebilir. Alanı standart şekilde temizleyebilirsiniz.

9.2 Ocağın temizlenmesi

- **Şunları bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, şeker ve şekerli yiyecekler, aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Özel raspayı camın üzerine dar bir açıyla koyup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.
- **Ocak yeterince soğuduktan sonra şunları çıkarın:** kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizlik sonrasında, ocağı yumuşak bir bezle kurulayın.

- **Parlak metalik renk değişiminden kurtulun:** sirke suyu kullanın ve cam yüzeyi nemli bir bezle temizleyin.

9.3 Davlumbazın temizliği

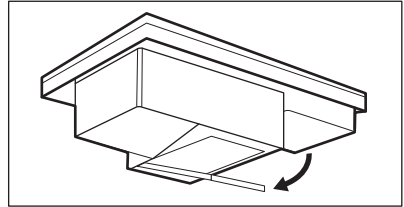
Izgara

Izgara davlumbaza hava girişi sağlar. Ayrıca davlumbazı korur ve yabancı cisimlerin kazayla davlumbaza girmesini önler. Izgarayı elinizde veya bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Su tankı

Davlumbazın altında bir su haznesi bulunur. Hazne yemek pişirme sırasında buharın yoğunlaşmasıyla oluşan suyu toplar. Su haznesini düzenli olarak boşaltmayı unutmayın.

Su tankını açmadan önce suyu toplamak için altına bir kase veya tepsi koyun. Su haznesini açmak için kilitleri kaydırın ve tek tek açın.



UYARI!

Davlumbaza su girmedikten emin olun.

Davlumbaza su veya başka bir sıvı girse:

- ilk olarak davlumbazı kapatın,

- ızgarayı kaldırın ve davlumbazı nemli bir bez veya sünger ve yumuşak bir deterjanla dikkatlice temizleyin,
- davlumbazın tabanında biriken fazla sıvıyı sünger veya kuru bir bezle silin,
- davlumbazı açın, fan hızını en az 2'ye ayarlayıp bir süre çalıştırarak kalan nemi kurutun.

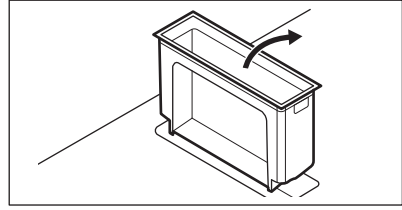
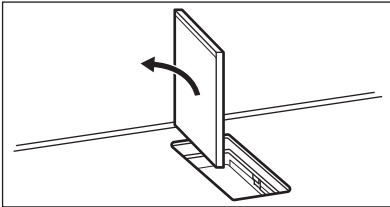
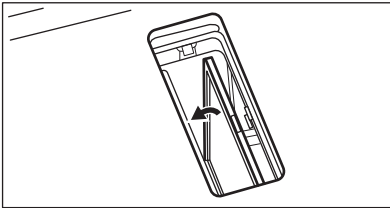
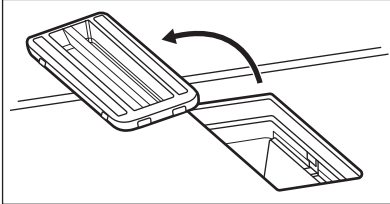
9.4 Davlumbaz filtresinin temizliği

Filtre yağ parçalarının davlumbaza girmesini engeller. Filtreyi düzenli olarak temizleyerek periyodik olarak tazeleyin.

Normal temizlik

Gözle görülür yağ birikintisi oluşur oluşmaz temizleyin. Temizlik sıklığı pişirme sırasında kullanılan katı ve sıvı yağ miktarına bağlıdır. Filtrenin her 10-20 saat kullanımda bir veya gerekiyorsa daha sık aralıklarla temizlenmesi önerilir.

1. Filtreyi ve filtre yuvasını çıkarın. Davlumbazın ortasında ızgaranın hemen altındadırlar.



2. Davlumbaz boşluğunu temizleme köpüğüyle temizleyin.
3. Filtre ve filtre yuvasını deterjan ve aşındırıcı sünger kullanmadan ılık su ile yıkayın. Aynı zamanda bulaşık makinesinde deterjan kullanmadan ve bulaşıklardan ayrı olarak 90 dakikadan daha uzun bir programda 65 ila 70 °C'de yıkayabilirsiniz. Sadece plastik kısımlar deterjan kullanılarak temizlenebilir.
4. Filtreyi fırında 20 ila 30 dakika boyunca 70 °C'de kurutun. Fırının fan fonksiyonunu kullanmadığınızdan emin olun.

Filtre ve filtre yuvası tamamen kurduğunda yerlerine takın.

Filtrenin tazelenmesi

Ocakta size filtreyi tazelemeniz gerektiğini hatırlatan yerleşik bir sayaç vardır. Davlumbazı ilk açtığınızda sayaç otomatik olarak başlar. 100 saatlik

kullanımdan sonra filtre göstergesi , filtre tazeleme zamanının geldiğini belirtmek için yanıp sönmeye başlar. Ocağı ve davlumbaz kapatıldıktan sonra uyarı 30 saniye boyunca yanmaya devam eder. Uyarı davlumbazın kullanılmasını engellemez.



Filtre en fazla 6 veya 7 kez tazelenabilir. Bu süre sonunda, filtre yenisi ile değiştirilmelidir.

1. Filtreyi manuel olarak veya yukarıda belirttiği şekilde bulaşık makinesinde temizleyin (normal temizlik).
2. Filtreyi 60 dakika boyunca 80 ila 110 °C'ye ayarladığınız fırının içine koyun. Fırının fan fonksiyonunu kullanmadığınızdan emin olun.
3. Filtre ve filtre yuvasını yerlerine takın. Sayacı sıfırlama.

Sayacın sıfırlanması

1. Önce filtreyi temizleyin ve tazeleyin ardından davlumbazın içine geri yerleştirin.
2. Gösterge yanıp sönerken kısa bir süre için  tuşuna basın.

Sayaç yeniden başlar.



UYARI!
Dolu filtre yangın riski oluşturur.

10. SORUN GIDERME



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

10.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Ocağı açamadınız veya çalıştıramadınız.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya sigortanın neden olduğundan emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
	60 saniye boyunca ısı ayarını ayarlamadınız.	Ocağı tekrar açın ve 60 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını ayarlayın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz.	Sadece bir sensör alanına dokununuz.
	Beklet çalışıyor.	"Günlük kullanım" bölümüne bakın.
	Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var.	Kontrol panelini temizleyin.
Sabit bir bip sesi duyabilirsiniz.	Elektrik bağlantısı doğru değil.	Ocağın elektrik beslemesini kesin. Tesisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun.
Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısı ayarını seçemezsiniz.	Diğer bölgeler kullanılabilir maksimum gücü tüketir. Ocağınız düzgün çalışıyor.	Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın. "Güç yönetimi" kısmına bakın.
Sesli bir sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor. Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuluyor.	Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Ocak devre dışı kalıyor.	Sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz ①.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Kalan sıcaklık göstergesi yanmıyor.	Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı veya sensör hasar gördüğü için sıcak olmayabilir.	Bölge sıcak olmaya yetecek kadar uzun süre çalıştırıldıysa, Yetkili Servis Merkezi ile görüşün.
Kontrol paneli dokunmatik sensör alanlarına basıldığında ses gelmiyor.	Sesler devre dışı bırakılmıştır.	Sesleri etkinleştirin. "Günlük kullanım" bölümüne bakın.
Esnek induksiyonlu pişirme alanı pişirme kaplarını ısıtmıyor.	Pişirme kapları esnek induksiyonlu pişirme bölgesine yanlış yerleştirilmiştir.	Pişirme kaplarını esnek induksiyonlu pişirme bölgesinde doğru yerleştirin. Pişirme kaplarının konumu etkinleştirilmiş işleve veya işlev moduna bağlıdır. Bkz. "Esnek induksiyonlu pişirme alanı".
	Pişirme kabının tabanının çapı, etkinleştirilen işlev veya işlev modu için yanlış.	Etkin işlev ya da işlev modu için geçerli çapa sahip pişirme kaplarını kullanın. Bkz. "Esnek induksiyonlu pişirme alanı".
 simgesinin üzerindeki gösterge yanar.	Çocuk Emniyet Cihazı veya Kilitte çalışıyor.	"Günlük kullanım" bölümüne bakın.
Kontrol çubuğu yanıp sönmüyor.	Ocak üzerinde pişirme kabı yok veya pişirme alanı üzerine tamamen yerleştirilmemiş.	Pişirme kabını, pişirme alanının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin.
	Kullanılan pişirme kabı uygun değildir.	İndüksiyonlu ocaklara uygun pişirme kapları kullanın. Bkz. "İpuçları ve öneriler".
	Pişirme kabının taban çapı bu bölge için çok küçük.	Doğru ölçülere sahip pişirme kabını kullanın. Bkz. "Teknik veriler".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) çalışıyor. Çalışan işlev modunun bir veya daha fazla bölümü pişirme kapları ile kaplanmış değil.	Pişirme kaplarını, çalışma modunu çalıştıran ya da çalışma modunu değiştiren doğru sayıda bölüme yerleştirin. Bkz. "Esnek induksiyonlu pişirme alanı".

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Kontrol çubuğu iki kez yanıp söner ve kapanır.	PowerSlide çalışıyor. Esnek induksiyonlu pişirme bölgesine iki tencere kondu veya tencere fonksiyon tarafından etkinleştirilen pişirme bölgesinden daha büyük alan kaplıyor.	Sadece bir tencere kullanın. Bkz. "Esnek induksiyonlu pişirme alanı".
Davlumbaz kontrol çubuğu yanıp söner ve davlumbaz çalıştırılmaz ve kapatılamaz.	Fan, odanın düzgün havalandırılmamış olması gibi bazı durumlarda kendiliğinden kapanabilir.	Pencereyi açın (pencere anahtarı takmanız gerekiyor olabilir, "Davlumbaz İçin İpuçları ve Öneriler" bölümüne bakın.) Herhangi bir sembole basın. Davlumbaz yeniden çalışır.
Davlumbaz fonksiyonu etkinleştirildiğinde davlumbaz fanı düzgün çalışmıyor.	Davlumbazın bulunduğu ortamın sıcaklığı çok yüksek. Davlumbazın içinde ve etrafındaki hava sirkülasyonunu yetersiz.	Ocağı kapatın ve fişini prizden çıkarın. En az 10 saniye bekleyin ve yeniden takın. Diğer öneriler: Ortamın sıcaklığını düşürmeye çalışın. Davlumbaz filtresini çıkarın ve davlumbazın içinde biriken nemi alın. "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın. Davlumbaz sistemini bir gün boyunca kurumaya bırakın ve davlumbazı yeniden çalıştırın.
Pişirme sırasında oluşan buhar davlumbaz tarafından yeterince emilmedi.	Pişirme kabının kapakları düzgün yerleştirilmedi.	Pişirme kabınızın havalandırılmalı kapakları yoksa, çıkan buharın davlumbaza doğru yönlendirilmesi için kapakları eğdiğinizden emin olun. Entegre davlumbaz ile kullanılması tavsiye edilen özel Buhar Bacalı Kapaklar hakkında bilgi için "İpuçları ve Öneriler" kısmına bakın.
	Davlumbaz filtresi dolu.	Davlumbaz filtresini temizleyin ve bildirimi sıfırlayın. "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
 ve bir sayı yanıyor.	Ocakta bir hata var. Daha fazla ayrıntı için uygulamaya gidin.	Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın.  tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin.
 yanıp söner.	Kablosuz bağlantı kayboldu.	Kablosuz bağlantıyı düzeltin. Ev internetinizi kontrol edin. Sorun devam ederse ağa yeniden bağlanmayı deneyin. "İlk kullanım öncesi" > "Ağ değiştirme" bölümüne bakın.

10.2 Eğer bir çözüm bulamadıysanız...

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Bilgi etiketindeki verileri verin. Ocağı doğru çalıştırdığınızdan emin olun.

Doğru çalıştırmadığınız takdirde servis teknisyeni veya satıcı tarafından yapılacak servis işlemi, garanti süresi içinde dahi olsa ücretlendirilecektir. Garanti süresi ve Yetkili Servis Merkezleri ile ilgili bilgiler garanti kitapçığınızdadır.

11. TEKNİK VERİLER

11.1 Bilgi etiketi

Model KCC85450
Tür 66 D4A 05 CA
İndüksiyon 7.35 kW
Seri No
ELECTROLUX

PNC 949 599 199 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW



11.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Piştirme bölgesi	Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum süre [dk.]	Piştirme kabının çapı [mm]
Esnek indüksiyonlu piştirme alanı	2300	3200	10	asgari 105

Piştirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Tencerenin malzemesi ve boyutlarına göre değişir.

En iyi sonuçları elde etmek için çapı tabloda belirtilenlerden daha küçük olan piştirme kapları kullanın.

11.3 Ana bağlantı bilgisi

Frekans / protokol	Wi-Fi	2.4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802.11 an (sadece kapalı alanda kullanım için)
	Bluetooth Düşük Enerji 5.0	2,4 GHz / DSSS
Maksimum güç	Wi-Fi	2,4 GHz: <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth Düşük Enerji 5.0	<20 dBm
Şifreleme	WPA, WPA2	

5 Kasım 2020 itibarıyla geçerli RED (Direktif2014/53/EU) madde 10 (10) hakkında kılavuz. Ülkelerin listesi: Belçika, Bulgaristan, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Almanya, Estonya, İrlanda, Yunanistan, İspanya, Fransa, Hırvatistan, İtalya, Kıbrıs, Letonya, Litvanya, Lüksemburg, Macaristan, Malta, Hollanda, Avusturya, Polonya, Portekiz, Romanya, Slovenya, Slovakya, Finlandiya, İsveç, Norveç, İzlanda, Lihtenştayn, İsviçre, Türkiye ve Kuzey İrlanda.

12. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

12.1 Ürün Bilgileri*

Model tanımlaması		KCC85450
Ocak tipi		Ankastre Ocak
Pişirme alanlarının sayısı		2
Isıtma teknolojisi		İndüksiyon
Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol	U 45,8 cm G 21,4 cm
Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sağ	U 45,8 cm G 21,4 cm
Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol	191,1 Wsa / kg
Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sağ	191,1 Wsa / kg
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)		191,1 Wsa / kg

* Avrupa Birliği için, AB Düzenlemesi 66/2014'e göre. Belarus için, STB 2477-2017, Ek A'ya göre. Ukrayna için, 742/2019'a göre.

EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.

12.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki tavsiyelere uyararak yemek pişirme sırasında enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Su ısıttığınızda yalnızca ihtiyacınız olan kadarını kullanın.
- Mümkünse, kapakları her zaman pişirme kaplarının üzerine koyun.

- Pişirme bölgesini çalıştırmadan önce pişirme kabını üzerine koyun.
- Daha küçük olan pişirme kaplarını daha küçük pişirme bölgelerine koyun.
- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.
- Yiyeceği sıcak tutmak veya eritmek için kalan sıcaklığı kullanın.

13. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
 2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
 3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimli haklara başvurma tüketicinin açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
 4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimli haklarını kullanmakta serbesttir.
 5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimli hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakla yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimli haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**
- Üretici / İhracatçı :**
 ELECTROLUX APPLIANCES AB
 BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
 ST GÖRANSGATAN 143
 SE-105 45 STOCKHOLM
 SWEDEN
 TEL: +46 (8) 738 60 00
 FAX: +46 (8) 738 63 35
 www.electrolux.com
- İthalatçı:** Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.
 TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89
musteri_hizmetleri@electrolux.com
WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl,
diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10

yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya
ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek
parça temini ve bakım süresini ifade
eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri
dönüştürülebilir . Ambalajı geri
dönüşüm için uygun konteynerlere
koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz
atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve
insan sağlığının korunmasına yardımcı

olun. Ev atığı sembolü  bulunan
cihazları atmayın. Ürünü yerel geri
dönüşüm tesislerinize gönderin ya da
belediye ile irtibata geçin.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



867373206-B-1 32022

