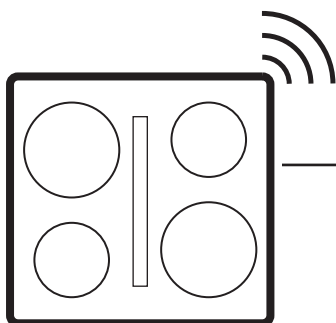




Electrolux

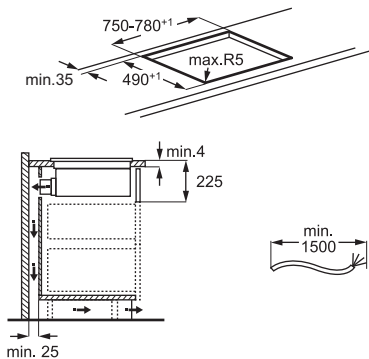
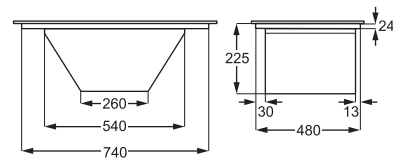
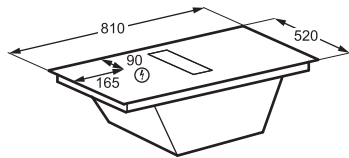
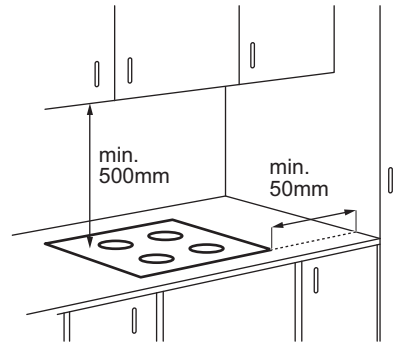


electrolux.com/register



ECC8549

INSTALLATION / KURULUM



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

How to Install your
AEG/Electrolux Extractor Hob



FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. ASSEMBLAGE.....	8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	18
8. DÉPANNAGE.....	20
9. DONNÉES TECHNIQUES.....	22
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	22
11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	24

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

pareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec l'application dédiée.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les

chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson, car cela pourrait provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une

couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le

fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Aérez suffisamment la pièce où est installé l'appareil pour éviter le reflux de gaz provenant d'appareils utilisant d'autres combustibles, y compris les flammes nues.
- Assurez-vous que les aérations ne sont pas bouchées et que l'air aspiré par l'appareil ne provient pas d'un conduit d'évacuation des fumées et vapeurs émises par d'autres appareils (systèmes de chauffage central, thermosiphons, chauffe-eau, etc.).
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un reflux des gaz de combustion, provoquant un risque d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'étouffement.
- Lorsque l'appareil fonctionne avec d'autres appareils, le vide maximal généré dans la pièce ne doit pas dépasser 0,04 mbar.
- Nettoyez le filtre de hotte et éliminez régulièrement les dépôts de graisse pour éviter tout risque d'incendie.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- Si l'appareil est directement branché sur l'alimentation secteur, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une coupure omnipolaire. La déconnexion complète doit être conforme aux conditions de surtension de catégorie III. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- N'installez pas le conduit d'évacuation de l'air dans une cavité du mur, sauf si cette cavité est spécialement conçue à cet effet.
- Pour une installation sans conduit, la sortie du ventilateur doit être positionnée directement contre le mur ou doit être séparée par une paroi de placard supplémentaire, afin d'empêcher l'accès aux lames du ventilateur.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

- Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.

- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- En cas d'installation d'échappement, et lorsque les accessoires sont présents ou obligatoires (vanne murale, interrupteur fenêtre et/ou ouvre fenêtre), les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié conformément au schéma de raccordement ou à la brochure d'installation.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Si le code E3 s'affiche, débranchez l'appareil et vérifiez le branchement électrique et la tension secteur.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. La ventilation doit être contrôlée régulièrement par un professionnel qualifié.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.

- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne retirez jamais la grille ou le filtre lorsque la hotte ou la plaque est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais de flamme nue lorsque la hotte est en marche.
- Ne couvrez pas l'entrée de la hotte avec des ustensiles de cuisine.
- N'accédez pas à la partie inférieure de l'appareil lorsque la plaque ou la hotte est en fonctionnement.
- Ne placez pas d'objets petits ou légers à proximité de la hotte pour éviter qu'ils se coincent.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous

devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Sonde de cuisson



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.
- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyer la Sonde de cuisson avant et après chaque utilisation. Attention, l'extrémité de la Sonde de cuisson est pointue
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants

ou d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

- Utilisez l'emballage d'origine pour ranger et recharger la Sonde de cuisson.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est froide, propre et sèche avant de la placer dans le chargeur.
- Rangez la Sonde de cuisson dans un endroit sûr et sec, hors de la portée des enfants.

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série

3.2 Montage de la plaque



Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation.

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

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

Uniquement pour les pays sélectionnés :
En cas d'installation du système d'évacuation, un commutateur de fenêtre peut être nécessaire (consultez un technicien agréé). Vous devez l'acheter séparément, car il n'est pas fourni avec la plaque de cuisson. Le commutateur de fenêtre doit être installé par un technicien agréé. Reportez-vous à la notice d'installation.

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

Montage de l'unité de filtration

L'appareil doit être utilisé à tout moment avec l'ensemble des filtres dédiés au mode d'installation choisi. Reportez-vous au chapitre « Sélection du filtre ». Avant la première utilisation, assurez-vous d'insérer les filtres à charbon à l'intérieur de la hotte avec les poignées orientées vers l'intérieur. Placez le boîtier du filtre à graisse à l'intérieur de la hotte et placez la grille sur la hotte.

3.3 Câble de raccordement

**AVERTISSEMENT!**

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

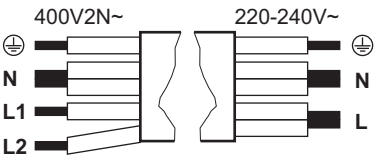
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation, et ne peut être utilisée qu'avec une prise de sécurité à fusible A.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble H05VV-F qui résiste à une température de 70 °C ou supérieure.
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.
- Contactez le service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

Raccordement monophasé

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

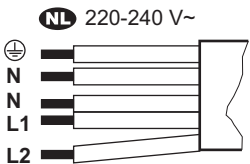
Connexion NL

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils bleus.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



Raccordement mono-		Raccordement bipha-	
phasé : 220 - 240 V~		sé: 400 V2N~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²	

⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm ²)	
---	--

⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu

NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

L1	Noir
L2	Marron

3.4 FlexPower

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

Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau. Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.

❗ Si le niveau de puissance est inférieur à 2 000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).

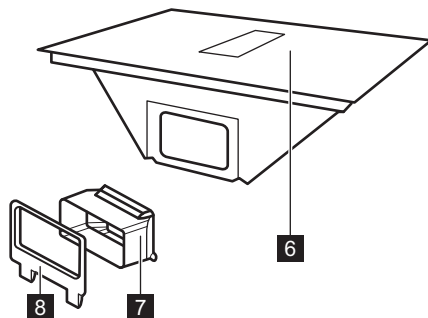
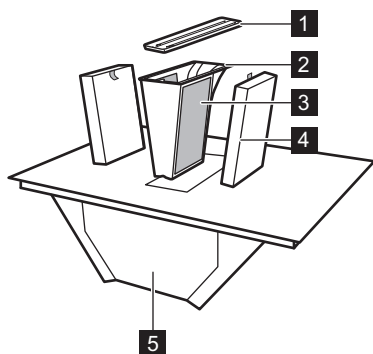
1. Allumez la table de cuisson.
2. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
3. Sélectionnez  > Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance adapté.
4. Appuyez sur  ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

ATTENTION!

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

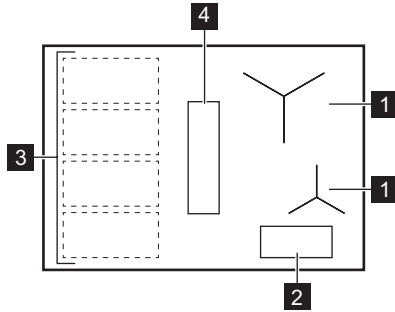
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Présentation du produit



- 1 Grille
- 2 Boîtier du filtre à graisse
- 3 Filtre à graisse (non amovible)
- 4 Filtre à charbon
- 5 Plateau égouttoir
- 6 Plaque
- 7 Adaptateur de conduit d'air
- 8 Raccord de conduit d'air pour la paroi arrière

4.2 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande
- 3 Zone de cuisson à induction flexible
- 4 Hotte

4.3 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

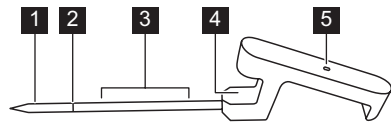
La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran ou balayez vers la gauche/droite.

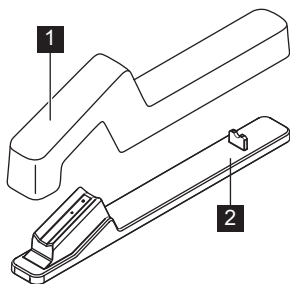
Symbole/voyant	
	On / Off
	Menu
	Vue par zone
	Fonctions de la hotte
	Sélecteur de zone de cuisson
	Timer
	Lock/Child Lock
	Pause
	Flex Bridge
Plats	Programmes automatiques classés par type d'aliment
FONCTIONS	Programmes automatiques classés par mode de cuisson
	Sonde de cuisson

Symbole/voyant	
	Voyant WiFi
	Poêlée
	Fondre
	Cuisson
Breeze	Breeze fonction
Manuel / Auto	Mode manuel/automatique de la hotte
Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée.
	OptiHeat Control
	Mode Maintien au chaud
	Sonde de cuisson
	Configurations
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
+ chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.

4.4 Sonde de cuisson



- 1 Point de mesure
- 2 Marque de niveau minimum
- 3 Plage d'immersion recommandée (pour les liquides)
- 4 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
- 5 Voyant de commande



1 Carter

2 Station de recharge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

5.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, vous devez régler la Langue, la Affichage Luminosité, le Volume et le Son touches.

Vous pouvez modifier les paramètres dans  > Configurations > Configuration. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

5.2 Sélection du filtre

Avant la première utilisation, assurez-vous de régler le bon type de filtre en fonction du mode d'installation.

Mode de recirculation : filtre à charbon (en combinaison avec un filtre à graisse)

Les filtres à charbon, contenant de la mousse active, neutralisent la fumée et les odeurs de cuisson. Vous pouvez choisir entre :

- **OdourClean STANDARD** (blanc, jetable)
- **OdourClean PLUS** (noir, régénérable)

Pour utiliser l'appareil en mode de recirculation, contactez un technicien agréé pour régler l'installation.

Mode d'échappement : filtre à graisse

Les filtres à graisse collectent la graisse, l'huile et les restes alimentaires, et les empêchent de pénétrer dans le système de hotte.

Pour utiliser l'appareil en mode d'échappement, contactez un technicien agréé pour régler l'installation.

 Le mode d'extraction peut affecter la pression de l'air ambiant et nécessite donc une ventilation adéquate pour éviter le reflux des gaz de combustion provenant d'autres appareils. Assurez-vous que l'environnement d'installation respecte les consignes de sécurité fournies.

5.3 Connexion sans fil / application

Pour utiliser l'application, la plaque de cuisson doit être connectée au réseau sans fil. WiFi est activé(e) par défaut.

1. Sélectionnez  > Configurations > Connexions > WiFi.
2. Appuyez sur  pour activer WiFi.
3. Appuyez sur la touche CONNECTER.
4. Téléchargez l'application. Scannez le code QR situé au dos du manuel de l'utilisateur ou téléchargez l'application directement depuis l'App Store.
5. Ouvrez l'application et inscrivez-vous pour obtenir un compte.
6. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus de connexion.

Modification/désactivation de la connexion réseau

Pour déconnecter la plaque de cuisson de votre réseau domestique :

Sélectionnez  > Configurations > Connexions > WiFi :

- Pour vous déconnecter de votre réseau sans fil, appuyez sur DÉCONNECTER.

- Pour désactiver WiFi, appuyez sur



5.4 Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson

Votre plaque de cuisson n'est pas associée à la Sonde de cuisson à la livraison. Appairez-la avant la première utilisation ou lorsque vous la remplacez par une nouvelle.

Pour garantir des températures précises, étalonnez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

1. Sélectionnez > Configurations > Connexions > Bluetooth.
2. Appuyez sur pour activer Bluetooth.

La plaque de cuisson trouve automatiquement les accessoires disponibles. Si votre Sonde de cuisson n'apparaît pas dans la liste, assurez-vous qu'elle est chargée. Ensuite, secouez-la ou tapotez-le deux fois jusqu'à ce que le voyant commence à clignoter.

3. Choisissez le Sonde de cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

4. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent.

Si vous n'étalonnez pas la Sonde de cuisson à cette étape, vous pouvez le faire plus tard. Entrez à nouveau les configurations Bluetooth et sélectionnez votre Sonde de cuisson pour continuer la configuration.

Réinitialisation / suppression de la Sonde de cuisson

À tout moment, vous pouvez réinitialiser la Sonde de cuisson ou la déconnecter de la plaque de cuisson.

1. Sélectionnez > Configurations > Connexions > Bluetooth.

L'écran affiche la Sonde de cuisson connectée.

2. Appuyez sur Sonde de cuisson.
 - Pour étalonner à nouveau la Sonde de cuisson, appuyez sur RÉINITIALISER.
 - Pour retirer le Sonde de cuisson de la plaque, appuyez sur .

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

6.1 Utilisation de la plaque

Maintenez la touche enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque.

Placez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de zone correspondant. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions automatiques.

Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de cuisson, appuyez sur ou . Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

6.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le

bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, un récipient est détecté.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

6.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson et la hotte sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur ou vitesse de ventilateur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

6.5 III / II / I OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

6.6 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible pour une zone de cuisson avec chaleur résiduelle et récipients de cuisson présents.

Appuyez sur  pour activer. Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Pour désactiver, appuyez sur .

6.7 Gestionnaire de puissance

Si la plaque atteint la puissance maximale disponible, l'appareil réduit automatiquement la puissance des zones de cuisson. Cette fonction protège les fusibles de l'installation électrique domestique

La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles : rouge (réglage de la température

actuel), blanc (réglage de la température maximal disponible), gris clair (réglage de la température non disponible).

6.8 Boost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur Boost pour activer la fonction. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

6.9 Timer

Pour utiliser la fonction comme ECO Timer, pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément. Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

Réglez une température sur la zone de cuisson, puis appuyez sur . Sélectionnez la case Zone d'arrêt, puis réglez l'heure. Appuyez sur OK pour confirmer.

Pour modifier les réglages pendant la cuisson : appuyez sur le  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur OK.

Pour désactiver, réglez le niveau de cuisson sur 0.

Pour utiliser la fonction comme Minuteur.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.

Sélectionnez la zone de cuisson, puis appuyez sur . Désélectionnez la case Zone d'arrêt. Réglez l'heure et appuyez sur OK pour confirmer.

Pour désactiver, appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur  pour confirmer.

6.10 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la hotte fonctionne en mode manuel, la vitesse du ventilateur est réduite à 1. En

mode automatique, la vitesse du ventilateur ne change pas.

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer, appuyez sur  > . Pour désactiver, appuyez sur REPRENDRE.

6.11 Lock/Child Lock

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur  > . Pour déverrouiller, maintenez enfoncé DÉVERROUILLER.

Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : appuyez sur  > Configurations > Options > Child Lock. Allumez l'interrupteur et sélectionnez les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Pour désactiver, éteignez l'interrupteur.

6.12 / Flex Bridge

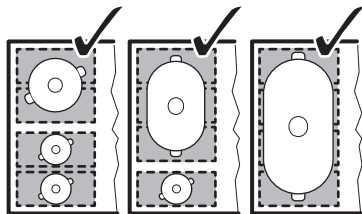
Cette fonction ajuste la zone de cuisson pour accueillir des récipients de différentes tailles et formes. La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Vous pouvez les combiner en deux zones distinctes ou une grande zone de cuisson, avec un niveau de chauffe individuel pour chacune.

Placez le récipient sur les zones de cuisson.

Appuyez sur  > Flex Bridge ou sur le raccourci . Sélectionnez le mode qui correspond le mieux à la taille de votre récipient, puis réglez le niveau de cuisson.

Modes disponibles :

- Standard – deux zones de cuisson séparées.
- Big Bridge – trois sections arrière combinées en une seule.
- Max Bridge – les quatre sections combinées en une seule.



- Diamètre inférieur de récipient <160 mm - placez-le au centre, sur une section.

- Diamètre inférieur de récipient >160 mm - placez-le sur deux sections ou plus.

6.13 Sonde de cuisson

Vous pouvez utiliser Sonde de cuisson pour ajuster les paramètres de cuisson à différents types d'aliments et les maintenir tout au long du processus de cuisson. Le Sonde de cuisson fonctionne avec des programmes automatiques (Plats et FONCTIONS) ainsi que la cuisson manuelle.

Selon la norme : EN 60335 la Sonde de cuisson doit être rechargée uniquement à l'aide de la station de recharge et de l'adaptateur secteur inclus dans l'emballage. Une minute de recharge permet jusqu'à 8 heures de fonctionnement.

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord de la casserole ou du plat par le crochet. Seule la partie métallique de la sonde de cuisson peut entrer en contact avec les aliments et les liquides.

1. Choisissez la fonction ou le type d'aliment dans le menu.
2. Appuyez sur  dans le coin supérieur droit de l'écran pour régler ou ajuster la température cible ou appuyez sur OK pour les réglages par défaut.
3. Suivez les instructions qui s'affichent.
4. Une fois la durée réglée et/ou la température cible atteinte, un signal sonore retentit et une notification apparaît. Pour fermer la fenêtre, appuyez sur OK.

Conseils

- Immergez la Sonde de cuisson dans le liquide 2-5 cm au-dessus du repère de niveau minimum pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner le morceau d'aliment, si nécessaire, puis remettez-la en place.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha.
- Lors de la cuisson manuelle, le Sonde de cuisson peut être utilisé pour mesurer la

température du plat et pour informer lorsque la température cible est atteinte.

6.14 FONCTIONS : Poêlée

Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments. La plaque maintient la température pendant la cuisson sans besoin d'ajustement manuel, empêchant les aliments de surchauffer et de brûler.

1. Placez une poêle vide sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez combiner les quatre sections en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une seule grande zone de cuisson à l'aide de Flex Bridge.
2. Sélectionnez **FONCTIONS > Poêlée**.
3. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur  pour régler la température.

4. Sélectionnez un niveau de friture.
5. Réglez un minuteur si nécessaire.

Ne mettez de l'huile et des aliments à l'intérieur de la casserole que lorsque la plaque de cuisson signale que la casserole a atteint la température prévue.

Pour désactiver, appuyez sur 0.

Conseils :

- Faible niveau de cuisson : omelette, œufs frits, pommes de terre frites (cruës)
- Niveau de cuisson moyen : œufs brouillés, filet de poisson, bâtonnets de poisson, fruits de mer, hamburger, boulettes de viande, côtelette, blanc de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (moyen/bien cuit), saucisses frites, galettes de pommes de terre frites, légumes
- Niveau de cuisson élevé : steak (saignant), viande hachée.

Utilisez uniquement des récipients froids à fond plat épais. Pour vérifier si la casserole est adaptée, mettez-la à l'envers. Placez une règle sur le fond de la casserole et essayez d'insérer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce de même épaisseur) entre la règle et la casserole. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.

6.15 FONCTIONS : Cuisson

Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

La fonction Cuisson nécessite le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

1. Placez une casserole remplie d'eau sur la zone de cuisson. Le liquide doit couvrir complètement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson.
2. Sélectionnez **FONCTIONS > Cuisson**.
3. Connectez la Sonde de cuisson.
4. Réglez un minuteur si nécessaire.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. Pour désactiver, appuyez sur .

Conseils :

- Étalonnez la Sonde de cuisson avant utilisation pour déterminer le point d'ébullition exact.
- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.
- Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.
- Utilisez entre 1 et 5 litres d'eau froide ou à température ambiante.
- N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.
- N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
- Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

6.16 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez **FONCTIONS > Fondre**.
3. Réglez un minuteur si nécessaire.
4. Appuyez sur la touche OK.

Pour désactiver, appuyez sur .

6.17 Plats

Préparer des aliments en utilisant des programmes prédéfinis pour des types d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez combiner les quatre sections en deux zones de cuisson de différentes tailles, ou en une seule grande zone de cuisson à l'aide de Flex Bridge.

2. Sélectionnez Plats.
3. Sélectionnez le type d'aliment.
4. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur  pour régler la température.

5. Réglez un minuteur si nécessaire.
6. Suivez les instructions qui s'affichent.

En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les paramètres, par exemple, le niveau de cuisson ou le niveau de chaleur.

Conseils :

- Les plats les plus fréquemment cuisinés sont ajoutés automatiquement à Les plus préparés.
- Vous pouvez ajouter des programmes manuellement à Mes programmes .
- Vous pouvez masquer des programmes en appuyant sur . Pour restaurer les programmes, allez dans Configurations > Configuration > Plats.

6.18 Fonctions de la hotte

Mode manuel

La hotte peut fonctionner lorsque la plaque est allumée ou éteinte.

Appuyez sur . Réglez le niveau de vitesse du ventilateur. Pour désactiver, appuyez sur 0.

Mode automatique

La hotte ajuste la vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson.

1. Appuyez sur .
2. Si la fonction n'est pas activée par défaut, appuyez sur Auto pour l'activer.
3. Placez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson et sélectionnez un réglage de chaleur.

Lorsque vous désactivez la zone de cuisson ou éteignez la plaque alors que le mode automatique est activé, la hotte continuera de fonctionner pendant un certain temps, en fonction de la vitesse de ventilation sélectionnée. Pour désactiver ce mode, appuyez sur  > .

Pour modifier la vitesse par défaut du ventilateur, sélectionnez  >  > Ventilateur automatique.

Timer de hotte

Utilisez cette fonction pour indiquer la durée de fonctionnement de la hotte. Il n'est pas possible de régler le timer lorsque la hotte est éteinte.

1. Appuyez sur  > .
2. Réglez l'heure.
3. Appuyez sur OK pour démarrer le minuteur.

Si le mode automatique éteint la hotte avant que le temps réglé soit écoulé, le timer sera réinitialisé. Si le timer éteint la hotte avant le mode automatique, le mode automatique se désactivera également.

Boost

La fonction active le ventilateur à sa vitesse maximale.

Appuyez sur  > Boost. Pour désactiver, appuyez sur 0.

La fonction peut rester active sans interruption pendant au plus 8 minutes. Après ce laps de temps, la vitesse du ventilateur passe à 3.

Breeze

Le ventilateur fonctionne à une vitesse extra faible avec un niveau de bruit minimal pour éliminer les odeurs persistantes.

1. Éteignez la table de cuisson.
2. Appuyez sur  > Breeze.
3. Appuyez sur OK pour démarrer la fonction.
4. Pour régler un minuteur, appuyez sur  > .
5. Réglez l'heure. Le minuteur est réglé par défaut sur 60 min.

La hotte s'éteint automatiquement lorsque la minuterie s'arrête.

Auto Séchant

Le ventilateur continue de fonctionner à une vitesse minimale pendant 20 minutes après que vous avez éteint la plaque, puis se désactive automatiquement. La fonction élimine toute odeur persistante après la cuisson.

Lorsque la fonction est activée,  apparaît sur l'écran de présentation de la zone. L'autonomie restante est visible sur l'affichage du minuteur de la hotte. Il n'est pas possible de régler l'heure réglée.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  > .

Pour désactiver complètement la fonction, appuyez sur  >  > Auto Séchant. Appuyez sur le curseur pour désactiver.

 Il est recommandé de ne pas désactiver la fonction et de la laisser fonctionner sans interruption pendant tout le cycle.

6.19 Langue

Pour changer la langue : appuyez sur  > Configurations > Configuration > Langue et sélectionner la langue de la liste.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur  > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la première option en haut à gauche (la deuxième option peut également être située en haut à droite, selon la version du logiciel). Faites défiler vers le bas pour sélectionner la langue. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, sélectionnez l'option à droite.

6.20 Son touches / Volume

Vous pouvez régler le type de son et le volume de la plaque.

Appuyez sur  > Configurations > Configuration > Son touches / Volume et sélectionnez l'option.

6.21 Affichage Luminosité

Vous pouvez régler la luminosité de l'affichage.

Appuyez sur  > Configurations > Configuration > Affichage Luminosité et sélectionnez le niveau.

6.22 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.
- Lorsque vous commencez à cuisiner, réglez le ventilateur sur une vitesse basse. Une fois la cuisson terminée, maintenez le ventilateur en marche pendant quelques minutes.
- Augmentez la vitesse du ventilateur uniquement pour éliminer de grandes quantités de vapeur ou de fumée.
- Nettoyez régulièrement le filtre et remplacez-le si nécessaire pour maintenir son efficacité.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.

- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses,

restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

7.2 Nettoyage de la hotte

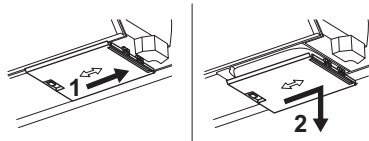
Grille

La grille est en aluminium. Lavez-la manuellement ou au lave-vaisselle et essuyez-le avec un chiffon doux.

Plateau égouttoir

Le plateau égouttoir situé sous la hotte recueille la condensation créée pendant la cuisson. N'oubliez pas de vidanger régulièrement l'égouttoir.

1. Tenez la partie inférieure du plateau égouttoir des deux mains et faites-le glisser vers l'avant. Déplacez-le ensuite doucement vers le bas pour éviter de renverser l'eau.



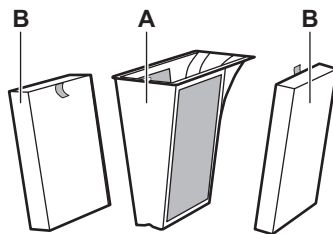
2. Lavez le plateau égouttoir manuellement (avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux/une éponge) ou au lave-vaisselle (cycle standard).

Si de l'eau ou d'autres liquides s'écoulent à l'intérieur du système de hotte : éteignez la hotte et nettoyez soigneusement la zone de la hotte avec de l'eau chaude, un chiffon ou une éponge humide et un agent nettoyant doux.

7.3 Nettoyage des filtres

L'unité de filtration se compose des éléments suivants : les filtres à graisse combinés avec le boîtier du filtre à graisse **A** et les filtres charbon amovibles **B**.

❶ L'appareil doit être utilisé à tout moment avec l'ensemble des filtres dédiés au mode d'installation choisi. Reportez-vous au chapitre « Sélection du filtre ».



La plaque dispose d'un compteur intégré avec une notification qui vous rappelle de nettoyer régulièrement les filtres respectifs. La notification ne vous empêche pas d'utiliser la table de cuisson. La notification n'apparaît que lorsque le ventilateur est éteint et reste visible jusqu'à ce que vous réinitialisiez le compteur ou remplaciez le filtre.

Filtre à graisse

- Après 40 heures d'utilisation, une fenêtre contextuelle et un voyant statique apparaissent pour signaler qu'il est temps de nettoyer les filtres à graisse.

Filtre à charbon OdourClean STANDARD

- Après 180 heures d'utilisation, une fenêtre contextuelle et un voyant clignotant apparaissent pour signaler qu'il est temps de remplacer les filtres.
- Inspectez régulièrement les filtres pour vérifier le niveau de graisse accumulée.
- Remplacez-les lorsque le voyant clignotant s'affiche (environ une fois par an, selon la fréquence d'utilisation) ou plus tôt, si nécessaire.

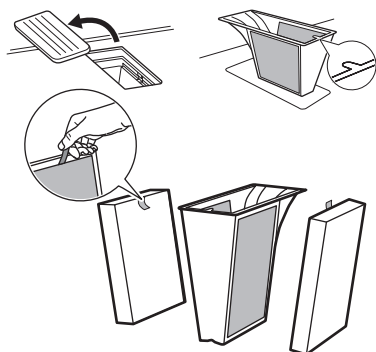
Filtre à charbon OdourClean PLUS

- Après 140 heures d'utilisation, une fenêtre contextuelle et un voyant clignotant apparaissent pour signaler qu'il est temps de remplacer les filtres.
- Nettoyez les filtres uniquement lorsque la graisse accumulée est visible.
- Régénérer les filtres uniquement lorsque le voyant clignotant apparaît. Le nombre maximal de cycles de régénération est de 8. Après ce délai, remplacez les filtres.

Démontage/Remontage des filtres

1. Retirez la grille et sortez le boîtier du filtre.
2. Retirez les filtres en saisissant les poignées.
3. Remontez l'unité de filtration après nettoyage. Insérez les filtres à charbon dans la hotte avec les poignées tournées

vers l'intérieur. Remettez le boîtier du filtre à graisse à l'intérieur et remettez la grille en place.



Nettoyage des filtres à graisse

1. Nettoyez les filtres dès que la graisse accumulée est visible. Lavez soigneusement le boîtier du filtre à graisse avec les filtres à graisse dans de l'eau chaude, à l'aide d'un produit de nettoyage doux, puis rincez-le à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments. Vous pouvez les laver au lave-vaisselle sur un cycle standard avec d'autres plats dans la même charge. Une légère décoloration du maillage peut se produire naturellement, ce qui n'affecte en rien les performances du filtre.
2. Laissez les filtres sécher à température ambiante pendant quelques temps.
3. Remettez les filtres à l'intérieur.
4. Sélectionnez > > Filtres. Choisissez le filtre et appuyez sur REINITIALISER pour relancer le compteur.

Nettoyage des filtres charbon OdourClean PLUS

1. Lavez soigneusement les filtres dans de l'eau chaude, sans produits nettoyants.

Vous pouvez utiliser une éponge douce, un chiffon doux ou une brosse de nettoyage non abrasive pour éliminer les restes d'aliments. Vous pouvez également laver les filtres au lave-vaisselle à 65-70 °C (en utilisant un programme de plus de 90 min), sans détergents et sans vaisselle dans la même charge.

2. Laissez les filtres sécher pendant au moins 24h à température ambiante.
3. Remontez le filtre et replacez-le à l'intérieur.

Régénération des filtres charbon OdourClean PLUS

1. Nettoyez d'abord les filtres, comme décrit ci-dessus.
2. Placez les filtres dans le four à 100 °C pendant 120 min, en les plaçant sur la grille métallique. Utilisez une fonction de four sans ventilateur.
3. Remontez le filtre et replacez-le à l'intérieur.
4. Sélectionnez > > Filtres. Choisissez le filtre et appuyez sur REINITIALISER pour relancer le compteur.

7.4 Nettoyage de la Sonde de cuisson

- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle.
- Le manche en plastique peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.

- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Le ventilateur de la hotte ne fonctionne pas/se désactive tout seul.

- Éteignez la plaque et débranchez-la du secteur. Laissez l'appareil refroidir, puis rebranchez-le.
- Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée. Vous devrez peut-être installer le commutateur de fenêtre. Contactez un service après-vente agréé.

La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas suffisamment le récipient.

- Placez l'ustensile de cuisson dans la position correcte conformément au mode activé.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un diamètre inférieur applicable au mode activé. Reportez-vous à la section Fonction « Flex Bridge »

Cuisson/Poêlée ne fonctionne pas.

- Utilisez des ustensiles de cuisson froids sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
- Réglez le niveau de puissance de la plaque sur une valeur supérieure. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous à la section Fonction « FlexPower »

Le Sonde de cuisson ne répond pas ou n'est pas détecté.

- Assurez-vous que Bluetooth est allumé.
- Chargez le Sonde de cuisson si la lumière rouge clignote. Retirez tout appareil environnant qui pourrait perturber la connexion.

L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.

- Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

Vous ne pouvez pas activer un programme/une fonction automatique.

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de chaleur résiduelle sur la zone de cuisson.
- Ne préchauffez pas les récipients de cuisson.

Vous avez modifié la langue par erreur.

- Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » > « Langue ».

E - U - O s'affiche.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Child Lock s'allume.

Un point-voyant jaune apparaît dans la vue principale de l'affichage.

- Nettoyez/remplacez le filtre. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

La fonction Cuisson ne démarre pas ou fonctionne incorrectement.

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson répond aux exigences de la fonction. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » > « Cuisson ».
- Assurez-vous que le Sonde de cuisson est chargé et calibré.

Wi-Fi clignote.

- Réinitialisez la connexion Wi-Fi. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle ECC8549
Type 67 D4A 05 FA
Induction
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 599 473 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Identification du modèle	ECC8549	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	2	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant droite	181.7 Wh/kg
	Arrière droite	174.5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,5 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN IEC 63474.
Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

10.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (EL) nr 65/2014 et (EL) nr 66/2014

Fiche d'information sur le produit selon le règlement (EU) No 65/2014		
Nom du fournisseur ou marque	ELECTROLUX	
Référence du modèle	ECC8549	
Consommation d'énergie annuelle - AEC _{hotte}	32.7	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Efficacité fluidodynamique - FDE _{hotte}	32.0	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A	
Efficacité lumineuse - LE _{hotte}	-	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	
Efficacité de filtration des graisses - GFE _{hotte}	85.1	%
Classe d'efficacité de filtration des graisses	B	
Débit d'air minimale en fonctionnement normal	270.0	m³/h
Débit d'air maximale en fonctionnement normal	550.0	m³/h
Débit d'air en mode intensif ou « boost »	650.0	m³/h
Puissance sonore pondérée A à la vitesse minimum	50	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse maximum	66	db(A) re 1 pW
Puissance sonore pondérée A à la vitesse intensive ou de boost	69	db(A) re 1 pW
Consommation d'électricité mesurée en mode « arrêt » - P _o	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode « veille » - P _s	-	W
Informations supplémentaires selon le règlement (EL) nr 66/2014		
Facteur d'accroissement dans le temps - f	0.8	
Indice d'efficacité énergétique - EEI _{hotte}	42.6	
Débit d'air mesuré au point de rendement maximal - QBEP	286.7	m³/h
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal - PBEP	449	Pa
Débit d'air maximal - Q _{max}	650.0	m³/h
Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal - WBEP	111.9	W

Puissance nominale du système d'éclairage - WL	-	W
Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson - Emoyen	-	lux

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

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



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

TÜRKÇE

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	24
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	27
3. MONTAJ.....	29
4. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	31
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	32
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	33
7. BAKIM VE TEMİZLİK.....	38

8. SORUN GİDERME.....	40
9. TEKNİK VERİLER.....	41
10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	42
11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	43
12. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER.....	44

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montajı ve kullanımı-
mından önce, verilen talimat-
ları dikkatlice okuyun. Üretici,
yanlış kurulum veya kullanı-
mı-
dan kaynaklanan yaralanma
ya da hasarlardan sorumlu
değildir. Talimatları, ileride
kullanabilmeniz için her za-

man güvenli ve kolay ulaşıl-
abilir 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, duyuşal 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 ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Kullanım ve soğutma sırasında çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Varsa çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin.
- Çocuklar cihazı gözetim olmadan temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.

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 kullanım (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında dahi). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Duman aşırı ısınmayı gösterir. 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 ve-

ya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.

- Isınma ihtimali bulunduğu odanın ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. 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.
- Buna uyulmaması, yanma gazlarının geri akışına yol açarak karbon monoksit zehirlenmesi veya boğulma riskine neden olabilir.
- Cihaz diğer cihazlarla çalıştığı anda, odada oluşan maksimum vakum 0,04 mbar'ı aşmamalıdır.
- Davlumbaz filtresini temizleyin ve yangın riskini önlemek için yağ kalıntılarını düzenli olarak temizleyin.
- Elektrik kablusunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz doğrudan güç kaynağına bağlanırsa, elektrik tesisatı tüm kutuplarda cihazın elektrik bağlantısını kesen bir izolasyon cihazı ile donatılmış olmalıdır. Bağ-

lantıyı tamamen kesme işlemi, aşırı gerilim kategorisinde III belirtilen koşullara uygun olmalıdır. Bağlantıyı kesme aracı, kablolama 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 Installation

⚠ UYARI!

Bu cihazı yalnızca kalifiye bir teknisyen kurmalıdır.

⚠ UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Ayrıntılı montaj talimatları için kurulum kitapçığına bakın.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Pişirme kaplarının kapı veya pencere açıldığında düşmesini önlemek için cihazı, bir kapının yanına ya da pencerenin altına kurmayın.
- Havanın bir duvar boşluğuna atılmasına sebep olacak şekilde takmayın (boşluk bu amaç için tasarlanmadıkça).
- Kanalsız kurulumda, fan kaynakları doğrudan duvara karşı konumlandırılmalı veya ayrı bir dolap kenarıyla ayrılarak fan bacaklarına erişim önlenmelidir.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.
- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:

- Soğutma fanlarına zarar verebilecek veya soğutma sistemini bozabilecek küçük eşyaları veya kağıtları koymayın.
 - Cihazın tabanı ile çekmece içeriği arasında en az 2 cm mesafe bırakın.
- 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.
- Herhangi bir işlem yapmadan önce, cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- Bilgi etiketindeki parametrelerinin şebekenin elektrik parametrelerine uygun olduğundan emin olun.
- Gevşek veya yanlış elektrik kabloları veya fişleri terminalin aşırı ısınmasına yol açabilir.
- Doğru şebeke kablosunu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolanmasına izin vermeyin.
- Darbe korumasının takılı olduğundan emin olun.
- Şebeke kablosu üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.

- Elektrik kablosunun veya fişinin (varsa) sıcak yüzeylere temas etmediğinden emin olun.
- Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişini ve kablosunu hasara uğratmaktan kaçının. Değişim yapılması gerekiyorsa mutlaka Yetkili Servisimize veya kalifiye bir elektrikçiye yaptırılmalıdır.
- Canlı ve yalıtımlı parçaların çok koruması güvenli bir şekilde bağlanmalı ve aletsiz sökülmecek şekilde olmalıdır.
- Fişi şebeke prizine sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulmadan sonra elektrik fişine erişebildiğinizden emin olun.
- Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.
- Cihazın fişini elektrik kablosundan çekerek çekmeyin. Daima şebeke fişinden çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatında, cihazı tüm kutulardan şebekeden ayıran, kontak açıklığı en az 3 mm olan bir yalıtım cihazı bulunmalıdır.
- E3 kodu belirirse cihazın fişini çekin ve elektrik bağlantısını ve şebeke voltajını kontrol edin.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Bu cihazda değişiklik yapmaya çalışmayın.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun. Havalandırma yetkin bir teknisyen tarafından düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.
- Çalışır durumdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini kapatın.
- Kesici aletleri veya tencere kapaklarını pişirme bölgelerine koymayın, zira bunlar pişirme sırasında ısınabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.

- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluyorsa elektrik çarpmasını önlemek için hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz kullanılırken indüksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa dikkatlice koyun, yağ sıçrayabilir.
- Davlumbaz çalışırken hiçbir zaman açık alev kullanmayın.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.
- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

⚠ UYARI!

Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Isınan katı ve sıvı yağlar yanıcı buhar salabilir. Alevden ve ısınmış nesnelerden uzak tutun.
- Sıcak yağ buharları kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek kalıntıları içeren kullanılmış yağ, daha düşük sıcaklıklarda alev alabilir.
- Cihazın yakınına yanıcı ürünler koymayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını cihazın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Yüzeyin zarar görmesini önlemek için nesnelerin veya mutfak gereçlerinin cihazın üzerine düşmesini önleyin.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Davlumbaz veya ocak çalışırken ızgarayı veya filtreyi asla çıkarmayın.
- Davlumbaz çalışırken asla açık alev kullanmayın.
- Davlumbazın girişini mutfak eşyalarıyla kapatmayın.
- Ocak veya davlumbaz çalışırken cihazın alt kısmını elinizi sokmayın.
- Davlumbazın içine kaçma riski olabileceğinden yakınına küçük ve hafif nesneler koymayın.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Pişirme kabını pişirme yüzeyinde hareket

ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değildir.
- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanın.

2.4 Yemek sensörü

⚠ UYARI!

Yaralanma ve yanma riski.

- Yemek sensörü'nü amacına uygun şekilde kullanın. Herhangi bir şeyi açmak veya kaldırmak için bunu kullanmayın.
- Tek seferde sadece ocak için önerilen Yemek sensörü'nü kullanın.
- Arızalandığında veya hasarlıyken kullanmayın.
- Yemek sensörü seçeneğini fırın veya mikrodalga içinde kullanmayın.
- Yemek sensörü'nün daima yiyecek veya sıvının içinde minimum işaretli seviyeye kadar geldiğinden emin olun.
- Her kullanımdan önce ve sonra Yemek sensörü'yi temizleyin. Dikkat edin, Yemek sensörü'nin ucu sıvıdır.
- Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücüler veya metal cisimleri kullanmayın. Yemek sensörü'nü bulaşık makinesinde yıkamayın. Silikon tutamak, Yemek sensörü'nün çalışması üzerinde hiçbir etkisi olmayacak renk solmasına uğrayabilir.

- Yemek sensörü'yi saklamak ve şarj etmek için orijinal ambalajı kullanın.
- Yemek sensörü'yi şarj cihazına yerleştirmeden önce serin, temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Yemek sensörü'yi çocukların erişemeyeceği güvenli, kuru bir yerde saklayın.

2.5 Bakım ve temizlik

- Yüzeyin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı ılık su ve nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Ürünü düzenli olarak yiyeceklerle temas için uygun olmayacak hale getirebilecek çatlaklar, kabarcıklar, soyulmalar, çekme, yapışma, korozyon veya dokuda veya görünümdeki diğer gözle görülebilir değişiklikler gibi bozulma işaretleri açısından kontrol edin. Bozulmaları önlemek için temizleme ve bakım talimatlarını takip edin.

2.6 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın şebeke ile bağlantısını kesin, ardından elektrik kablосunu çıkarın.

3. MONTAJ

3.1 Kurulum öncesi

İleride başvurmak üzere, ocağın tabanındaki bilgi etiketini bulun ve şu bilgileri not edin: seri numarası

3.2 Ocağın montajı

- ① Kurulum boyutları ve görsel rehberlik için kullanım kılavuzunun ilk sayfalarında bulunan montaj şemalarına bakın.

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

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

Sadece seçilen ülkeler için geçerlidir: Baca kurulumu durumunda bir pencere anahtarı gerekebilir (yetkili bir teknik servis görevlisine danışın). Anahtar ocak ile birlikte verilmediğinden ayrı olarak satın almanız gerekir. Pen-

cere anahtarları yetkili bir teknik servis görevlisi tarafından takılmalıdır. Montaj kitapçığına bakın.

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

Filtreleme ünitesinin montajı

Cihaz her zaman seçilen kurulum moduna özel tüm filtrelerle kullanılmalıdır. "Filtre seçimi" bölümüne bakın. İlk kullanımdan önce, karbon filtreleri tutamaklar içeriye bakacak şekilde davlumbazın içine yerleştirdiğinizden emin olun. Gres filtresi muhafazasını davlumbazın içine koyun ve davlumbazın üzerine izgarayı yerleştirin.

3.3 Bağlantı kablosu

⚠ UYARI!

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

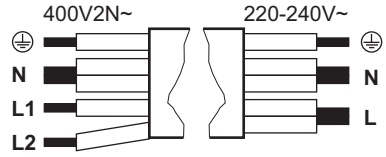
- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve ocak yalnızca A sigortalı bir emniyetli priz ile çalıştırılabilir.
- Hasar gören ana elektrik kablosunu değiştirmek için 70 °C veya daha yüksek sıcaklığa dayanıklı H05VV-F kablo tipini kullanın.
- Kontak fişleri ile bağlantı yapılması, kablo uçlarının delinmesi veya lehimlenmesi, kablo uç kovani olmadan kablo bağlanması yasaktır.
- Yetkili Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

Tek faz bağlantı

1. Kablo uç manşonunu siyah ve kahverengi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi ve siyah kablo uçlarının yalıtım parçasını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Her bir kablo ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gerekli).

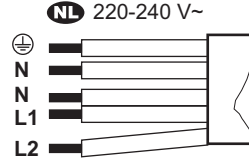
NL bağlantısı

1. Mavi kablolarındaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının kısmını çıkarın.
3. Her bir kabloun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gerekli).



Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²	Çift faz bağlantı: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² veya 4x2,5 mm ²
---	---

	Yeşil - sarı	Yeşil - sarı	
N	Mavi ve mavi	Mavi ve mavi	N
L	Siyah ve kahverengi	Siyah	L1
		Kahverengi	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Yeşil - sarı
N	Mavi ve mavi
L1	Siyah
L2	Kahverengi

3.4 FlexPower

FlexPower, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir.

Cihaz orijinalinde mümkün olan en yüksek güç seviyesinde çalışır. Kurulum tam gücü desteklemiyorsa maksimum gücü değiştirebilirsiniz.

❗ Güç seviyesi 2000 W'den düşükse, herhangi bir otomatik programı (Yemekler veya İŞLEVLER) etkinleştiremezsiniz.

1. Ocağı kapatın.
2. Tüm pişirme alanlarının devre dışı olduğundan emin olun.

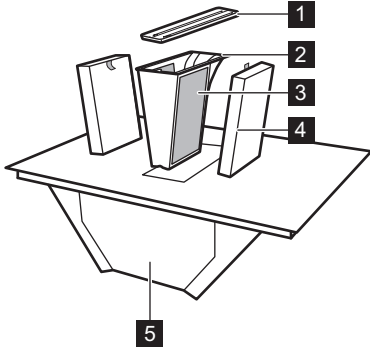
3.  > Ayarlar > Kurulum > FlexPower menüsünü seçin ve . arasında uygun güç seviyesini seçin.
4. < tuşuna veya X tuşuna dokunun. Seçiminizi onaylamak için ekrandaki talimatları izleyin.

⚠ DİKKAT!

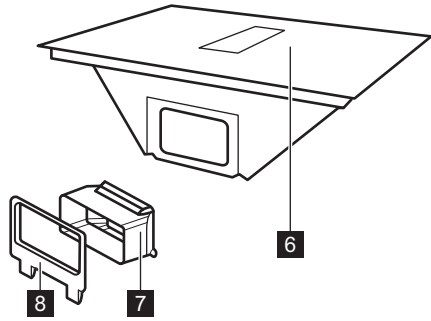
Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

4. ÜRÜN AÇIKLAMASI

4.1 Ürünün genel görünümü



- 1 Izgara
- 2 Yağ filtresi muhafazası
- 3 Yağ filtresi (çıkarılamaz)
- 4 Karbon filtre
- 5 Damla tepsisi
- 6 Ocak
- 7 Hava kanalı adaptörü
- 8 Arka duvar için hava kanalı bağlantısı



4. Kontrol paneli ve ekrandaki semboller

4.3 Kontrol paneli ve ekrandaki semboller

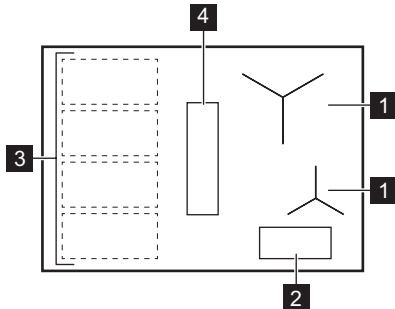
İşlevlerin listesi yazılım sürümüne bağlı olarak değişebilir.

Ekranlar arasında gezinmek için ekranın altındaki sembolere dokununuz veya ekranı sola/ sağa kaydırın.

Sembol / gösterge

	On / Off
	Menü
	Bölge görünümü
	Davumbaz fonksiyonları
	Pişirme bölgesi seçici
	Timer
	Kilitle/Çocuk Kilidi
	Pause

4.2 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli
- 3 Esnek indüksiyonlu pişirme alanı

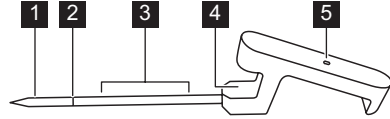
Sembol / gösterge

	Flex Bridge
Yemekler	Yiyecek tipine göre sıralanmış otomatik programlar
İŞLEVLER	Pişirme yöntemine göre sıralanmış otomatik programlar
	Yemek sensörü
	WiFi göstergesi
	Tavada kızartma
	Eritme
	Kaynama
Breeze	Breeze fonksiyonu
Manuel / Auto	Manuel/otomatik aspiratör modu
Boost	Sınırlı bir süre için maksimum ısı ayarını etkinleştirmek için.
	OptiHeat Control
	Sıcak Tutma modu
	Yemek sensörü
	Ayarlar
OK	Bir seçimi veya ayarı onaylamak içindir.
	Menü içinde bir seviye geri / ileri gitmek için.
	Ekrandaki talimatları daraltmak/genişletmek için.

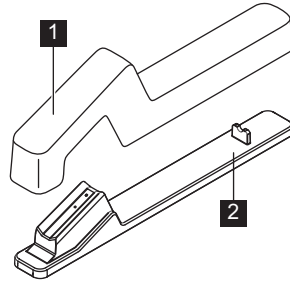
Sembol / gösterge

	Seçenekleri etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için.
	Açılır pencereyi kapatmak için.
	Bir arıza var.

4.4 Yemek sensörü



- 1 Ölçüm noktası
- 2 Minimum işaretli seviye
- 3 Önerilen daldırma aralığı (sıvılar için)
- 4 Yemek sensörü'nü kenara yerleştirmek için kanca
- 5 Kontrol ışığı



- 1 Kapağı
- 2 Şarj istasyonu

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

5.1 İlk bağlantı yapılamadı

Ocağı şebekeye bağladığınızda şunları ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Volüm ve Tuş Sesleri.

Ayarları > Ayarlar > Kurulum moduna değiştirebilirsiniz. "Günlük kullanım" bölümüne bakın.

5.2 Filtre seçimi

İlk kullanımdan önce, kurulum moduna göre doğru filtre tipini ayarlayın.

Devridaim modu: karbon filtre (yağ filtresi ile birlikte)

Aktif köpük içeren uzun ömürlü karbon filtreler, duman ve pişirme kokularını yok eder. Aşağıdakiler arasından seçim yapabilirsiniz:

- **OdourClean STANDARD** (beyaz, tek kullanımlık)

• **OdourClean PLUS** (siyah, yenilenebilir)

Cihazı devridaim modunda kullanmak için yetkili bir teknisyene başvurarak kurulumu ayarlatın.

Egzoz modu: yağ filtresi

Yağ filtreleri yağ ve yiyecek kalıntılarını toplar ve davlumbaz sistemine girmelerini engeller.

Cihazı egzoz modunda kullanmak için yetkili bir teknisyene başvurarak kurulumu ayarlatın.

❗ Egzoz modu oda hava basıncını etkileyebilir ve bu nedenle diğer cihazlardan gelen yanma gazlarının geri akışını önlemek için uygun havalandırma gerektirir. Kurulum ortamının sağlanan güvenlik kurallarına uygun olduğundan emin olun.

5.3 Kablosuz / uygulama bağlantısı

Uygulamayı kullanmak için ocağın kablosuz ağa bağlanması gerekir. WiFi varsayılan olarak açıktır.

1.  > Ayarlar > Bağlantılar > WiFi seçin.
2. WiFi Etkinleştirmek için  tuşuna basın.
3. BAĞLAN tuşuna basın.
4. uygulamayı indirin. Kullanıcı kılavuzunun arka kapağında bulunan QR kodunu tarayın veya uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından indirin.
5. Uygulamayı açın ve bir hesap edinmek için kaydolun.
6. Bağlantı işlemini tamamlamak için uygulamadaki talimatları izleyin.

Ağ bağlantısını değiştirme / devre dışı bırakma

Gazlı ocağı ev ağıınızdan ayırmak için:

-  > Ayarlar > Bağlantılar > WiFi seçin:
- Kablosuz ağ bağlantısını kesmek için BAĞLANTİYİ KES düğmesine basın.
 - WiFi fonksiyonunu devre dışı bırakma için  tuşuna basın.

5.4 Yemek sensörü eşleştirme ve kalibrasyonu

Asıl olarak, ocağınız teslimatta Yemek sensörü ile eşleştirilir. İlk kullanımdan önce veya yenisiyle değiştirdiğinizde eşleyin.

Doğru sıcaklıkları sağlamak için, eşleştirme-den sonra daima Yemek sensörü'yi kalibre edin.

1.  > Ayarlar > Bağlantılar > Bluetooth seçin.
 2. Bluetooth etkinleştirmek için  tuşuna basın.
 3. Ocak, mevcut aksesuarları otomatik olarak bulur. Yemek sensörü listenizde görünmüyorsa, ücretlendirildiğinden emin olun. Ardından ışık yanıp sönmeye başlayana kadar sallayın veya iki kez dokununuz.
 4. Yemek sensörü pişirin ve ekrandaki talimatları takip edin.
 5. START tuşuna basın ve ekrandaki talimatları takip edin.
- Bu adımda Yemek sensörü'yi kalibre etmezseniz, daha sonra yapabilirsiniz. Bluetooth ayarlarını tekrar girin ve kurulumu devam etmek için Yemek sensörü'nizi seçin.

Yemek sensörü sıfırla / kaldır

Herhangi bir noktada, Yemek sensörü'yi sıfırlayabilir veya ocağın bağlantısını kesebilirsiniz.

1.  > Ayarlar > Bağlantılar > Bluetooth seçin.
2. Ekranda bağlı Yemek sensörü gösterilir.
3. Yemek sensörü tuşuna basın.
 - Tekrar Yemek sensörü kalibrasyonu yapmak için SIFIRLA tuşuna basın.
 - Ocaktan Yemek sensörü öğesini kaldırmak için  tuşuna dokununuz.

6. GÜNLÜK KULLANIM

6.1 Ocağın kullanımı

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

Tencereyi pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin ve ilgili bölge sembolüne basın. Isı seviyesini ayarlayın veya otomatik fonksiyonlardan birini seçin.

Isı ayarını bölge genel bakış ekranından da değiştirebilirsiniz. Genişletilmiş ekran görün-

tüsünün ortasına dokunun. Isı seviyesini de-
ğiştirmek için — veya + tuşuna basın. Ge-
nişletilmiş ekran görüntüsünü açmak için güç
seviyesine basın.

6.2 Pişirme Kapları

Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunca
kalın ve düz olmalıdır. Mutfak takımlarını oca-
đa koymadan önce temizleyin ve kurutun. Yü-
zeyin çatlamasını veya zarar görmesini önle-
mek için pişirme kabını camın kenarlarına ve
köşelerine kaydırmayın veya sırtmeyin. Elek-
tronik parçalara zarar vermemek için kontrol
paneli üzerine sıcak pişirme kapları koyma-
yın.

Pişirme kabının indüksiyon uyumlu olduğu-
ndan emin olun (mıknatıs tabanına yapışır).
Optimum ısı transferi için pişirme bölgesinin
boyutuna benzer taban çapına sahip bir pişir-
me kabı kullanın. Daha küçük çaplı pişirme
kapları daha yavaş ısınabilirken, daha büyük
çaplı pişirme kapları aşırı ısınabilir ve kontrol
paneline zarar verebilir.

Pişirme kaplarının malzemesi

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

Çalışma sırasında oluşan gürültüler

Sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen
mevcut ısı ayarına bağlı olarak değişebilir. Bu
sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi
değildir.

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı mater-
yallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısıık sesi: yüksek bir ısı ayarı etkinleştiril-
miştir ve pişirme kapları farklı materyaller-
den (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek ısı ayarı etkinleştirilmiştir.
- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur, pişirme
kabı algılanır.
- tıslama, vızıltı: soğutma fanı çalışıyordur.
- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

6.3 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu
gösterir ve 120 sn içinde herhangi bir pişirme
kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre
dışı bırakır.

6.4 Otomatik Kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ocak belirli koşullarda
(örneğin tüm pişirme bölgeleri ve davlumbaz
devre dışı bırakıldığında, etkinleştirdikten
sonra ısı ayarı veya fan hızı seçilmediğinde

veya pişirme kabı kuruyana kadar kaynadı-
đında) otomatik olarak kapanır .

6.5 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)

Gösterge, bir pişirme bölgesinin hala sıcak ol-
duğunu gösterir. Gösterge göründüğü sürece
atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır. Pişirme
bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.

6.6 Sıcak Tutma modu

Bu fonksiyon, düşük sıcaklık ayarı ile yiyecek-
leri sıcak tutar.

Sıcak Tutma modu, atıl ısı bulunan ve üzerin-
de tencere bulunan bir pişirme bölgesi için
kullanılabilir.

Etkinleştirmek için  tuşuna basın. Gerekir-
se bir zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz. Devre
dışı bırakmak için  tuşuna basın.

6.7 Güç Yönetimi

Ocak kullanılabilir maksimum güce ulaşırsa
cihaz pişirme bölgelerinin gücünü otomatik
olarak düşürür. Bu fonksiyon, evdeki elektrik
şebekesindeki sigortaları korur

Kontrol çubuğunun rengi, mevcut ısı ayar se-
çeneklerini gösterir: kırmızı (mevcut ısı ayarı),
beyaz (mevcut en yüksek ısı ayarı), açık gri
(kullanılmayan ısı ayarı).

6.8 Boost

Sınırlı bir süre için maksimum ısı ayarını et-
kinleştirmek için. Suyu daha hızlı kaynatmak
için kullanabilirsiniz.

Pişirme alanını seçmek için. Fonksiyonu et-
kinleştirmek için Boost tuşuna basın. Süre bit-
tiğinde pişirme bölgesi en yüksek ısı ayarına
geri döner. Fonksiyonu devre dışı bırakmak
için: ısı ayarını değiştirin.

6.9 Timer

**Pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışaca-
đını belirtmek amacıyla fonksiyonu ECO
Timer olarak kullanmak için.**

Her bir pişirme bölgesi için fonksiyonu ayrı
ayrı ayarlayabilirsiniz. Enerji tasarrufu için pi-
şirme bölgesi timer durduğundan kısa bir süre
önce devre dışı kalır.

Pişirme bölgesi için bir sıcaklık ayarlayın ve
ardından  tuşuna basın. Bölümü durdur ku-
tusunu seçin, ardından süreyi ayarlayın.
Onaylamak için OK tuşuna basın.

Piştirme sırasında ayarları değiştirmek için: zamanlayıcı değeri bulunan  ve ardından DÜZENLE ögesine dokununuz.

Ayarlanan süre sona erdiğinde piştirme bölgesi devre dışı kalır. Sesi durdurmak için OK tuşuna dokununuz.

Devre dışı bırakmak için ısı ayarını 0 konumuna getiriniz.

Fonksiyonu Zaman Ayarı olarak kullanmak için.

Bu fonksiyonu piştirme alanı etkinleştirildiğinde kullanabilirsiniz.

Piştirme bölgesini seçin, ardından  tuşuna basın. Bölümü durdur kutusunun seçimini kaldırın. Süreyi ayarlayın ve onaylamak için OK tuşuna basın.

Devre dışı bırakmak için zamanlayıcı değerinin solundaki Zamanlayıcı değerini gösteren  tuşuna basın, ardından onaylamak için  tuşuna basın.

6.10 || Pause

Fonksiyon tüm etkin piştirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır.

Çıkarıcı manuel modda çalıştığında, fan hızı düşürülür. 1 Otomatik modda, fan hızı değişmez.

Fonksiyon herhangi bir aktif timer'ı durdurmaz.

Etkinleştirmek için  > || tuşuna basın. Devre dışı bırakmak için DEVAM ET tuşuna basın.

6.11 Kilitle/Çocuk Kilidi

Gereken şekilde kontrol panelini kilitlemek/kilidini açmak için.

Piştirme sırasında kontrol panelini kısa bir süre kilitlemek için:  >  tuşuna basın. Kilidi açmak için KİLİDİ AÇ tuşunu basılı tutunuz.

Ocağın yanlışlıkla çalıştırılmasını önlemek için:  > Ayarlar > Seçenekler > Çocuk Kilidi tuşlarına basın. Fonksiyonu aktif hale getirmek için düğmeyi açın ve E-U-O harflerini alfabetik sırayla seçin.

Devre dışı bırakmak için düğmeyi kapatın.

6.12 / ... Flex Bridge

Bu fonksiyon, farklı boyut ve şekillerdeki piştirme kaplarına uyum sağlamak için piştirme bölgesini ayarlar. Esnek induksiyon piştirme bölgesi dört bölüme sahiptir. Bunları iki ayrı böl-

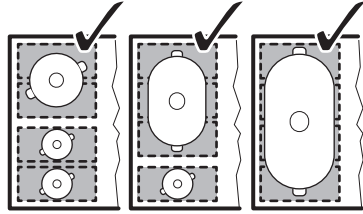
geye veya tek bir büyük piştirme bölgesine birleştirebilir, her biri için ayrı ayar yapabilirsiniz.

Piştirme kabını piştirme bölgelerine koyun. 

> Flex Bridge tuşuna veya ... kısayoluna basınız. Piştirme kaplarınızın boyutuna en uygun modu seçin ve ardından ısı ayarını yapınız.

Mevcut modlar:

- Standart – iki ayrı piştirme alanı.
- Big Bridge – üç arka bölüm tek bir bölüm olarak birleştirilmiş.
- Max Bridge – dört bölümün hepsi birleştirilmiş.



- Piştirme kabı taban çapı <160 mm - bir bölümün ortasına yerleştirin.
- Piştirme kabı taban çapı >160 mm - iki veya daha fazla bölüme yerleştirin.

6.13 Yemek sensörü

Piştirme parametrelerini farklı yemek türlerine göre ayarlamak ve piştirme işlemi boyunca bunları muhafaza etmek için Yemek sensörü kullanabilirsiniz. Yemek sensörü, otomatik programlarla (Yemekler ve İŞLEVLER) ve manuel piştirme ile çalışır.

Bu norma göre: EN 60335, Yemek sensörü sadece pakette bulunan şarj istasyonu ve güç adaptörü kullanılarak şarj edilmelidir. Bir dakika şarj 8 saate kadar çalışma sağlar.

Ölçüm noktası, uç ile minimum işaretli seviye arasında orta kısımda yer alır. Yemek sensörünü minimum işaretli seviyeye kadar yemeğe sokun. Yemek sensörü'yi kabin veya tavanın kenarına kanca ile yerleştirin. Yemek sensörünün sadece metal kısmı gıda ve sıvı ile temas edebilir.

1. Menüden fonksiyonu veya yemek tipini seçin.
2. Hedef sıcaklığı ayarlamak veya ayarlamak için ekranın sağ üst köşesindeki  tuşuna basın veya varsayılan ayarlar için OK tuşuna basın.
3. Gösterge ekranındaki talimatları takip edin.

4. Ayarlanan süre dolduğunda ve / veya hedef sıcaklığa ulaşıldığında, sesli bir sinyal duyulur ve bir uyarı görüntülenir. Penceri kapatmak için OK tuşuna basın.

İpuçları

- En iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için Yemek sensörü'yi sıvıya minimum işaretinin 2-5 cm üzerine batırın.
- Yemek sensörü'yi yemeğin en kalın kısmına yerleştirin.
- 2 - 3 cm kalınlığında et / balık için Yemek sensörü'nün ucu tavanın altına erişmelidir.
- Yemek sensörü'yi, gerekirse yiyeceğin bir parçasını çevirmeden önce çıkarın ve ardından tekrar yerine koyun.
- Bir plancha kullanırken, Yemek sensörü tutamağının yüzeyinin dışında sağ tarafta kaldığından emin olun.
- Manuel olarak pişirirken, Yemek sensörü yemeğin sıcaklığını ölçmek ve hedef sıcaklığa ulaşıldığında bildirmek için kullanılabilir.

6.14 İŞLEVLER: Tavada kızartma

Çeşitli yiyecek türlerini otomatik olarak kontrol edilen ısı seviyeleri ile kızartmak için. Ocak, yemek pişirme sırasında sıcaklığı manuel ayar gerektirmeden korur, yiyeceklerin aşırı ısınmasını ve yanmasını önler.

1. Sol taraftaki pişirme alanlarından birine boş bir tava koyun. Dört bölümü farklı boyutlarda iki pişirme alanında veya Flex Bridge kullanarak tek bir büyük pişirme alanında birleştirebilirsiniz.
2. İŞLEVLER > Tavada kızartma seçin.
3. Gerekirse Yemek sensörü'yi bağlayın.

Sıcaklığı ayarlamak için  tuşuna basın.

4. Bir kızartma seviyesini seçin.
5. Gerekirse bir zamanlayıcı ayarlayın.

Tavaya sadece ocak tavanın istenilen sıcaklığına ulaştığını sinyalini verdiğinde yağ ve yiyecek koyun.

Devre dışı bırakmak için 0 tuşuna basın.

İpuçları:

- Düşük seviye: omlet, kızarmış yumurta, kızarmış patates (çiğ)
- Orta seviye: çırpılmış yumurta, balık fileto, balık kroket, deniz ürünleri, hamburger, köfte, pizola, tavuk göğsü, hindi göğsü, eskalop, fileto, biftek (orta / iyi pişmiş), kızarmış sos, kızarmış patates köftesi, sebzeler
- Yüksek seviye: biftek (az pişmiş), kıyma.

Sadece kalın, düz tabanlı soğuk pişirme gereçleri kullanın. Tavanın uygun olup olmadığını kontrol etmek için tavayı ters çevirin. Tavanın tabanına bir cetvel koyun ve cetvel ile tava arasına 1, 2 veya 5 TL (veya benzer kalınlıkta herhangi bir bozuk para) sığdırmaya çalışın. Cetvel ile tava arasına bozuk para koya miyorsanız tava uygundur.

6.15 İŞLEVLER: Kaynama

Suyun sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra taşmayı önler.

Kaynama fonksiyonu için Yemek sensörü'nün çalışması gerekir.

1. Pişirme alanına su dolu bir kap koyun. Sıvının Yemek sensörü üzerindeki minimum seviye işaretini tamamen kaplaması gerekir.
2. İŞLEVLER > Kaynama seçin.
3. Yemek sensörü'yi bağlayın.
4. Gerekirse bir zamanlayıcı ayarlayın.

Kaynama noktasına ulaşıldığında, ocak ısı ayar seviyesini otomatik olarak azaltır. Devre dışı bırakmak için  tuşuna basın.

İpuçları ve öneriler:

- Tam kaynama noktasını belirlemek için kullanmadan önce Yemek sensörü'yi kalibre edin.
- Bu fonksiyon, su kaynatma ve soyulmamış bütün patates pişirme için en uygun seçenektir.
- Kaynayıp taşmayı önlemek için tencerenin kenarından 4 cm boşluk bırakın.
- 1 ve 5 litre arasında soğuk veya oda sıcaklığında su kullanın.
- Tuzu yalnızca kaynama noktasına eriştiğinde ekleyin.
- Fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın.
- Bu fonksiyon yapışmaz pişirme kapları ile çalışmaz.

6.16 İŞLEVLER: Eritme

Bu fonksiyonu, çikolata veya tereyağı gibi ürünleri eritmek için kullanabilirsiniz.

1. Pişirme kabını iki pişirme alanına koyun.
2. İŞLEVLER > Eritme seçin.
3. Gerekirse bir zamanlayıcı ayarlayın.
4. OK tuşuna basın.

Devre dışı bırakmak için  tuşuna basın.

6.17 Yemekler

Belirli yiyecek tipleri için önceden ayarlanmış programları kullanarak yemek hazırlamak. Programların kullanılabilirliği pişirme alanına bağlıdır.

1. Pişirme kabını iki pişirme alanına koyun. Dört bölümü farklı boyutlarda iki pişirme alanında veya Flex Bridge fonksiyonunu kullanarak tek bir büyük pişirme alanında birleştirebilirsiniz.
2. Yemekler ögesini seçin.
3. Yiyecek türünü seçin.
4. Gerekirse Yemek sensörü'yi bağlayın.

Sıcaklığı ayarlamak için  tuşuna basın.

5. Gerekirse bir zamanlayıcı ayarlayın.
6. Gösterge ekranındaki talimatları takip edin.

Yiyecek tipine ve seçilen programa bağlı olarak, pişme derecesi veya ısı seviyesi gibi parametreleri ayarlayabilir ve değiştirebilirsiniz. İpuçları ve öneriler:

- En sık pişirilen yiyecekler otomatik olarak En Çok Pişirilenler listesine eklenir.
- Programları manuel olarak Favoriler listesine ekleyebilirsiniz.  tuşuna dokununuz.
-  tuşuna basarak programları gizleyebilirsiniz. Programları geri yüklemek için Ayarlar > Kurulum > Yemekler menüsüne gidin.

6.18 Davlumbaz fonksiyonları

Manuel mod

Davlumbaz, ocak açık veya kapalıyken çalışabilir.

 tuşuna basın. Fan hızı seviyesini ayarlayın. Devre dışı bırakmak için 0 tuşuna basın.

Otomatik mod

Davlumbaz, pişirme bölgesinin sıcaklığına göre fan hızını ayarlar.

1.  tuşuna basın.
2. Bu fonksiyon varsayılan olarak açık değilse etkinleştirmek için Auto ögesine basın.
3. Pişirme kabını pişirme bölgesine koyun ve bir ısı ayarı seçin.

Otomatik mod etkinken pişirme bölgesini devre dışı bıraktığınızda veya ocağı kapattığınızda, davlumbaz ayarlanan fan hızına bağlı olarak bir süre daha çalışmaya devam eder. Mo-

du devre dışı bırakmak için  >  tuşuna basın.

Varsayılan fan hızını değiştirmek için  >  > Otomatik fan ögesini seçin.

Davlumbaz timer

Davlumbazın ne kadar süre çalışacağını belirtmek için bu fonksiyonu kullanın. Davlumbaz kapalıyken timer'ı ayarla mümkün değildir.

1.  >  tuşuna basın.
2. Süreyi ayarlayın.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için OK tuşuna basın.

Otomatik mod, ayarlanan süre dolmadan davlumbazı kapatırsa, timer sıfırlanır. Timer otomatik moddan önce davlumbazı kapatırsa, otomatik mod da devre dışı kalır.

Boost

Bu fonksiyon, fanı maksimum hızda çalıştırmak için etkinleştirir.

 > Boost tuşuna basın. Devre dışı bırakmak için 0 tuşuna basın.

Bu fonksiyon, kesintisiz olarak 8 dakikaya kadar çalışabilir. Bu süreden sonra fan hızı 3 olarak değişir.

Breeze

Fan, kalıcı kokuları gidermek için minimum gürültü seviyesinde ekstra düşük hızda çalışır.

1. Ocağı kapatın.
2.  > Breeze tuşuna basın.
3. Fonksiyonu başlatmak için OK ögesine basın.
4. Zamanlayıcıyı ayarlamak için  >  tuşuna basın.
5. Süreyi ayarlayın. Zamanlayıcı varsayılan olarak 60 dk olarak ayarlanmıştır.

Zamanlayıcı durduğunda davlumbaz otomatik olarak kapanır.

Kendi kendini kurutma

Fan, ocak kapatıldıktan sonra 20 dakika boyunca minimum hızda çalışmaya devam eder, ardından otomatik olarak devre dışı kalır. Fonksiyon, pişirme sonrasında kalan kokuları giderir.

Fonksiyon çalışırken bölge genel bakış ekranında  sembolü belirir. Kalan çalışma süresi davlumbaz zamanlayıcı ekranında görünür. Ayarlanan süreyi değiştirmek mümkün değildir.

Fonksiyonu durdurmak için  >  tuşuna basın.

Fonksiyonu tamamen devre dışı bırakmak için  >  > Kendi kendini kurutma tuşlarına basın. Devre dışı bırakmak için kaydırıcıya basın.

① Fonksiyonun devre dışı bırakılmaması ve programın tam döngüsü boyunca kesintisiz çalışmasına izin verilmesi önerilir.

6.19 Dil

Dili değiştirmek için:  > Ayarlar > Kurulum > Dil tuşlarına basın ve listeden dili seçin.

Yanlış dili seçtiyseniz,  >  tuşlarına basın. Bir liste görünür. Sol üstte ilk seçeneği, ardından sol üstte ilk seçeneği (alternatif olarak yazılım sürümüne bağlı olarak sağ üstte ikinci seçeneği) seçin. Dili seçmek için aşağı kaydırın. Açılır pencere görüldüğünde, sağdaki seçeneği seçin.

6.20 Tuş Sesleri / Volüm

Ocağın ses türünü ve ses seviyesini ayarlayabilirsiniz.

 > Ayarlar > Kurulum > Tuş Sesleri / Volüm tuşlarına basın ve seçeneği seçin.

6.21 Ekran Parlaklığı

Ekran parlaklığını ayarlayabilirsiniz.

 > Ayarlar > Kurulum > Ekran Parlaklığı tuşuna basın ve seviyeyi seçin.

6.22 Enerji tasarrufu için ipuçları

- Su ısıtırken sadece ihtiyacınız kadar su kullanın.
- Mümkünse, pişirme kaplarının üzerine daima kapaklarını koyun.
- Yiyeceğinizi sıcak tutmak veya eritme işlemi yapmak için daha önce pişirme yapılan bölgelerde kalan atıl sıcaklığı kullanın.
- Pişirmeye başladığınızda davlumbaz fanını düşük hız seviyesine ayarlayın. Pişirme işlemi bittiğinde, fanı birkaç dakika daha çalıştırmaya devam edin.
- Fan hızını sadece büyük miktarda buhar veya dumandan kurtulmak için artırın.
- Davlumbaz filtresini düzenli olarak temizleyin ve verimliliğini korumak için gerektiğinde değiştirin.

Daha fazla bilgi için bkz. “Enerji verimliliği”.

7. BAKIM VE TEMİZLİK

7.1 temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Pişirme kaplarının kaynamasına izin vermemeyi veya aşırı yüksek sıcaklığa ulaşmayın.
- İndüksiyon ile uyumlu olmayan malzemelerden yapılmış pişirme kapları kullanmayın. Bu tür malzemeler ocak yüzeyini çizebilir veya leke bırakabilir.
- Cam yüzey üzerindeki çizikler ve koyu lekeler ocağın performansını etkilemez.
- Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.
- Standart temizlikten sonra önerilen kazıyıcıyı sadece ek bir alet olarak kullanın.
- Ocak soğuyana kadar bekleyin ve yüzeyi nemli ve aşındırıcı olmayan deterjanla

temizleyin. Temizlik sonrasında, yüzeyi yumuşak bir bezle kurulaşın.

- **Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli yiyecekler. Bir kazıyıcı kullanın ve yanıklara karşı dikkatli olun.
- **Ocak yeterince soğuduktan sonra şunları temizleyin:** kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, yanmış yemek kalıntıları, parlak metalik renk atmaları. Yüzeyi yukarıda açıklandığı gibi temizleyin. Parlak metal renk bozulmalarını gidermek için yumuşak bir bez ve su ve sirke çözümü kullanın.

7.2 Davlumbazın temizlenmesi

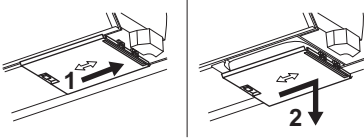
Izgara

Izgara alüminyumdan yapılmıştır. Elde veya bulaşık makinesinde yıkayıp yumuşak bir bezle silin.

Damla tepsisi

Davlumbazın altında bulunan damlama tepsi- si pişirme sırasında oluşan yoğunlaşmayı toplar. Tepsiyi düzenli olarak boşaltmayı unutmayın.

1. Damlama tepsisini altından her iki elinizle tutun ve ileri kaydırın. Ardından suyun dökülmesini önlemek için dikkatlice aşağı doğru hareket ettirin.



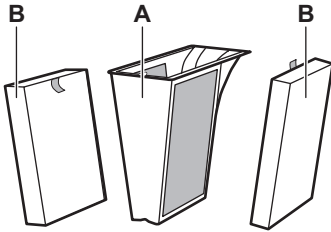
2. Tepsiyi elde (sıcak su, sabun ve yumuşak bir bez / sünger kullanarak) veya bulaşık makinesinde (standart program) yıkayın.

Davlumbaz sisteminin içine su veya başka sıvılar dökülürse: Davlumbazı kapatın ve bölgeyi ılık su, nemli bir bez veya sünger ve hafif bir temizlik maddesiyle dikkatlice temizleyin.

7.3 Filtrelerin temizlenmesi

Filtreleme ünitesi şu elemanlardan oluşur: yağ filtresi muhafazası **A** ve çıkarılabilir karbon filtreleri **B** içeren yağ filtreleri.

❗ Cihaz her zaman seçilen kurulum moduna özel tüm filtrelerle kullanılmalıdır. "Filtre seçimi" bölümüne bakın.



Ocağın, ilgili filtreleri düzenli olarak temizlemenizi bir bildirimle hatırlatan yerleşik bir sayacı vardır. Uyarı davlumbazın kullanılmasını engellemez. Bildirim sadece fan kapalıyken görünür ve sayacı sıfırlayana veya filtreyi değiştirene kadar görünür kalır.

Yağ filtresi

- 40 saatlik kullanımdan sonra, gres filtrelerini temizleme zamanı geldiğini belirtmek için bir açılır pencere ve statik gösterge belirir.

OdourClean STANDARD karbon filtre

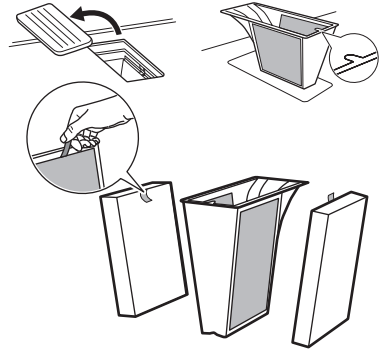
- 180 saatlik kullanımdan sonra, gres filtrelerini değiştirme zamanı geldiğini belirtmek için bir açılır pencere ve yanıp sönen gösterge belirir.
- Filtreleri düzenli olarak birikmiş yağ seviyesi açısından kontrol edin. Gösterge yanıp sönmeye başladığında (kullanım sıklığına bağlı olarak yaklaşık yılda bir kez) ve ya gerekirse daha erken değiştirin.

OdourClean PLUS karbon filtre

- 140 saatlik kullanımdan sonra, gres filtrelerini değiştirme zamanı geldiğini belirtmek için bir açılır pencere ve yanıp sönen gösterge belirir.
- Filtreleri yalnızca yağ birikintisi gördüğünüzde temizleyin.
- Filtreleri yalnızca yanıp sönen gösterge görüldüğünde yenileyin. Filtre en fazla 8 kez yenilenebilir. Bu süreden sonra filtreleri değiştirin.

Filtrelerin sökülmesi/tekrar monte edilmesi

1. Izgarayı çıkarın ve filtre yuvasını çıkarın.
2. Tutamağı tutarak filtreleri çıkarın.
3. Filtreleme ünitesini temizledikten sonra yeniden monte edin. Karbon filtreleri, tutamakları içe bakacak şekilde davlumbaza yerleştirin. Yağ filtresi yuvasını geri içine yerleştirin ve izgarayı geri takın.



Yağ filtrelerinin temizlenmesi

1. Filtreleri gözle görülür yağ birikintisi oluşur oluşmaz temizleyin. Yağ filtresi yuvasını yağ filtreleriyle dikkatlice ılık suda hafif bir katalitik temizleme maddesi ile yıkayın, ardından ılık suyla durulayın. Yiyecek artıklarını temizlemek için yumuşak bir sünger, yumuşak bir bez veya aşındırıcı olmayan bir temizlik fırçası

kullanabilirsiniz. Standart bir programda diğer bulaşıklarla birlikte bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Örgünün hafif renk değiştirmesi, filtrenin performansını etkilemez.

2. Filtreleri oda sıcaklığında kuruması için bir süre bekletin.
3. Filtreleri geri içeri koyun.
4.  >  > Filtreler menüsünü seçin. Filtreyi seçin ve sayacı yeniden başlatmak için SIFIRLA tuşuna basın.

OdourClean PLUS karbon filtreleri temizleme

1. Filtreleri herhangi bir temizlik maddesi olmadan sıcak suda dikkatlice yıkayın. Yiyecek artıklarını temizlemek için yumuşak bir sünger, yumuşak bir bez veya aşındırıcı olmayan bir temizlik fırçası kullanabilirsiniz. Aynı zamanda bulaşık makinesinde 65-70 °C'de (90 dk'dan daha uzun bir programda) deterjan kullanmadan ve bulaşıklardan ayrı olarak yıkayabilirsiniz.
2. Filtreleri en az 24sa oda sıcaklığında kurumaya bırakın.
3. Filtreleme ünitesini yeniden takın ve iç kısma geri koyun.

OdourClean PLUS karbon filtreleri yenileme

1. Filtreleri önce yukarıda açıklandığı gibi temizleyin.
2. Filtreleri, 120 dk için 100 °C olarak ayarladığınız fırının içine orta tel rafa yerleştirin. Fırın çalışmadığı bir fırın fonksiyonunu kullanın.
3. Filtreleme ünitesini yeniden takın ve iç kısma geri koyun.
4.  >  > Filtreler menüsünü seçin. Filtreyi seçin ve sayacı yeniden başlatmak için SIFIRLA tuşuna basın.

7.4 Yemek sensörünün temizlenmesi

- İlk kullanımdan önce Yemek sensörünü temizleyin.
- Sadece nötr deterjanlar kullanın.
- Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücüler veya metal cisimleri kullanmayın.
- Yemek sensörünü bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Plastik tutamak, Yemek sensörünün çalışması üzerinde hiçbir etkisi olmayacak renk solmasına uğrayabilir.

8. SORUN GİDERME

① Aşağıdaki soruna bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Ocağı açamadınız/çalıştıramadınız.

- Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.
- Arızaya sigortanın neden olmadığından emin olun. Sigorta tekrar tekrar atıyorsa veya sürekli bir bip sesi duyuyorsanız tesisatı kontrol etmesi için yetkili bir elektrikçiye başvurun.
- Kontrol panelinin temiz ve pişirme kapları/yabancı nesnelerle engellenmediğinden emin olun.

Ocak bir süre sonra kendiliğinden kapanıyor.

- Bu bir arıza değildir. Bazı durumlarda, güvenlik için ocak otomatik olarak kapanır. Bk. "Otomatik Kapanma".

Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısıtma ayarı kullanılamıyor veya iki seviye arasında sürekli geçiş yapıyor.

- Bu bir arıza değildir. Bk. "Güç Yönetimi".
- Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın.

Davlumbaz fanı çalışmıyor/kendi kendine devre dışı kalıyor.

- Ocağı kapatın ve şebekeden fişini çekin. Cihazı soğutmaya bırakın, ardından tekrar fişe takın.
- Odanın yeterince havalandırıldığından emin olun. Pencere anahtarını takmanız gerekebilir. Yetkili Servis Merkezini arayın.

Esnek induksiyonlu pişirme alanı pişirme kaplarını yeterince ısıtmıyor.

- Etkin moda uygun olarak pişirme kabını doğru konuma yerleştirin.
- Etkin mod için geçerli taban çapına sahip pişirme kaplarını kullanın. Bk. "Flex Bridge".

Kaynama/Tavada kızartma çalışmıyor.

- Atıl ısı olmayan pişirme bölgesinde soğuk pişirme kapları kullanın.
- Ocağın gücünü daha yüksek bir değere ayarlayın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisi satına uygun olduğundan emin olun. Bk. "FlexPower".

Yemek sensörü yanıt vermiyor veya bulunamıyor.

- Bluetooth fonksiyonunun açık olduğundan emin olun.
- Kırmızı ışık yanıp sönüyorsa Yemek sensörü cihazını şarj edin. Bağlantıyı bozabilecek çevredeki tüm cihazları çıkarın.

Ekran, suyun sıcaklığının 100 °C'den yüksek olduğunu göstermekte.

- Yemek sensörü'nü tekrar kalibre edin. "İlk kullanımdan önce" bölümüne bakın.

Otomatik bir program/fonksiyonu etkinleştiremezsiniz.

- Pişirme bölgesinde atıl ısı kalmadığından emin olun.
- Pişirme kabını önceden ısıtmayın.

Dili yanlışlıkla değiştirdiniz.

- "Günlük kullanım" > "Dil". bölümüne bakın.

E - U - O görünür.

- Bu bir arıza değildir. Çocuk Kilidi açıktır.

Ekranın ana görünümünde sarı bir nokta göstergesi belirir.

- Filtreyi temizlemek/değiştirmek için. "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın.

ve bir rakam görünür.

- Ocağı kapatın, birkaç dakika bekleyin, ardından geri açın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis Merkezi ile temasa geçin.

Kontrol paneli yanıp söner.

- Pişirme bölgesinin boyutuna benzer taban çapına sahip pişirme kapları kullanın.
- Tencere ve tavaların induksiyonla uyumlu olduğundan emin olun.

Kaynama fonksiyonu çalışmıyor veya hatalı çalışıyor.

- Tencere ve tavaların fonksiyonun gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun. "Günlük kullanım" > "Kaynama". bölümüne bakın.
- Yemek sensörü cihazının şarj ve kalibre edilmiş olduğundan emin olun.

Wi-Fi yanıp söner.

- Wi-Fi bağlantısı sıfırlanır. "İlk kullanımdan önce" bölümüne bakın.

9. TEKNİK VERİLER

9.1 Bilgi etiketi

Model ECC8549
Tip 67 D4A 05 FA
İndüksiyon
Seri numarası
ELECTROLUX

PNC 949 599 473 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW



9.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Pişirme bölgelerinin gücü, malzemeye ve tencere boyutlarına bağlı olarak aşağıdaki verilerden biraz farklı olabilir.

Pişirme bölgesi	Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W]	Boost [W]	Boost maksimum Pişirme kabı süre [dk]	Pişirme kabı çapı [mm]
Sağ ön	1400	2500	4	125 - 145
Sağ arka	1800	2800	10	145 - 180
Esnek induksiyonlu pişirme alanı	2300	3200	10	asgari 105

10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

10.1 Ürün Bilgileri şuna göre AB 66/2014

Model tanımlaması	ECC8549	
Ocak tipi	Ankastre Ocak	
Piştirme bölgelerinin sayısı	2	
Piştirme alanlarının sayısı	1	
Isıtma teknolojisi	İndüksiyon	
Dairesel piştirme bölgelerinin çapı (Ø)	Sağ ön Sağ arka	14.5 cm 18.0 cm
Piştirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol	U 45.8 cm G 21.4 cm
Piştirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sağ ön Sağ arka	181.7 Wsa/kg 174.5 Wsa/kg
Piştirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol	191.1 Wsa/kg
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)	185.9 Wsa/kg	

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-2.

10.2 Bilgi gereksinimleri şuna göre AB 2023/826

Kapalı modda güç tüketimi	0,5 W
Ağ tabanlı bekleme modunda güç tüketimi	2,0 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	2 dk

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564, EN IEC 63474.

Kablosuz ağ bağlantısının nasıl etkinleştirileceği ve devre dışı bırakılacağı hakkında bilgi için "İlk kullanımdan önce" bölümüne bakın.

10.3 AB 65/2014 ve AB 66/2014'e göre Ürün Bilgi Sayfası ve Ürün Bilgisi

(AB) No 65/2014'e göre ürün bilgileri sayfası		
Üreticinin adı veya ticari markası	ELECTROLUX	
Model tanımlayıcısı	ECC8549	
Yıllık enerji tüketimi - AECdavlumbaz	32.7	kWsa/yıl
Enerji sınıfı	A+	
Sıvı Dinamiği Verimliliği - FDEdavlumbaz	32.0	
Dinamik sıvı sınıfı	A	
Parlaklık yetkinliği - LEDavlumbaz	-	lx/W
Parlaklık yetkinliği sınıfı	-	
Yağ filtrelerinin etkinliği - GFEdavlumbazı	85.1	%

Yağ filtrelerinin yetkinlik sınıfı	B	
Normal kullanımda düşük güçte hava akışı	270.0	m ³ /sa
Normal kullanımda en yüksek güçte hava akışı	550.0	m ³ /sa
Yoğun kullanım veya hızlandırmada hava akışı	650.0	m ³ /sa
Minimum hızda ölçülmüş ses gücü seviyesi - A	50	db(A) re 1 pW
Maksimum hızda ölçülmüş ses gücü seviyesi - A	66	db(A) re 1 pW
Yoğun kullanım veya hızlandırmada ölçülmüş ses gücü seviyesi - A	69	db(A) re 1 pW
Kapalı modda ölçülen güç tüketimi - Po	0.49	W
Hazır bekleme modunda ölçülen güç tüketimi - Ps	-	W

AB 66/2014 uyarınca ek bilgi

İvme hızı faktörü	0.8	
Enerji Verimliliği Endeksi - EEI _{davlumbaz}	42.6	
En verimli noktada ölçülen hava akımı - QBEP	286.7	m ³ /sa
En verimli noktada ölçülen hava basıncı - PBEP	449	Pa
Azami hava akımı - Q _{max}	650.0	m ³ /sa
En verimli noktada ölçülen elektrik gücü - WBEP	111.9	W
Aydınlatma sisteminin nominal değeri - WL	-	W
Pişirme yüzeyinde aydınlatma sisteminin ortalama aydınlatması - E _{middle}	-	lx

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- 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.
- 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 seçimlik haklara başvurma tüketicinin açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
- 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 seçimlik 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. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik 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 Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

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.

12. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin. Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yar-

dımcı olun. Üstü çizili tekerlekli çöp kutusu sembolü evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisi ne götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

