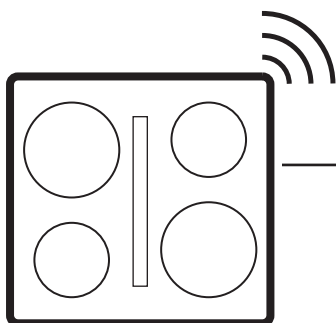


AEG



aeg.com/register



TU84CF43CB

INSTALLATION

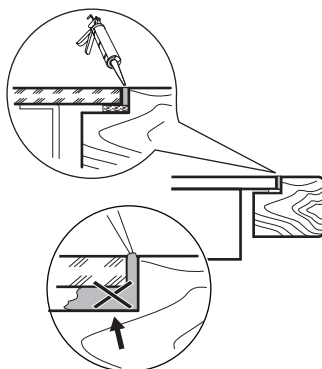
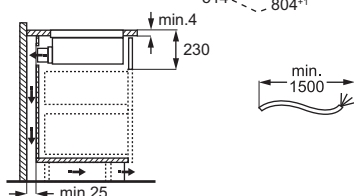
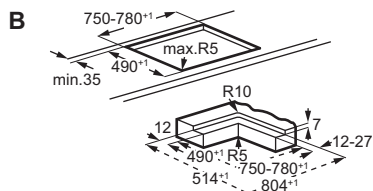
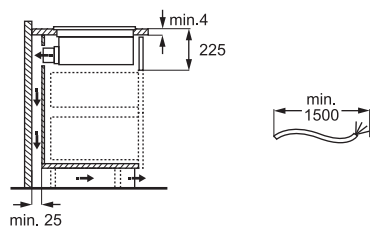
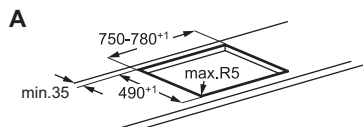
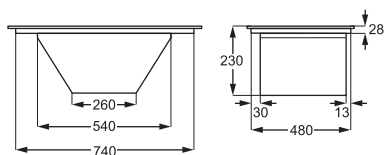
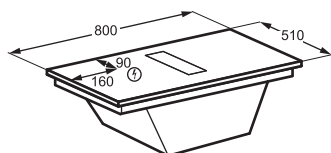
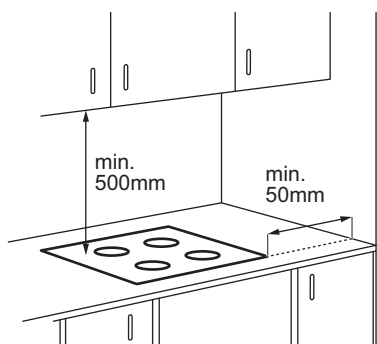


YouTube

www.youtube.com/electrolux

www.youtube.com/aeg

How to Install your AEG/Electrolux Extractor Hob



FRANÇAIS

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. ASSEMBLAGE.....	9
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
8. DÉPANNAGE.....	21
9. DONNÉES TECHNIQUES.....	22
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	22
11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	24

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra 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 com-

prennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil 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 instruc-

tions 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'utiliser 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

① 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. Pour une installation superposée, reportez-vous au schéma A. Pour une installation intégrée, reportez-vous au schéma B.

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 Fixation du joint

Installation superposée

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

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Diviser la bande d'étanchéité 3x10 mm fournie en quatre bandes correspondant à la longueur des rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.4 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.

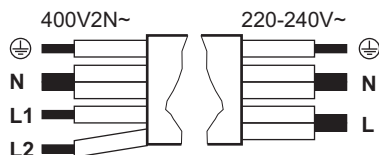
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.
- Contactez le service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

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

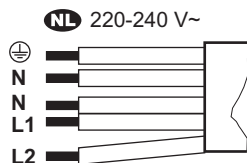
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils bleus.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité de chaque fil (outil spécial requis).



Raccordement mono-
phasé : 220 - 240 V~
5x1,5 mm²

Raccordement bipha-
sé: 400 V2N~
5x1,5 mm² ou 4x2,5
mm²

	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 mm²)

	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.5 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.

① Si le niveau de puissance est inférieur à 2 000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).

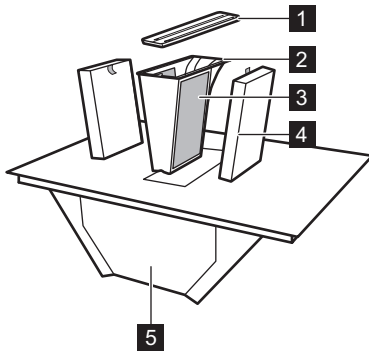
1. Allumez la table de cuisson.
2. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
3. Sélectionnez > Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance adapté.
4. Appuyez sur ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

⚠ ATTENTION!

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

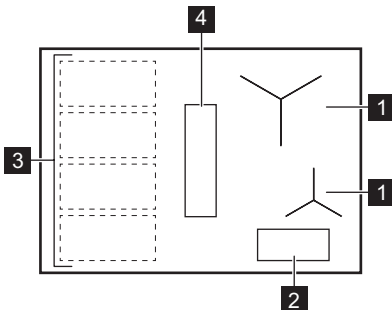
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Présentation du produit

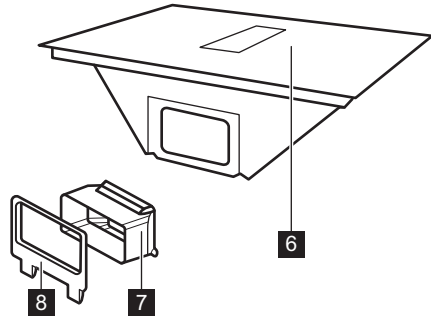


- 1 Grille
- 2 Boîtier du filtre à graisse
- 3 Filtre à graisse (non amovible)
- 4 Filtre à charbon
- 5 Plateau égouttoir
- 6 Plaque
- 7 Adaptateur de conduit d'air
- 8 Raccord de conduit d'air pour la paroi arrière

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

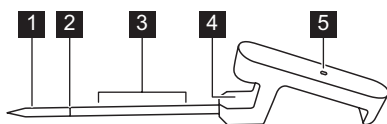
Symbole/voyant

	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
	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.

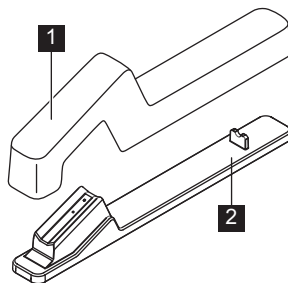
Symbole/voyant

 + 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. Wi-Fi est activé(e) par défaut.

1. Sélectionnez  > Configurations > Connexions > Wi-Fi.
2. Appuyez sur  pour activer Wi-Fi.
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 > Wi-Fi :

- Pour vous déconnecter de votre réseau sans fil, appuyez sur DÉCONNECTER.
- Pour désactiver Wi-Fi, 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 / / 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 **X** 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

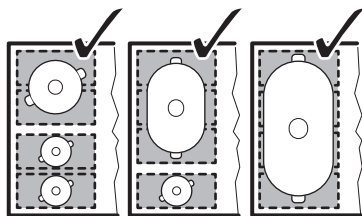
Cette fonction ajuste la zone de cuisson pour accueillir des récipients de différentes tailles et formes. La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Vous pouvez les combiner en deux zones distinctes ou une grande zone de cuisson, avec un niveau de chauffe individuel pour 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 du 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 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 2-3 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 (cruées)
- 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

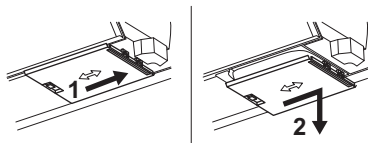
La grille est en aluminium. Lavez-la manuellement ou au lave-vaisselle et essuyez-le avec un chiffon doux.

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.



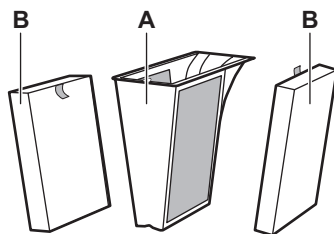
2. Lavez le plateau égouttoir manuellement (avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux/une éponge) ou au lave-vaisselle (cycle standard).

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**.

❗ 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

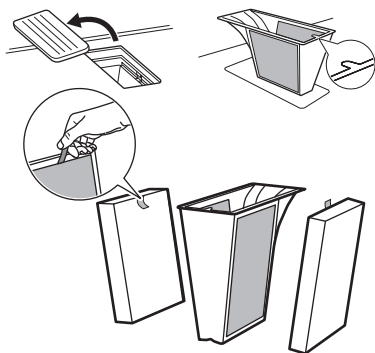
- Après 180 heures d'utilisation, une fenêtre contextuelle et un voyant clignotant apparaissent pour signaler qu'il est temps de remplacer les filtres.
- Inspectez régulièrement les filtres pour vérifier le niveau de graisse accumulée. Remplacez-les lorsque le voyant clignotant s'affiche (environ une 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

❶ 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 ».

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.

clignote.

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

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle TU84CF43CB
 Type 67 D4A 05 FA
 Induction
 Numéro de série
 AEG

PNC 949 598 446 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	TU84CF43CB
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 Arrière droite	14.5 cm 18.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 41.8 cm l 24.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant droite Arrière droite	181.7 Wh/kg 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	AEG	
Référence du modèle	TU84CF43CB	
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» - Po	0.49	W
Consommation d'électricité mesurée en mode «veille» - Ps	-	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 :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU



À DÉPOSER EN MAGASIN



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

