**SV Bruksanvisning**
**FI Käyttöohje**
**NO Brugsanvisning**
**DA Brugsanvisning**
**PL Instrukcja obsługi**
**SK Návod na používanie**
**HU Használati útmutató**
**BG Ръководство за употреба**
**RO Informaţii pentru utilizator**

®/TM/© 2026 Whirlpool. Tillverkad under licens

®/TM/© 2026 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produsert på lisens

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produceret på license

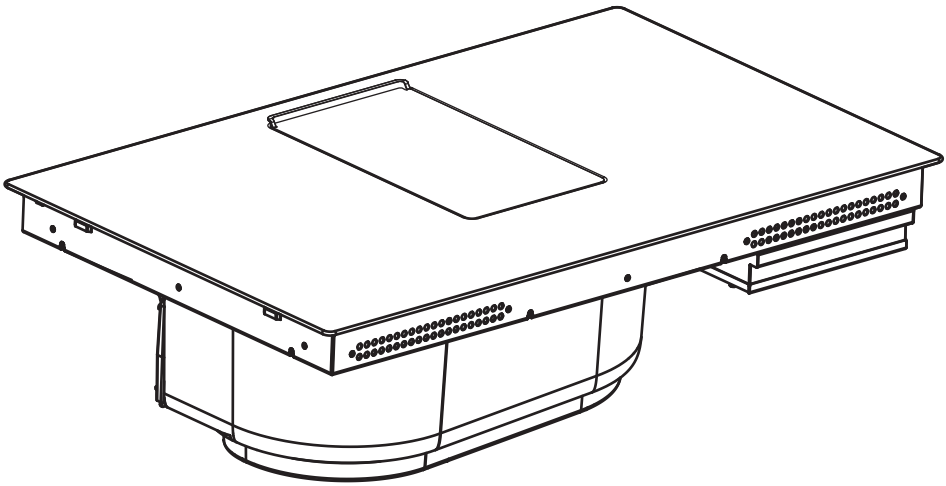
®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie

®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült

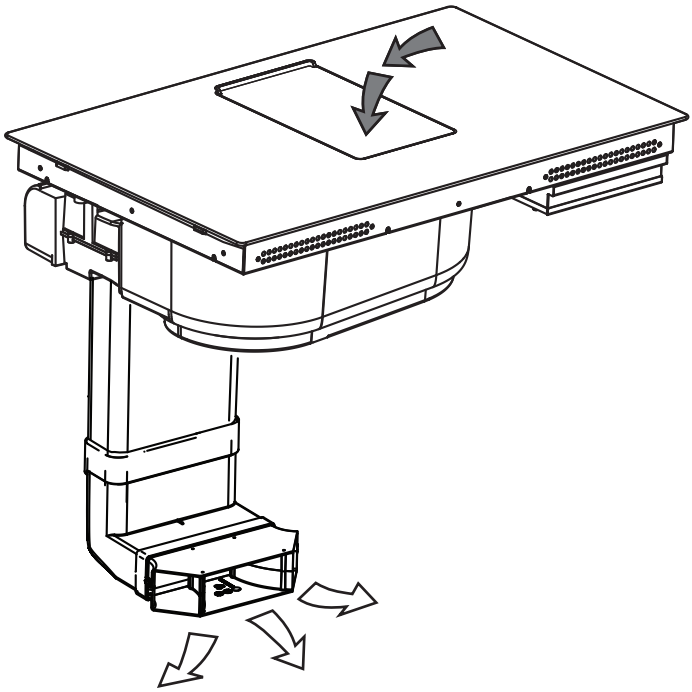
®/TM/© 2026 Whirlpool. Произведено по лиценз

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licenţă



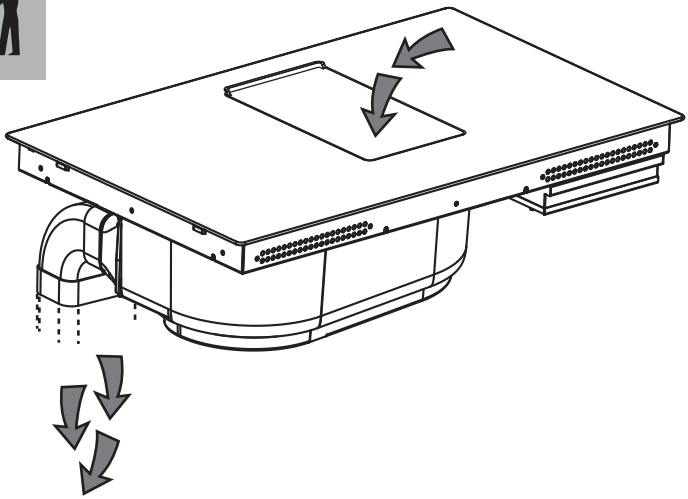


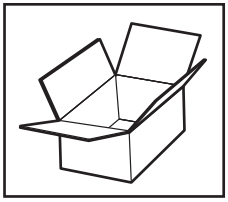


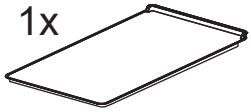




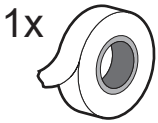








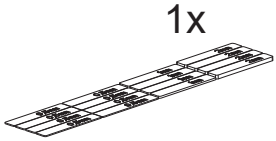

2x ø3,5x9,5mm

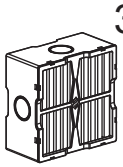


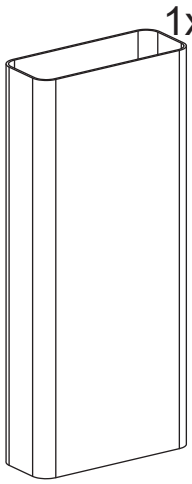


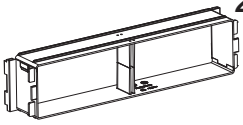


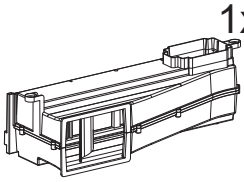


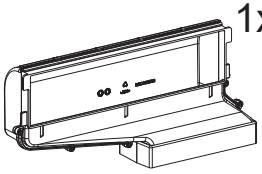



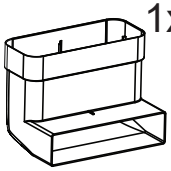



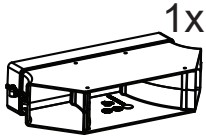



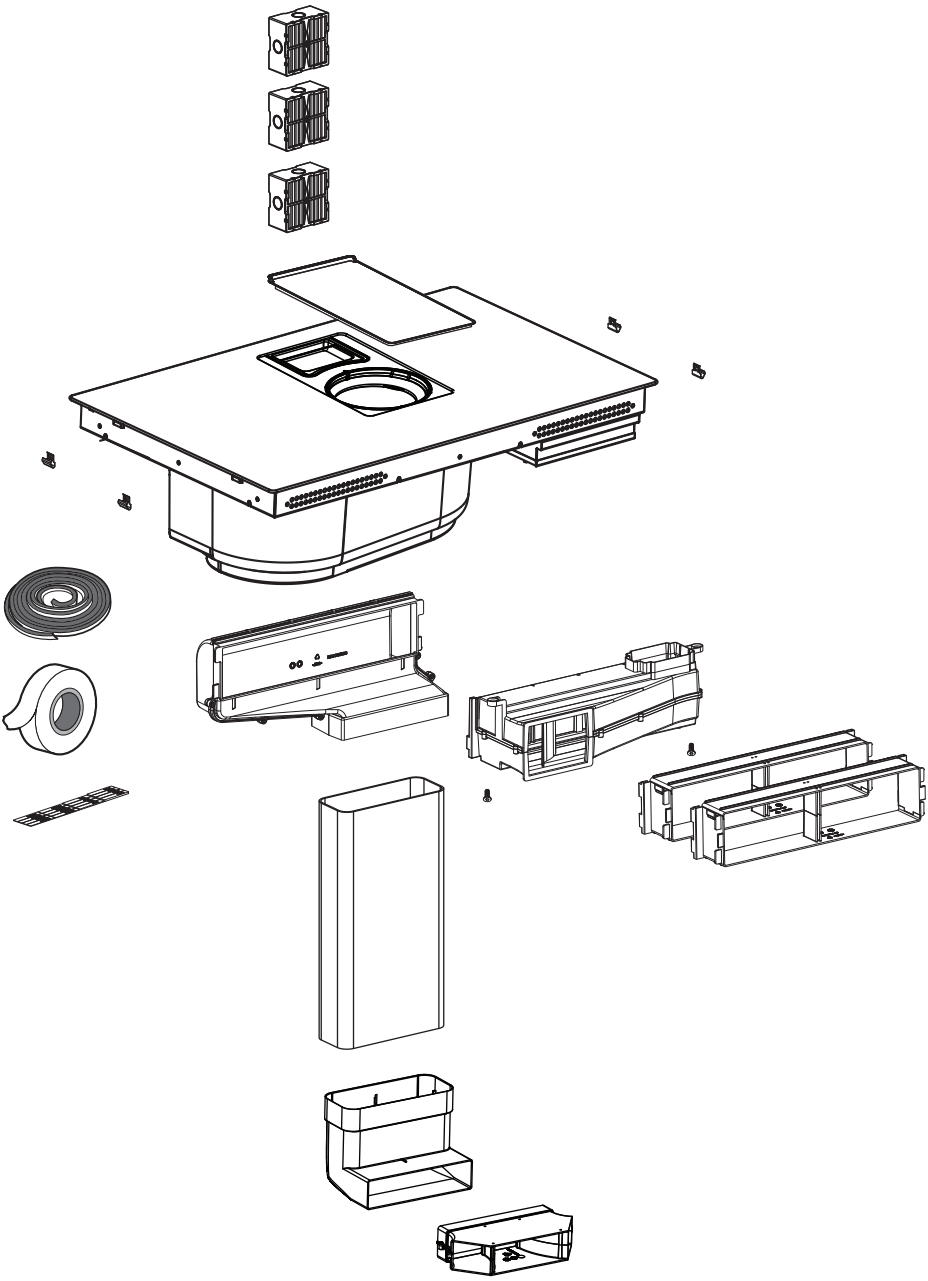



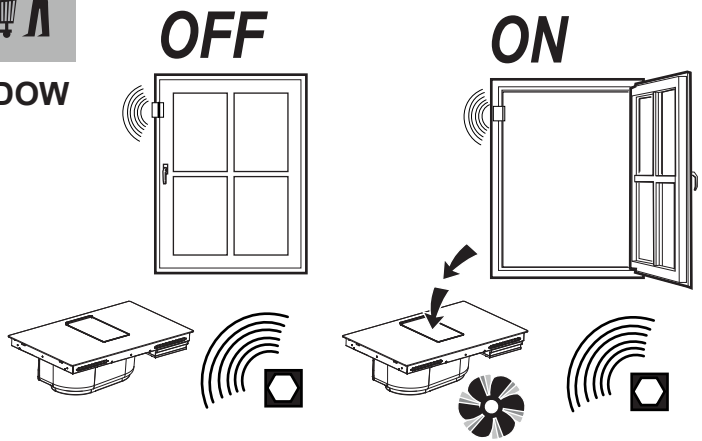



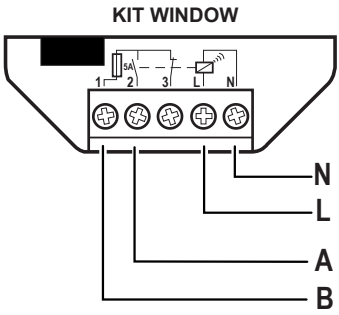



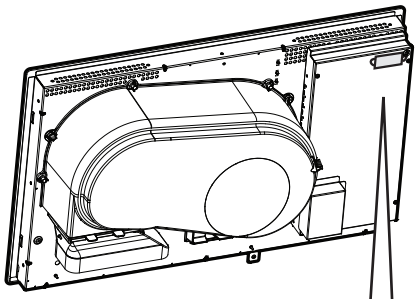



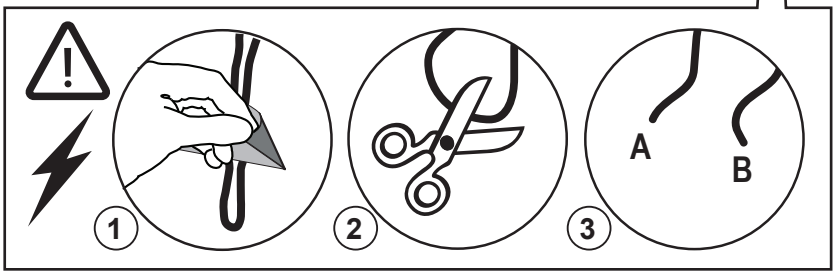


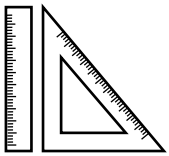
**KIT WINDOW**

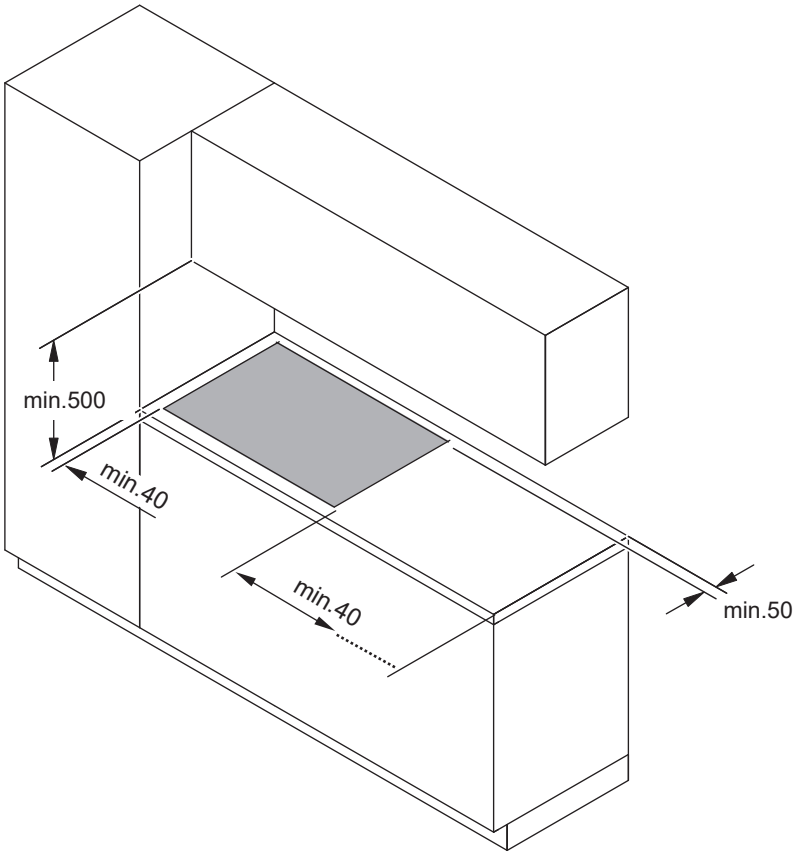


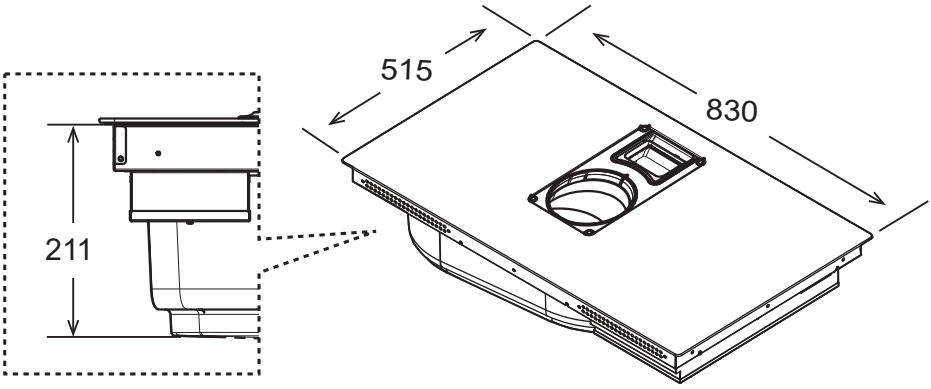



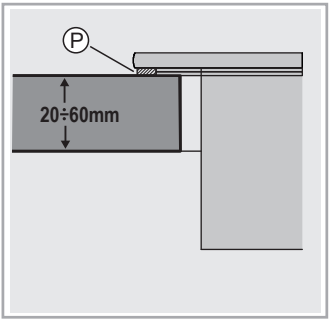


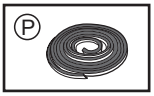


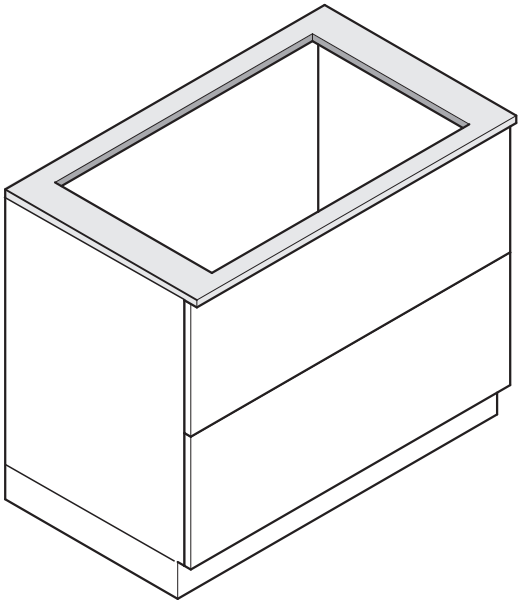

min.500
min.40
min.40
min.50

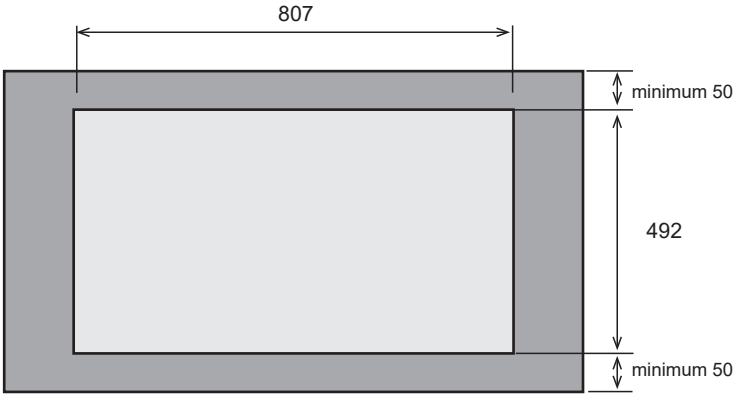

515
830
211

inst.A



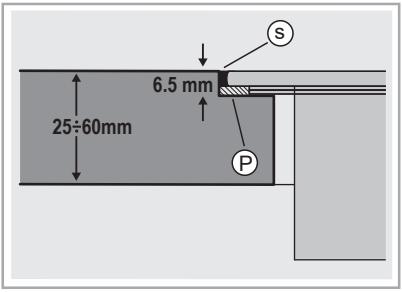



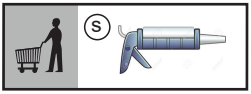



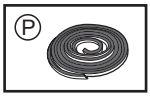


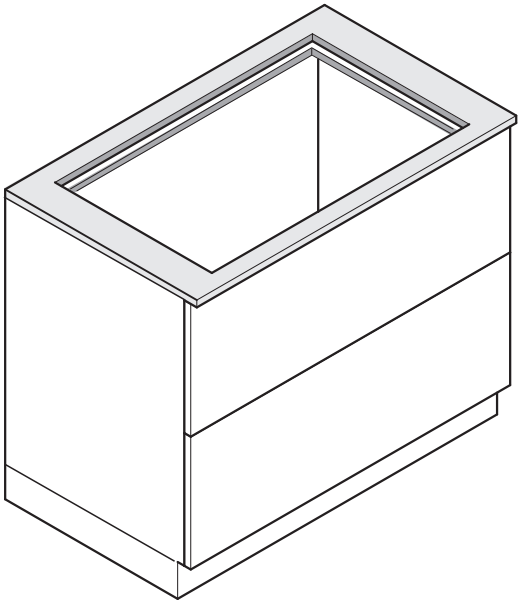

1A

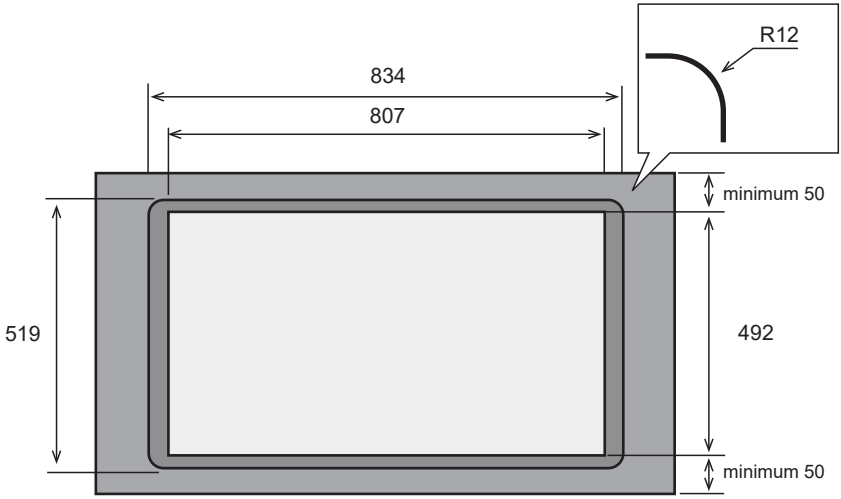
inst.B



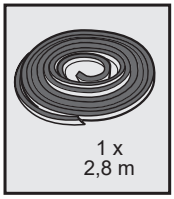



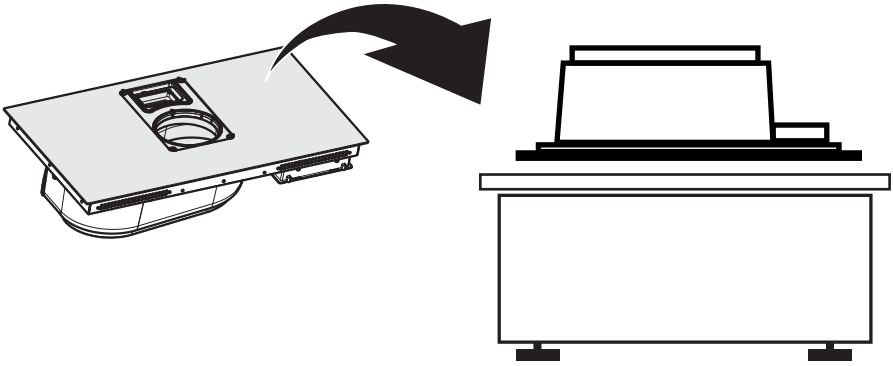



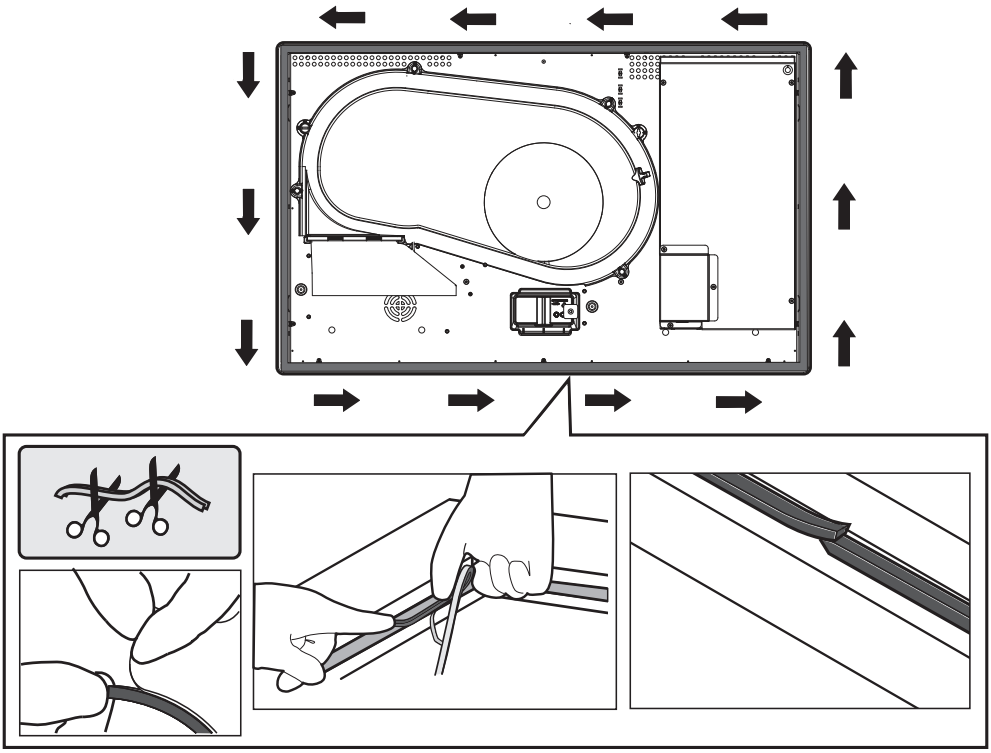



1B



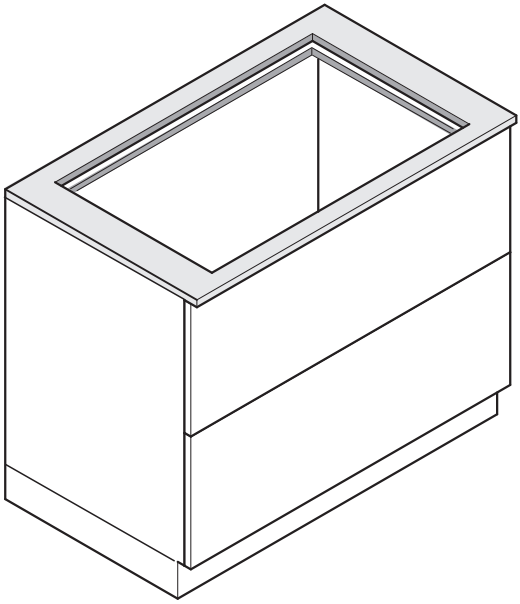


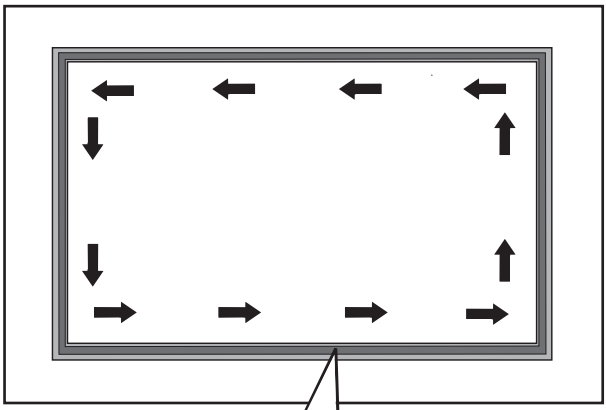
2A

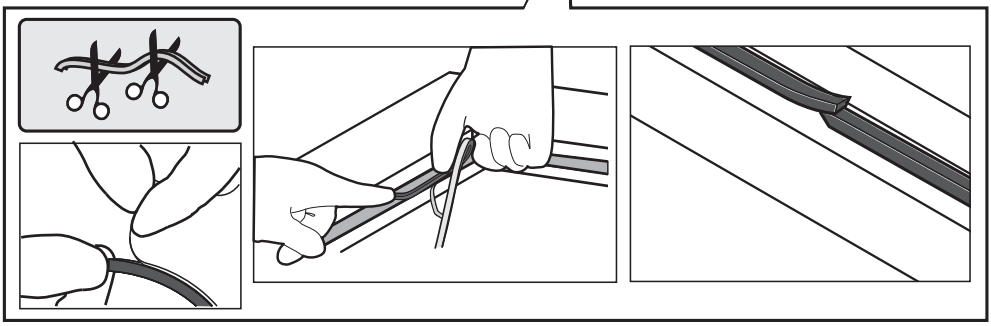
inst.B



1 x
2,8 m







**OPTIONAL CONNECTION**

**220V-240V ~**
**50Hz/60Hz**

**.a**

**.b**

**380V-415V ~**
**50Hz/60Hz**

**2N~**

**OK!**

**.c**

**380V-415V ~**
**50Hz/60Hz**

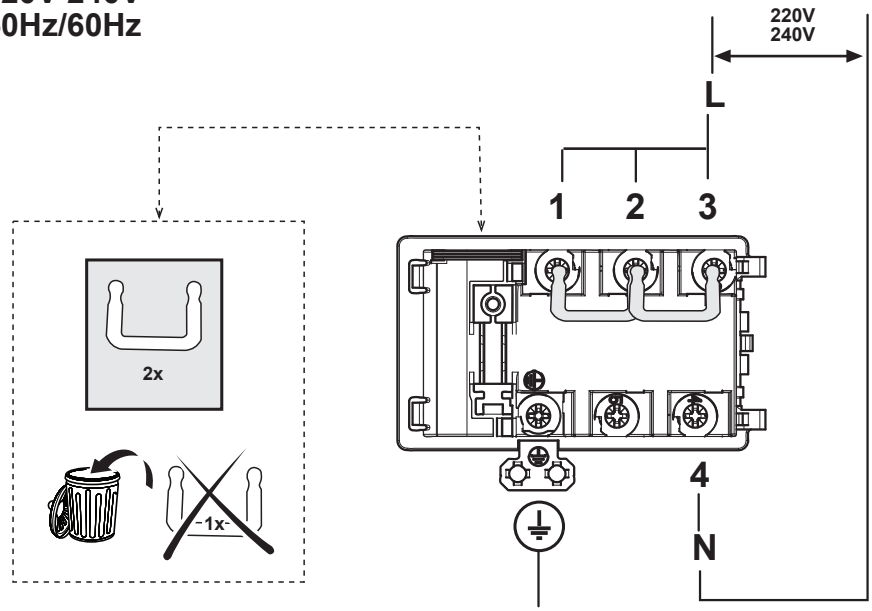
**3N~**

**OK!**

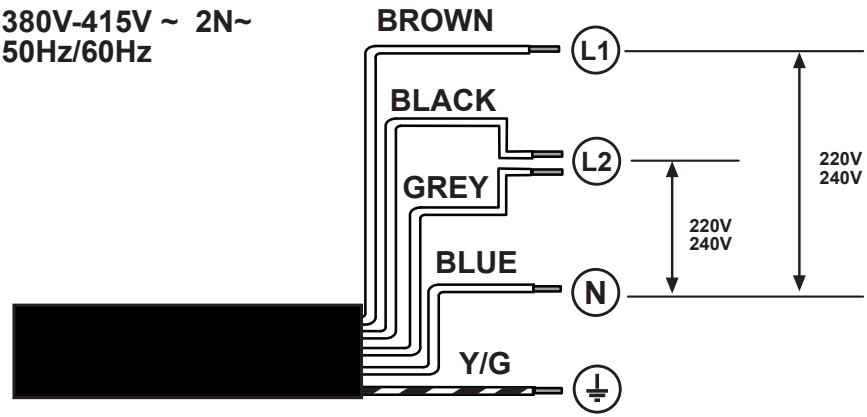
**3**

---

**220V-240V ~**
**50Hz/60Hz**

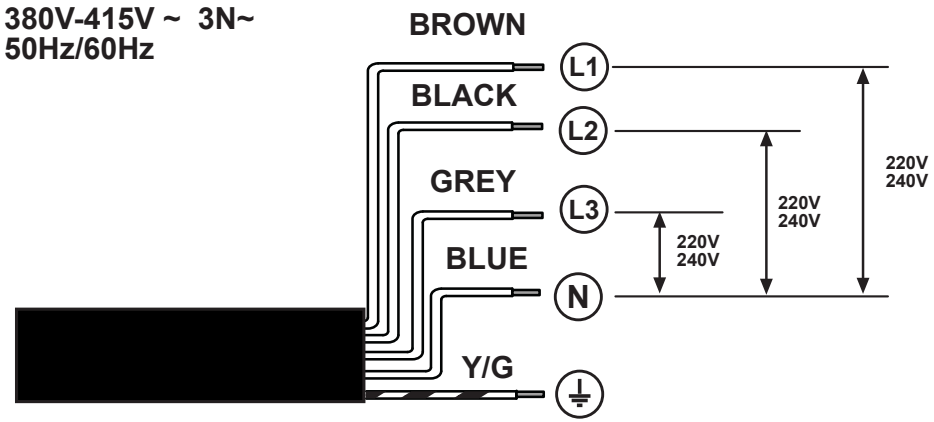



**.a**

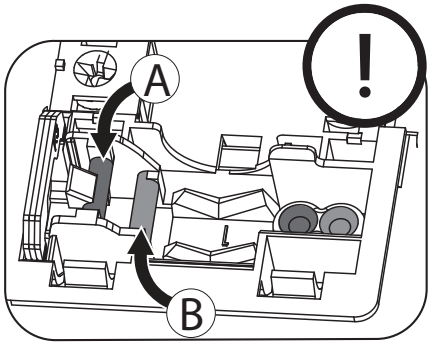

380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz
BROWN
L1
BLACK
L2
GREY
220V
240V
220V
240V
BLUE
N
Y/G

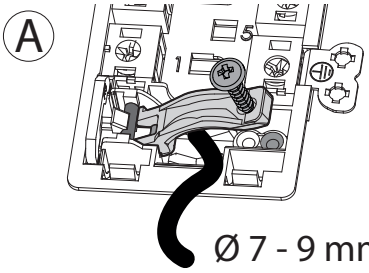
.b

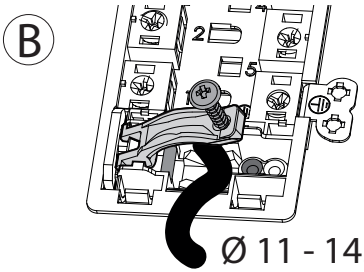
---


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz
BROWN
L1
BLACK
L2
GREY
L3
220V
240V
220V
240V
220V
240V
BLUE
N
Y/G

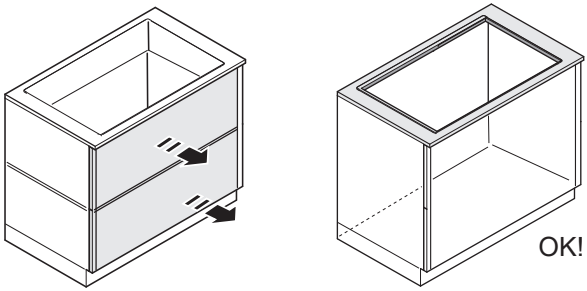
.c



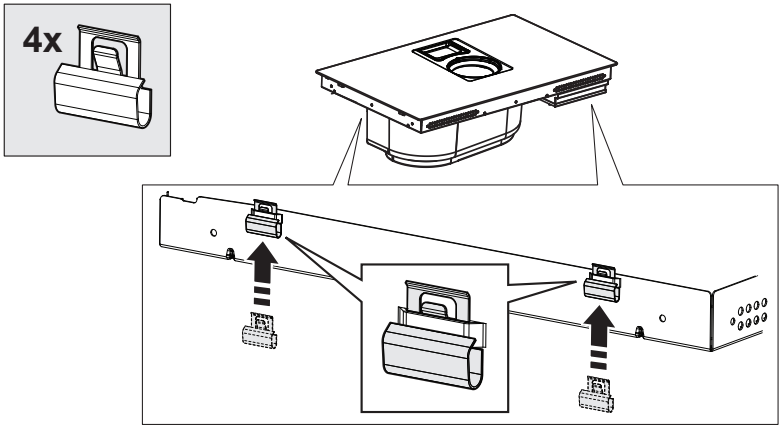




3.1

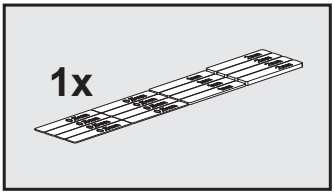


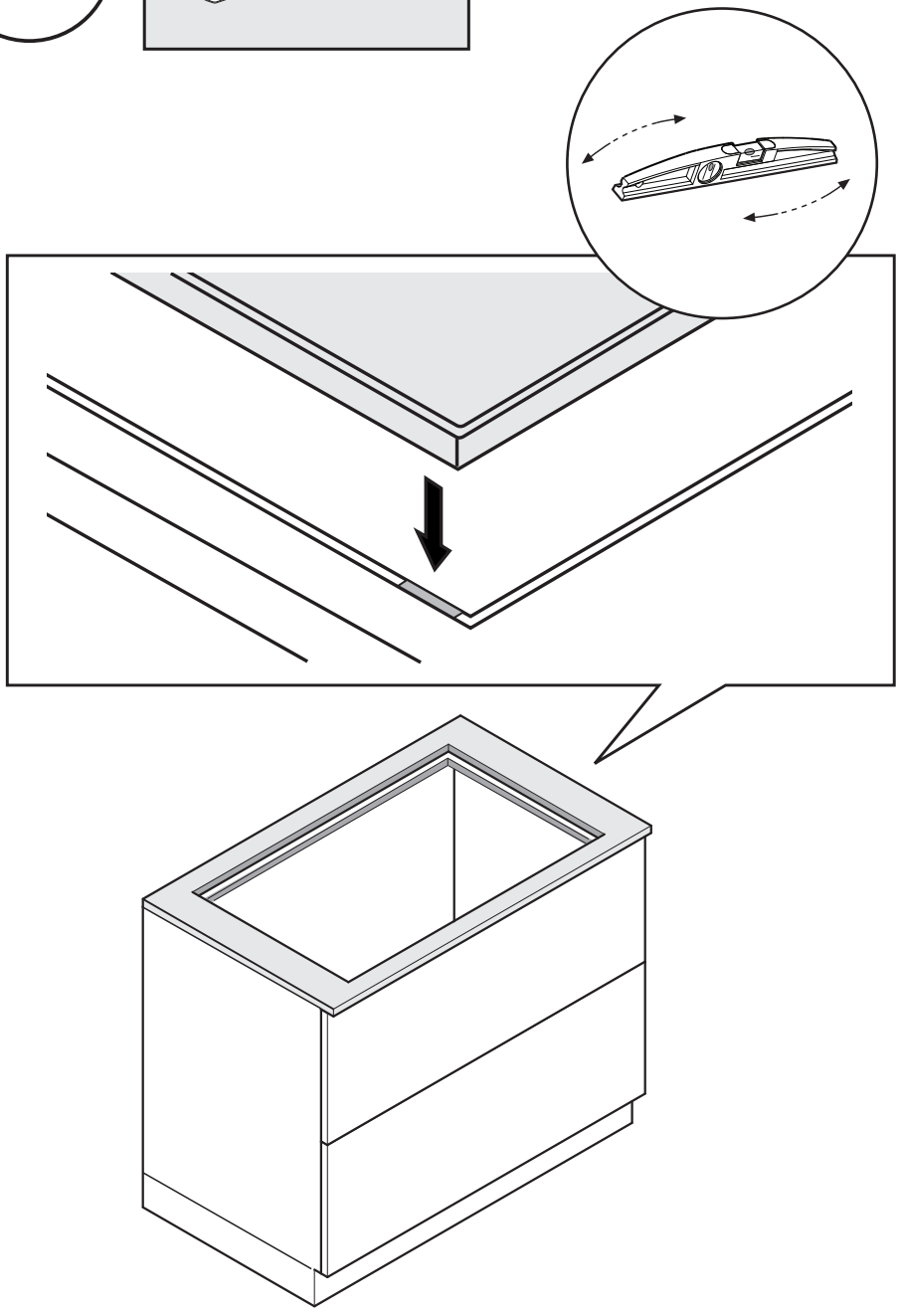

4



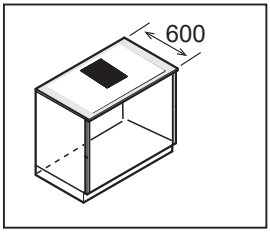

**5**

inst.B

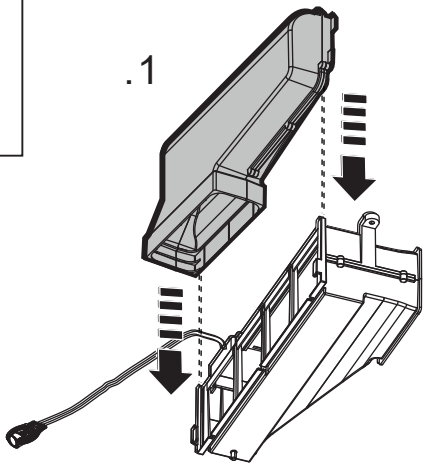


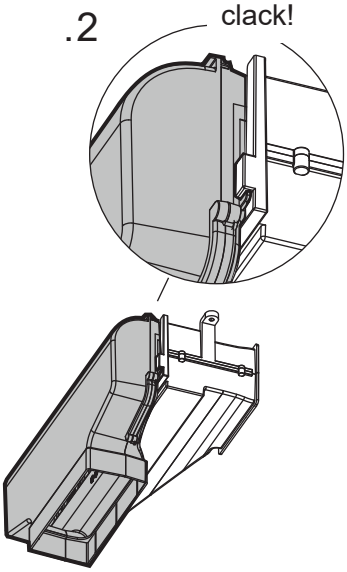




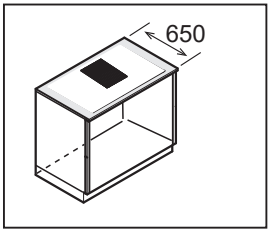

.1



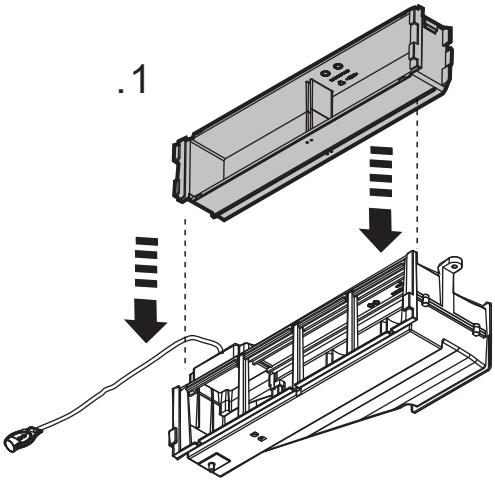
.2



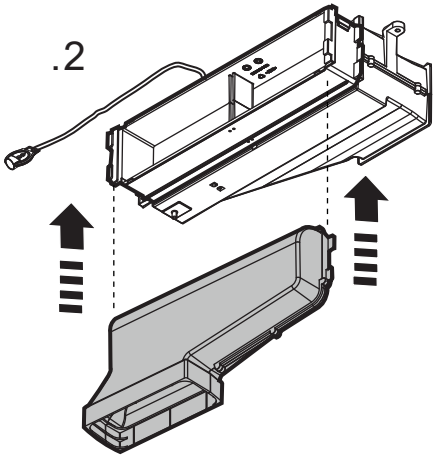




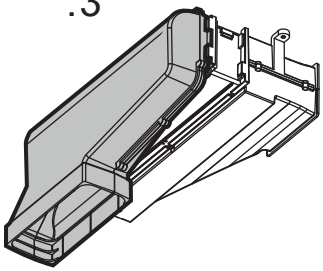

.1

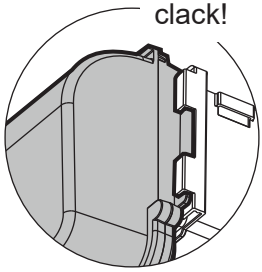


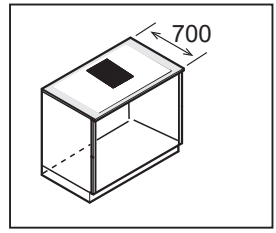
.2



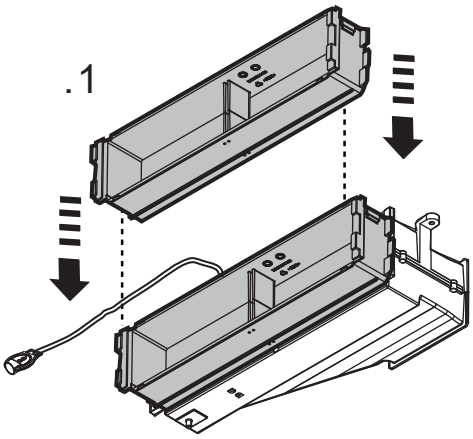
.3



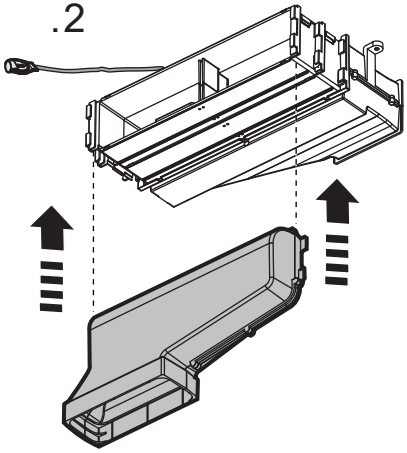




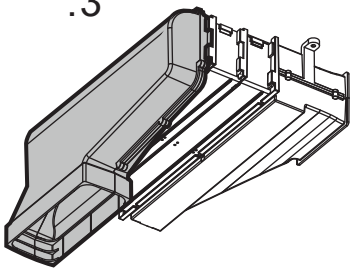

.1

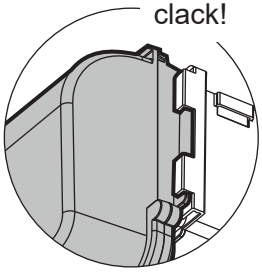


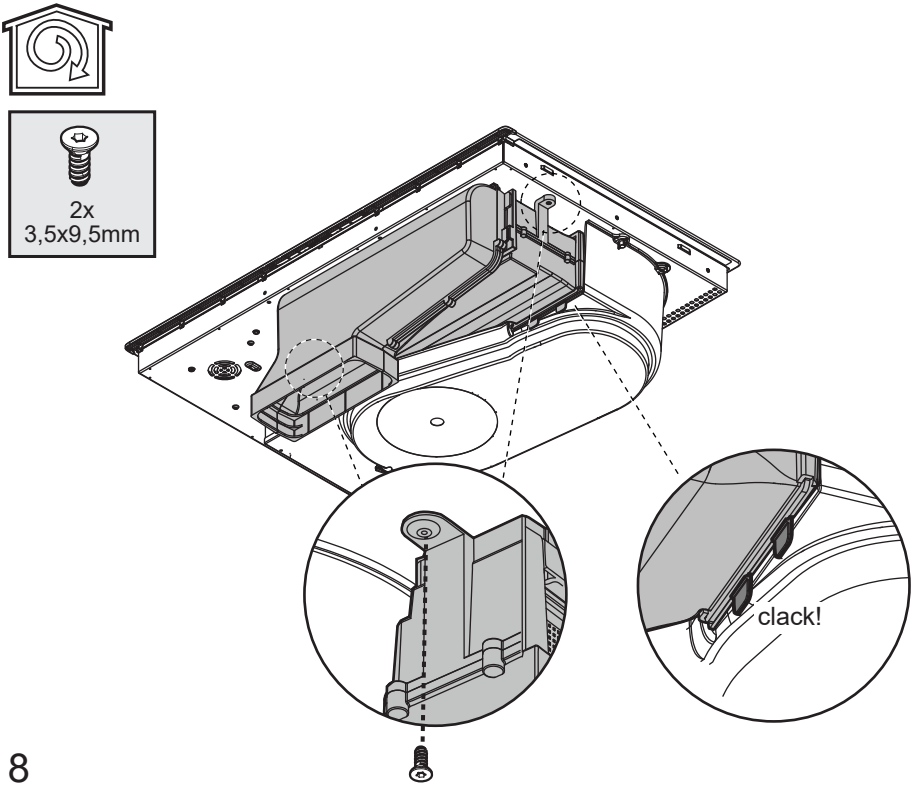
.2



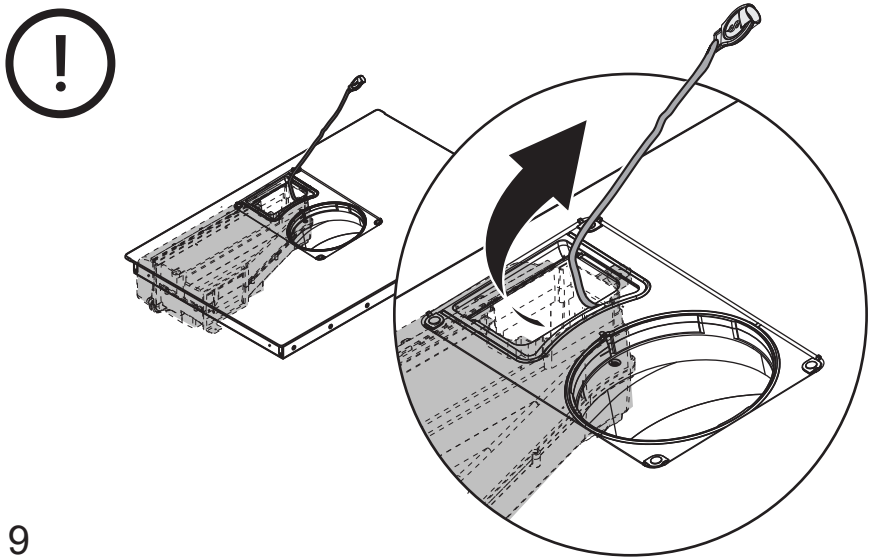
.3



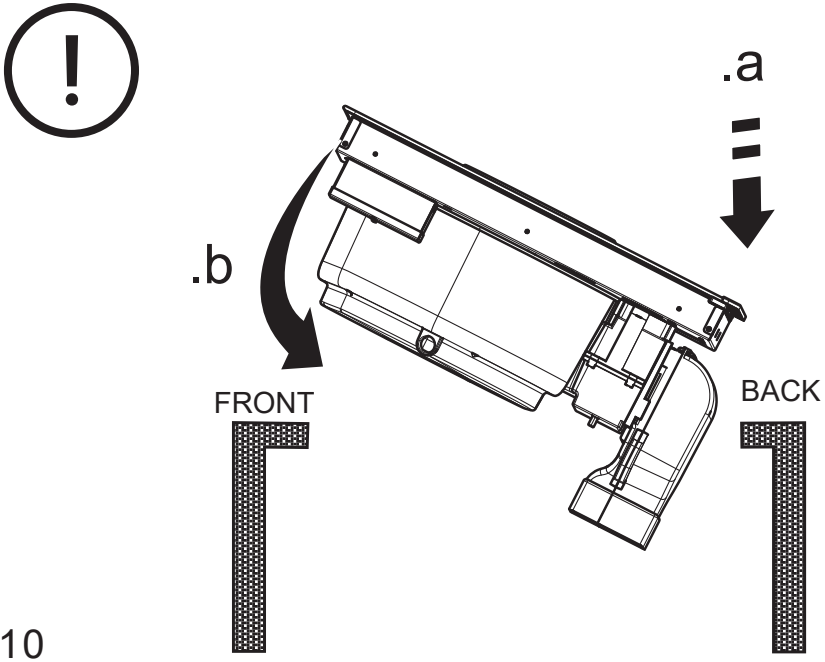




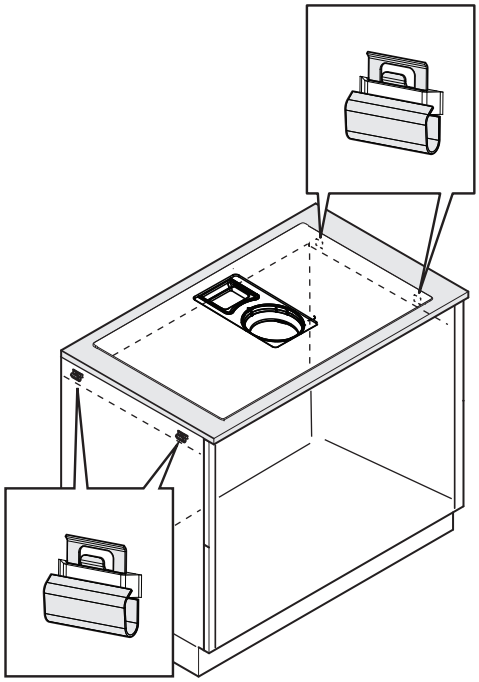

8



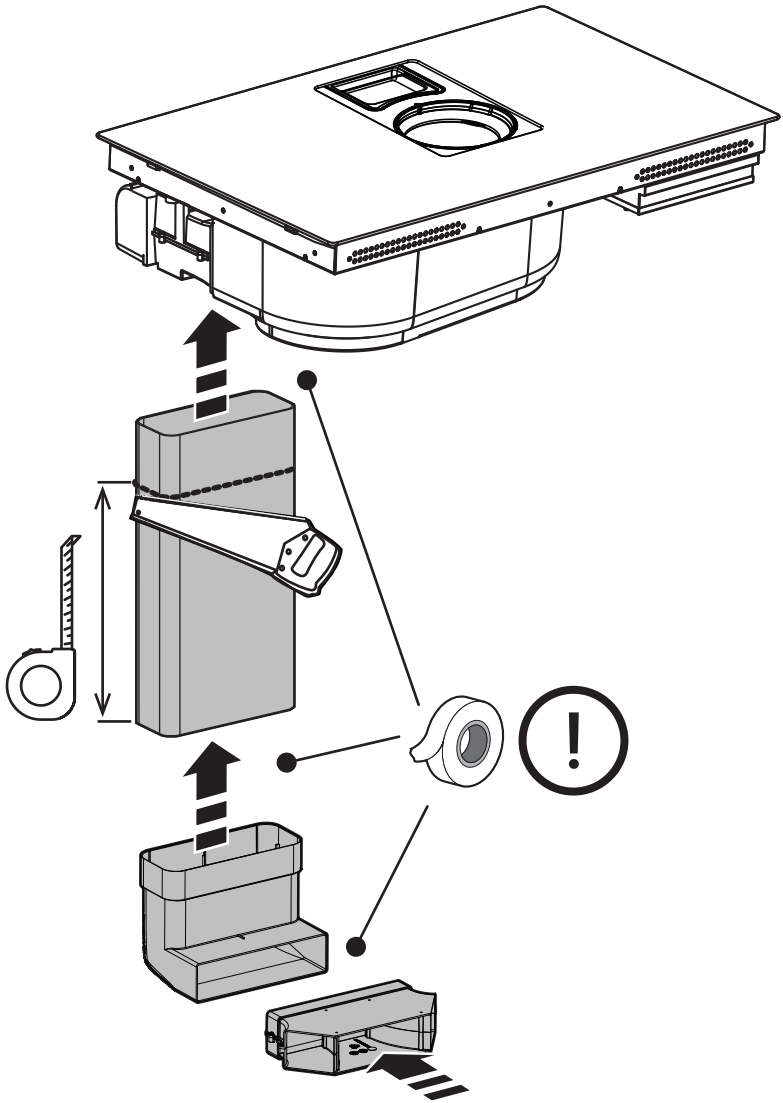
9

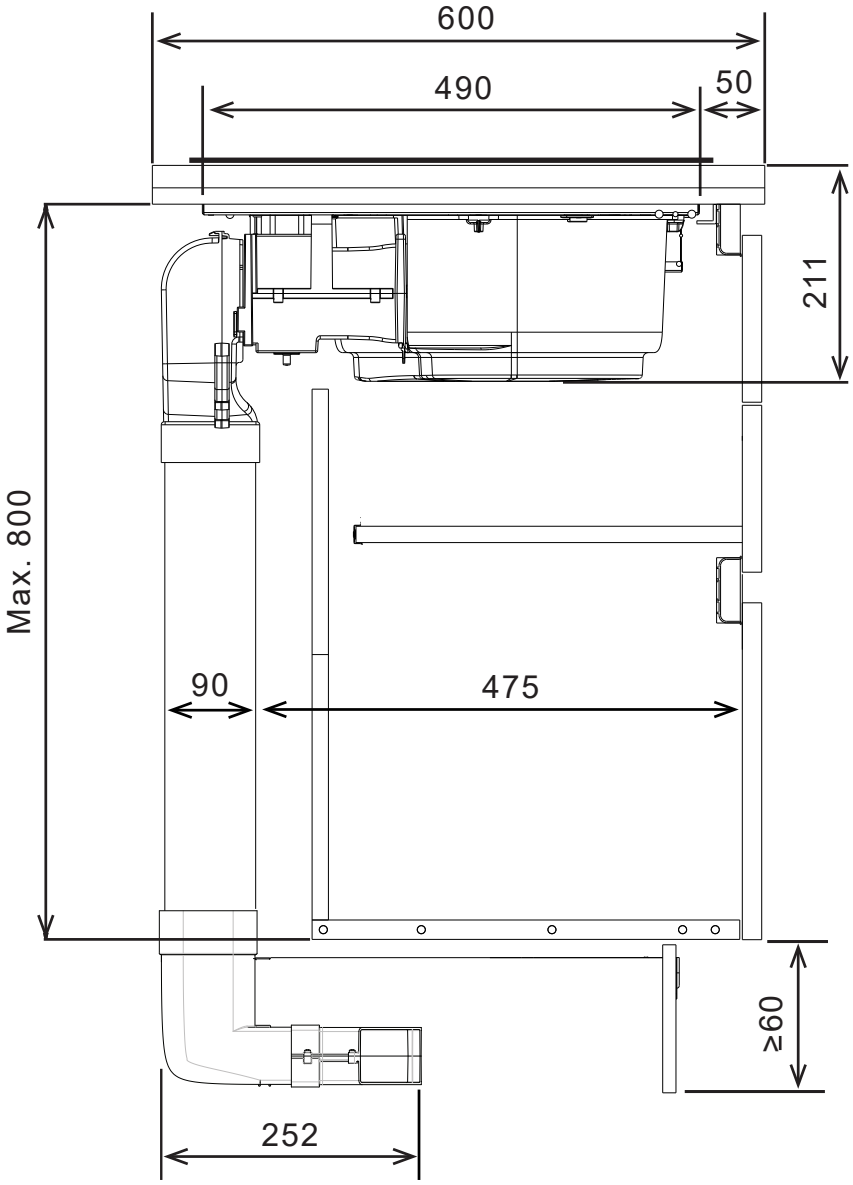


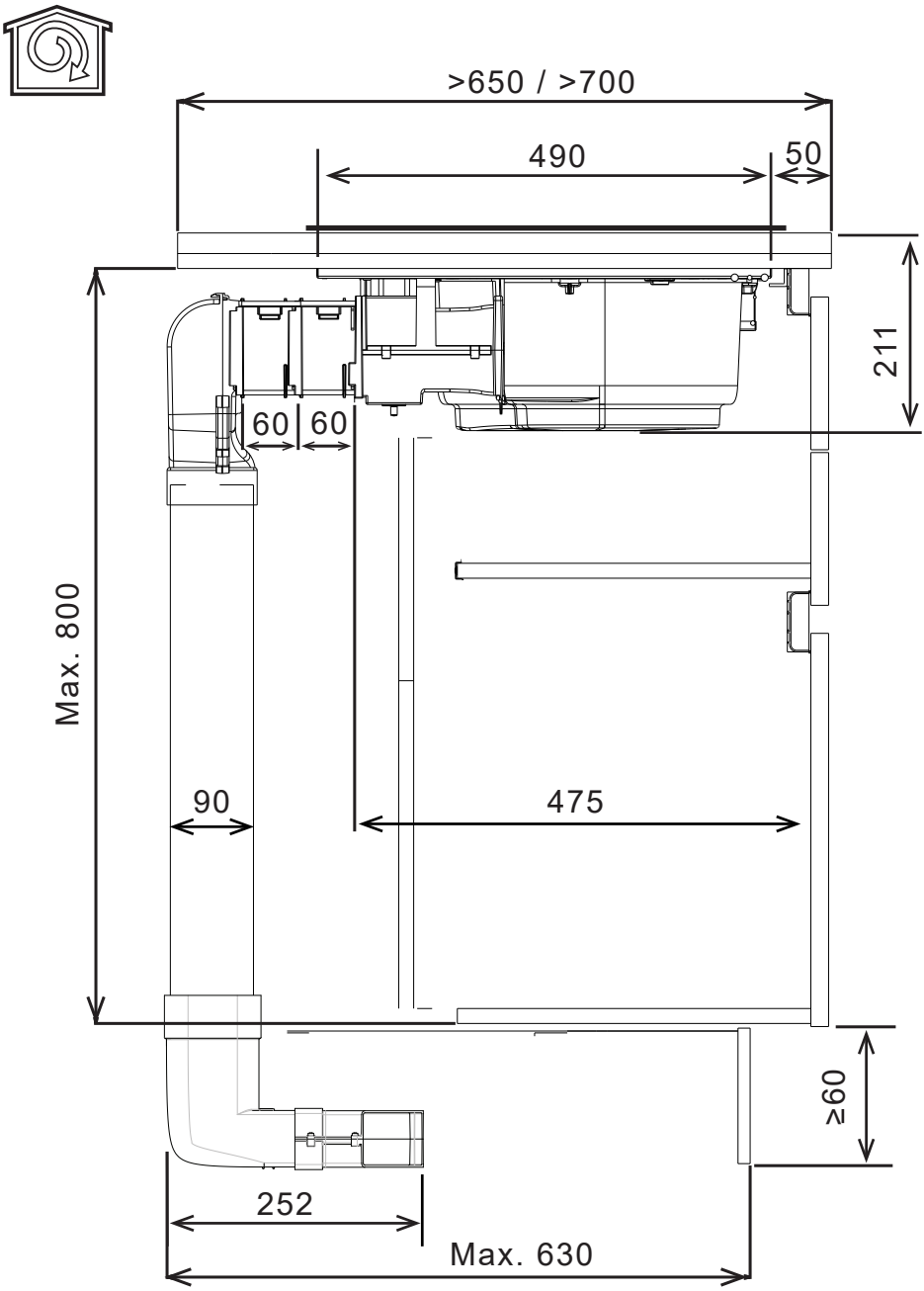

10



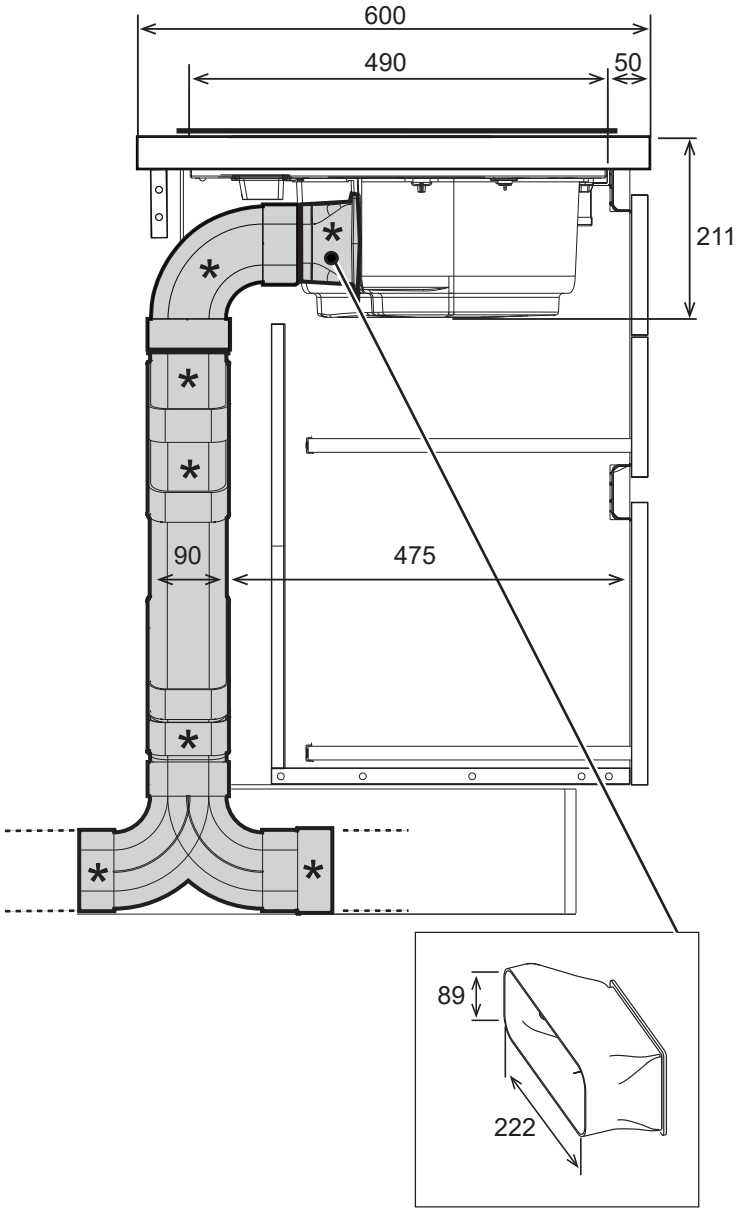
11

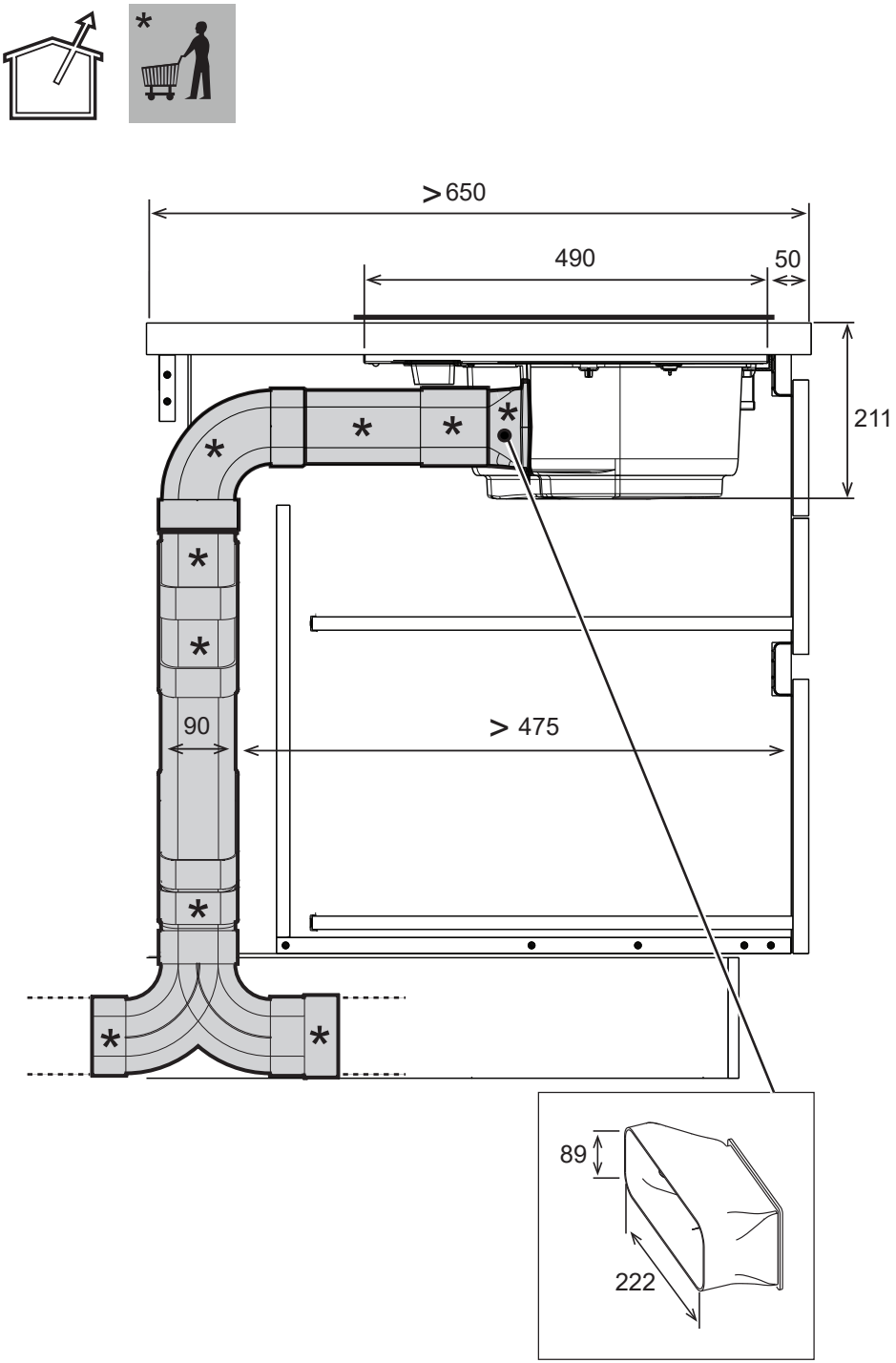


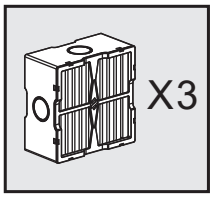

600
490
50
211
Max. 800
90
475
≥60
252

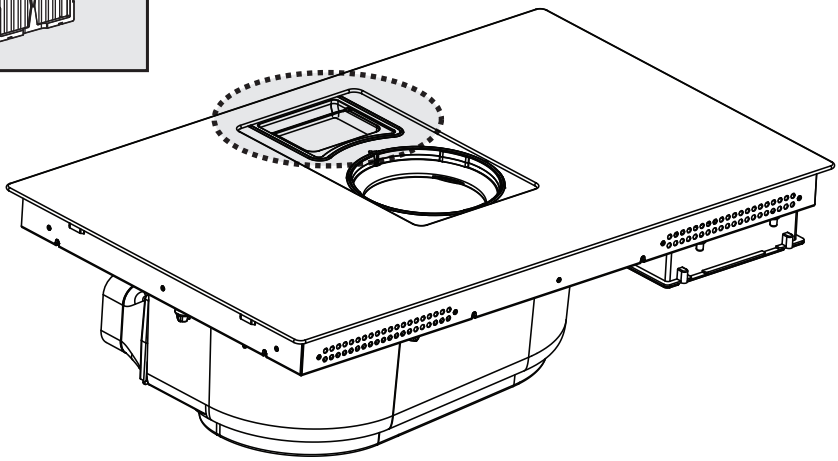

>650 / >700
490
50
211
60
60
Max. 800
90
475
≥60
252
Max. 630

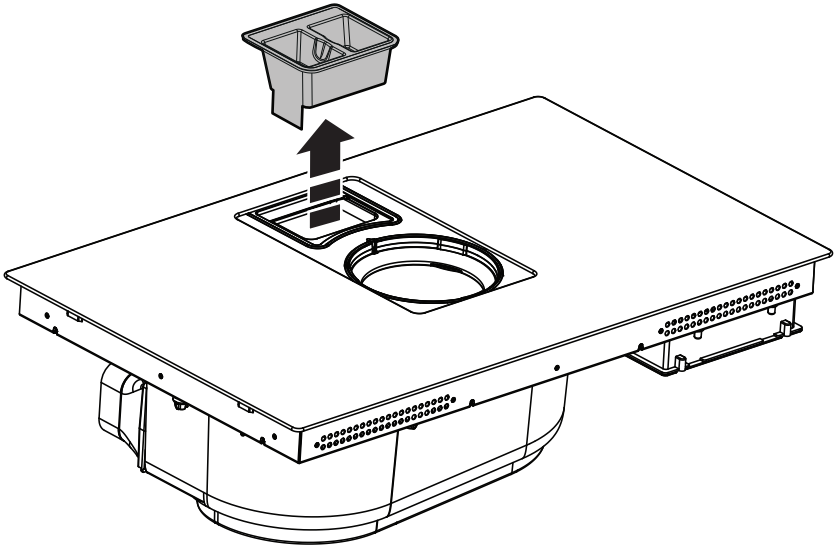



600
490
50
211
90
475
89
222

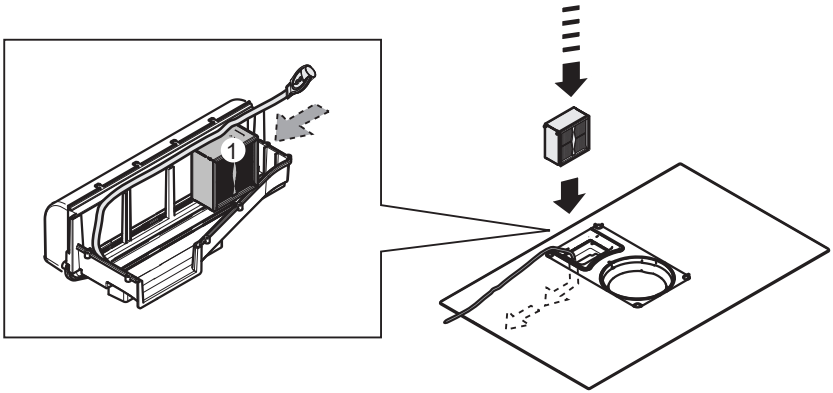

> 650
490
50
211
90
> 475
89
222


X3

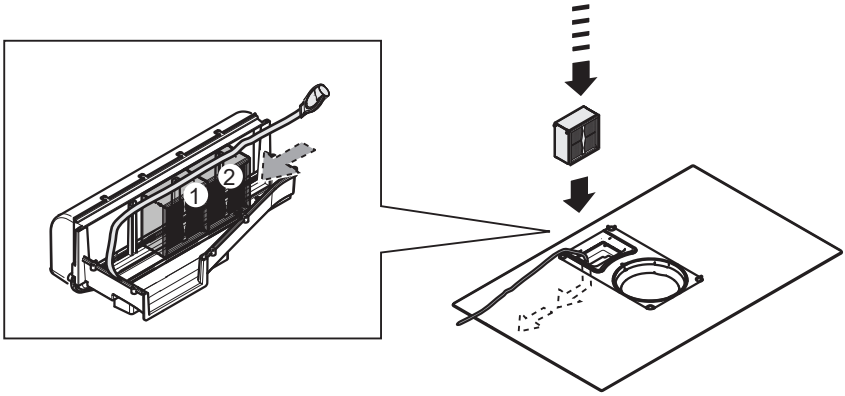




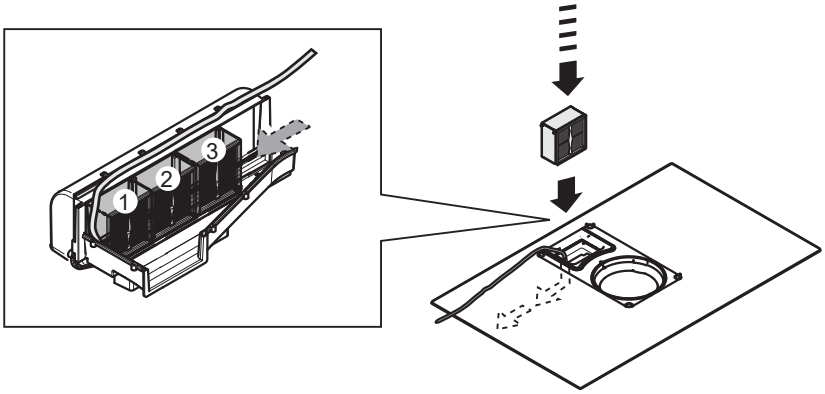
.1

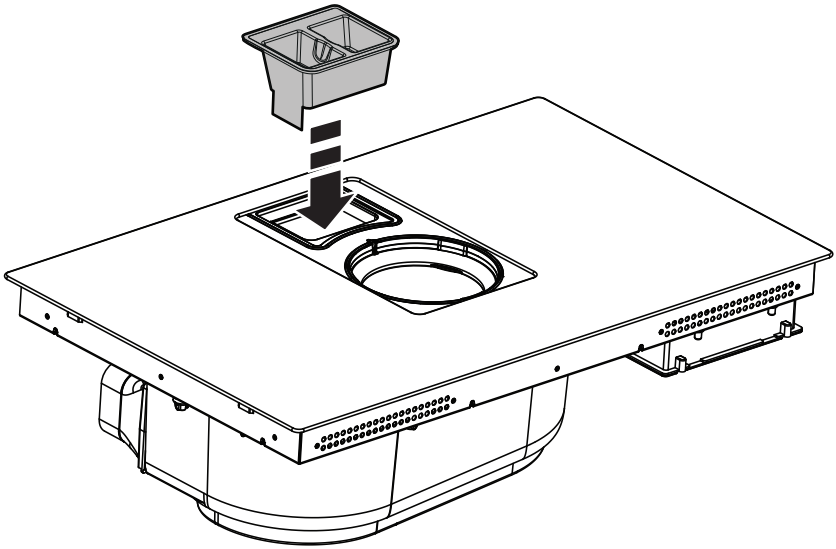


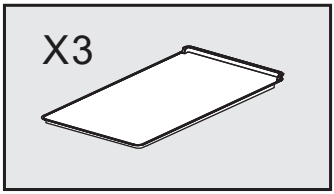

.2

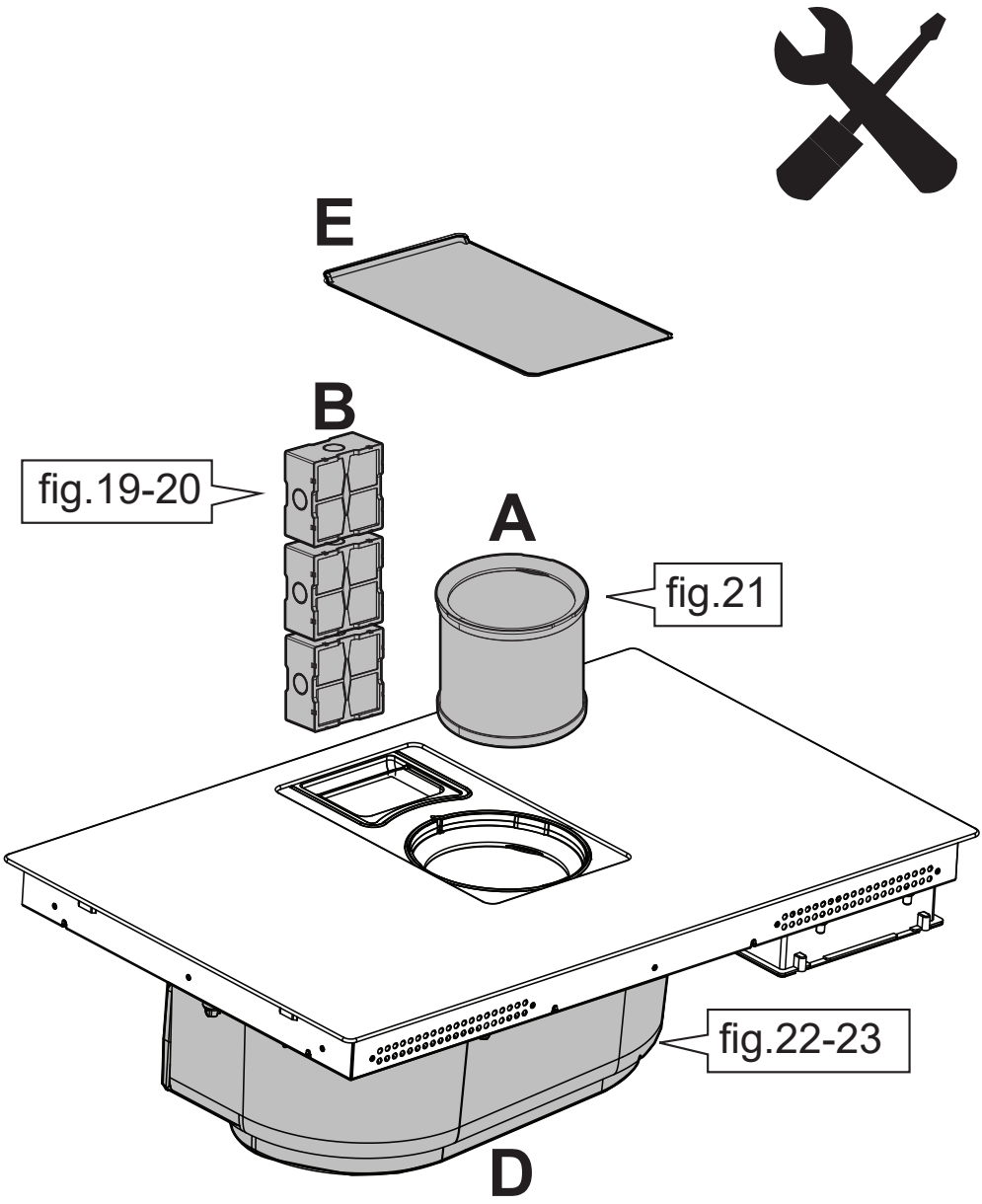



.3



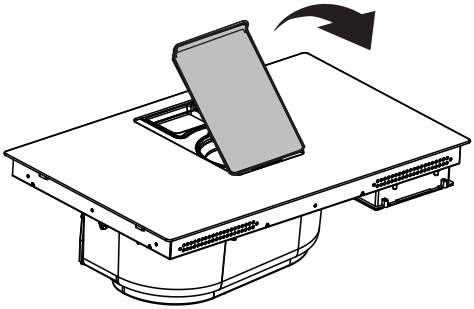



X3

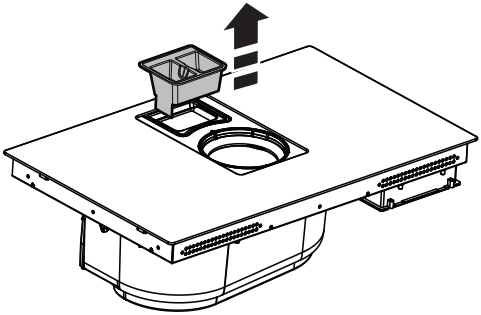

E
B
fig.19-20
A
fig.21
fig.22-23
D

B

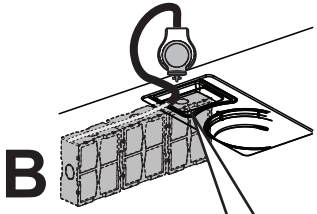
.1

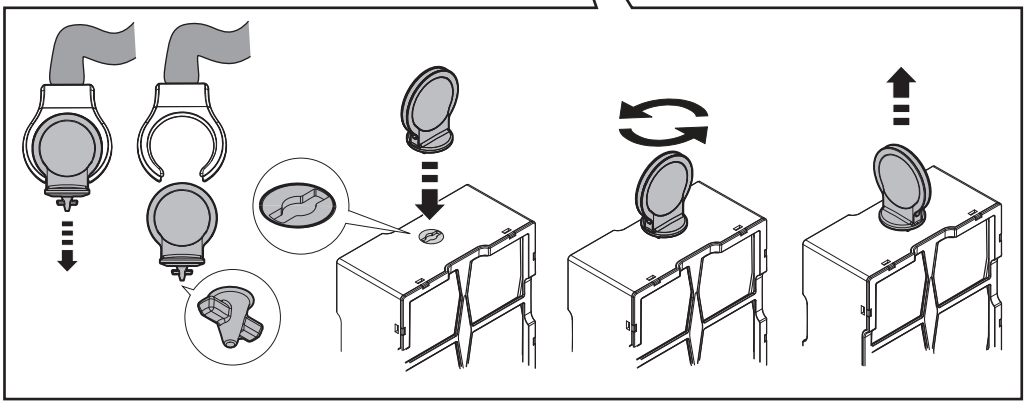


.2



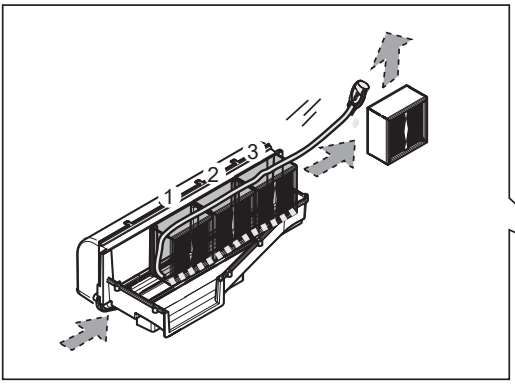
.3

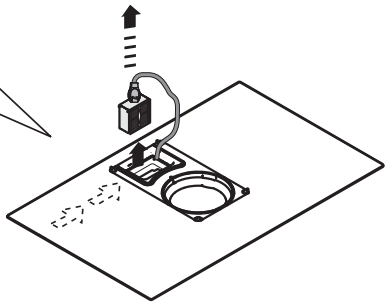


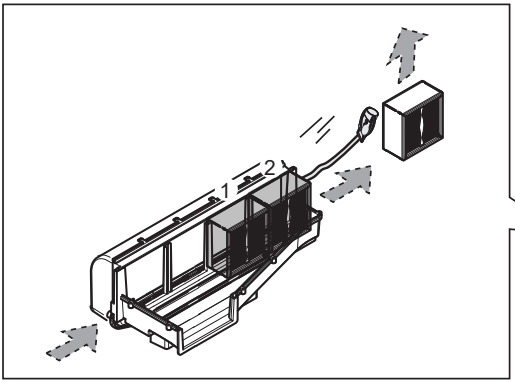
B

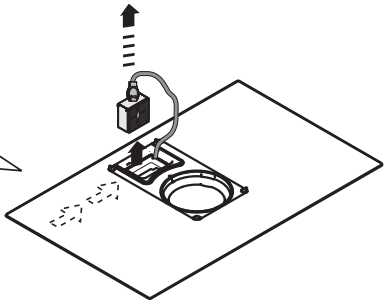
.4



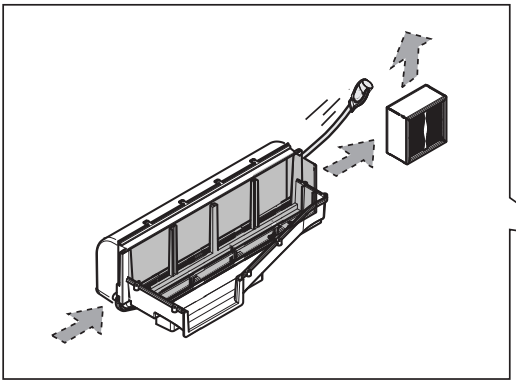



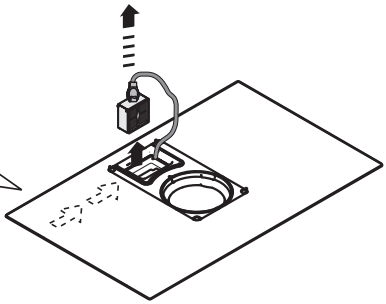
.5



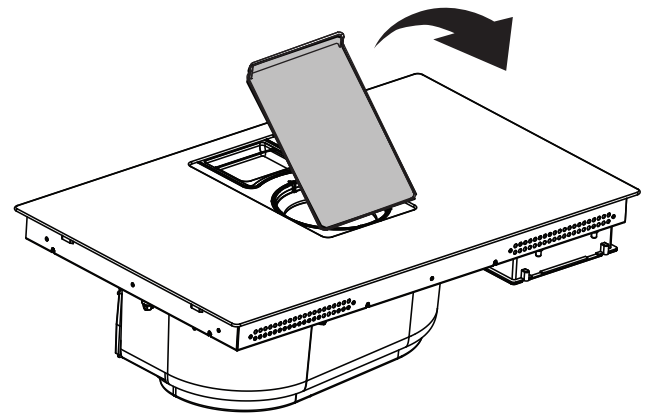



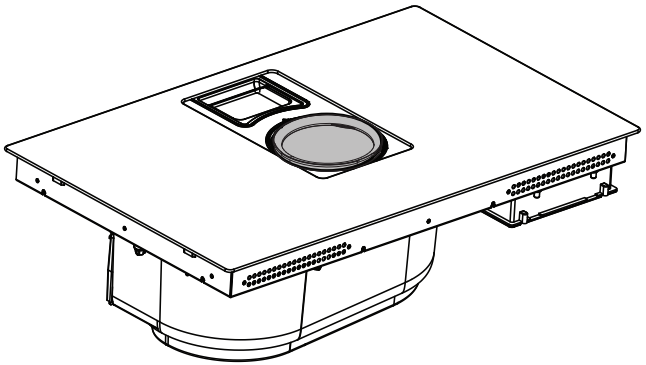
.6

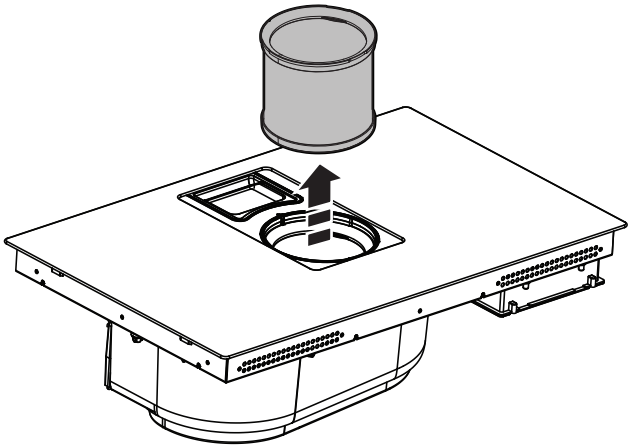




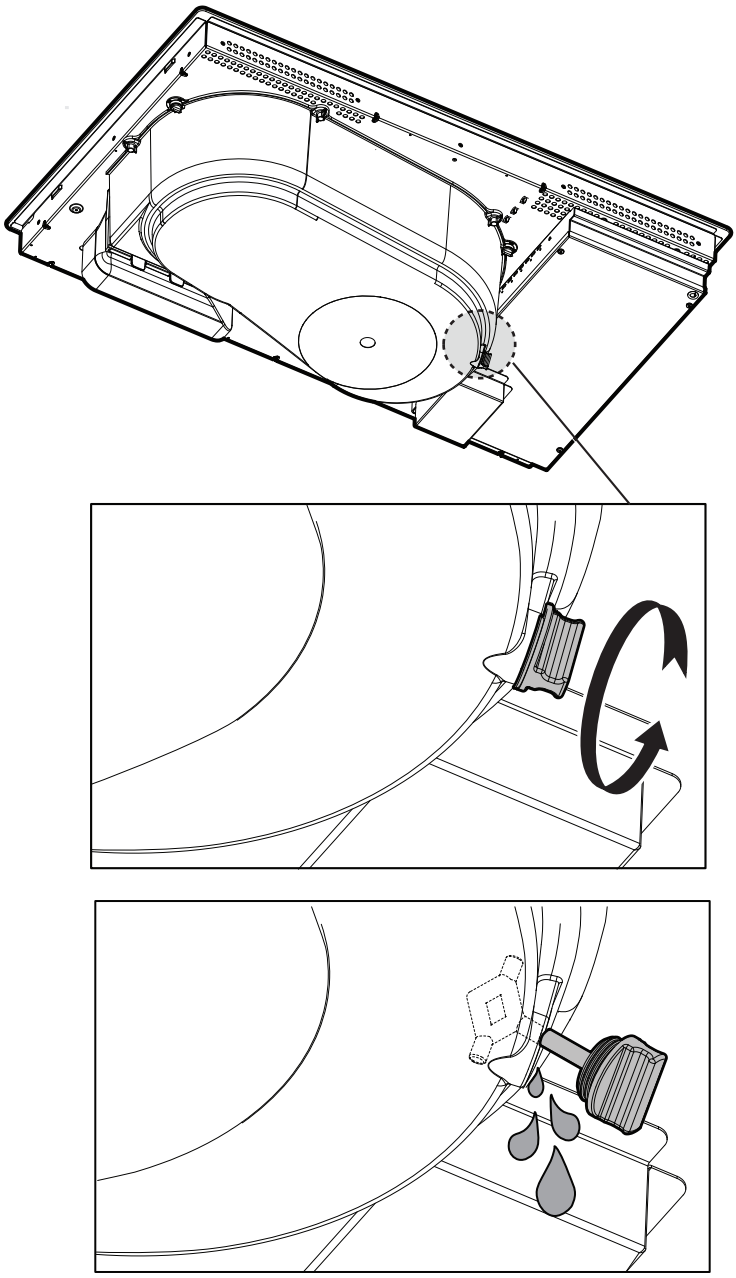
A



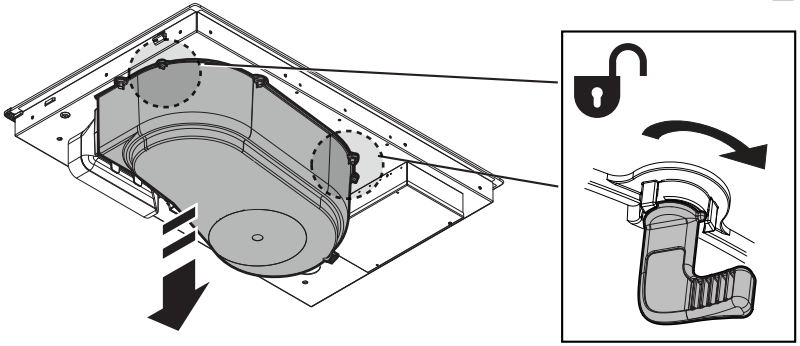


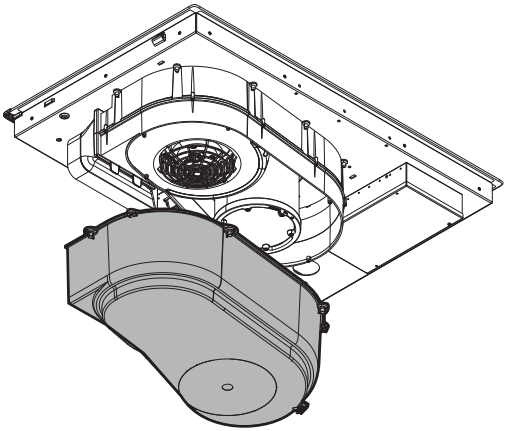


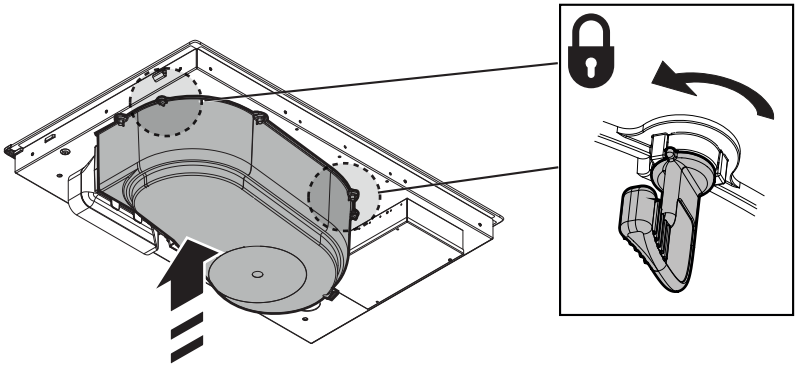
D

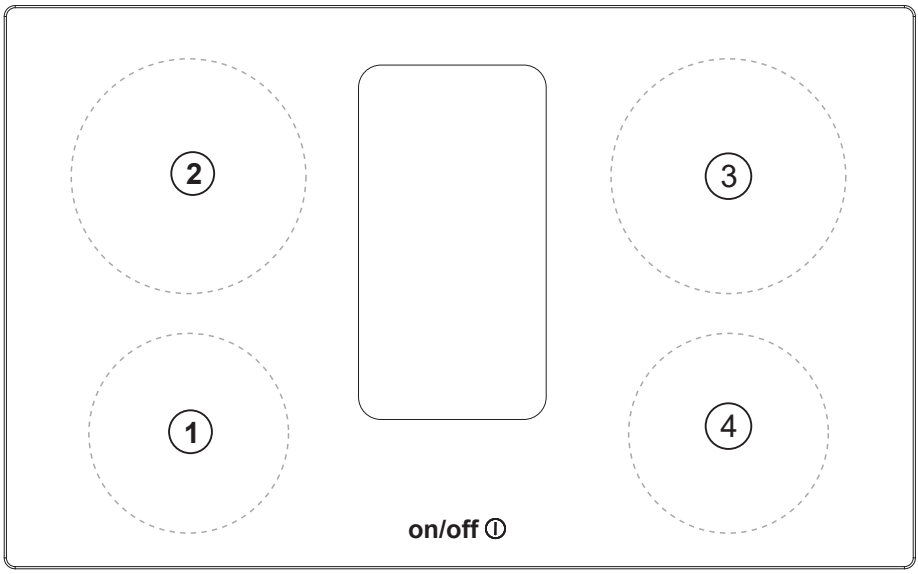


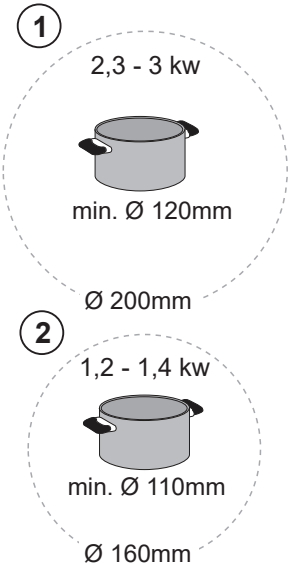
D

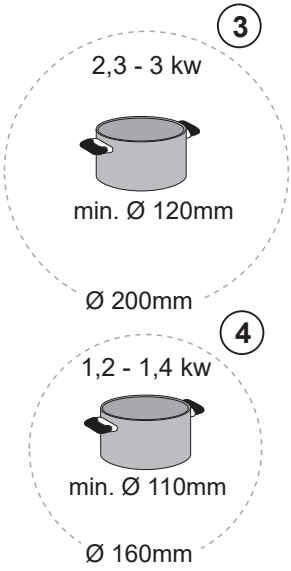


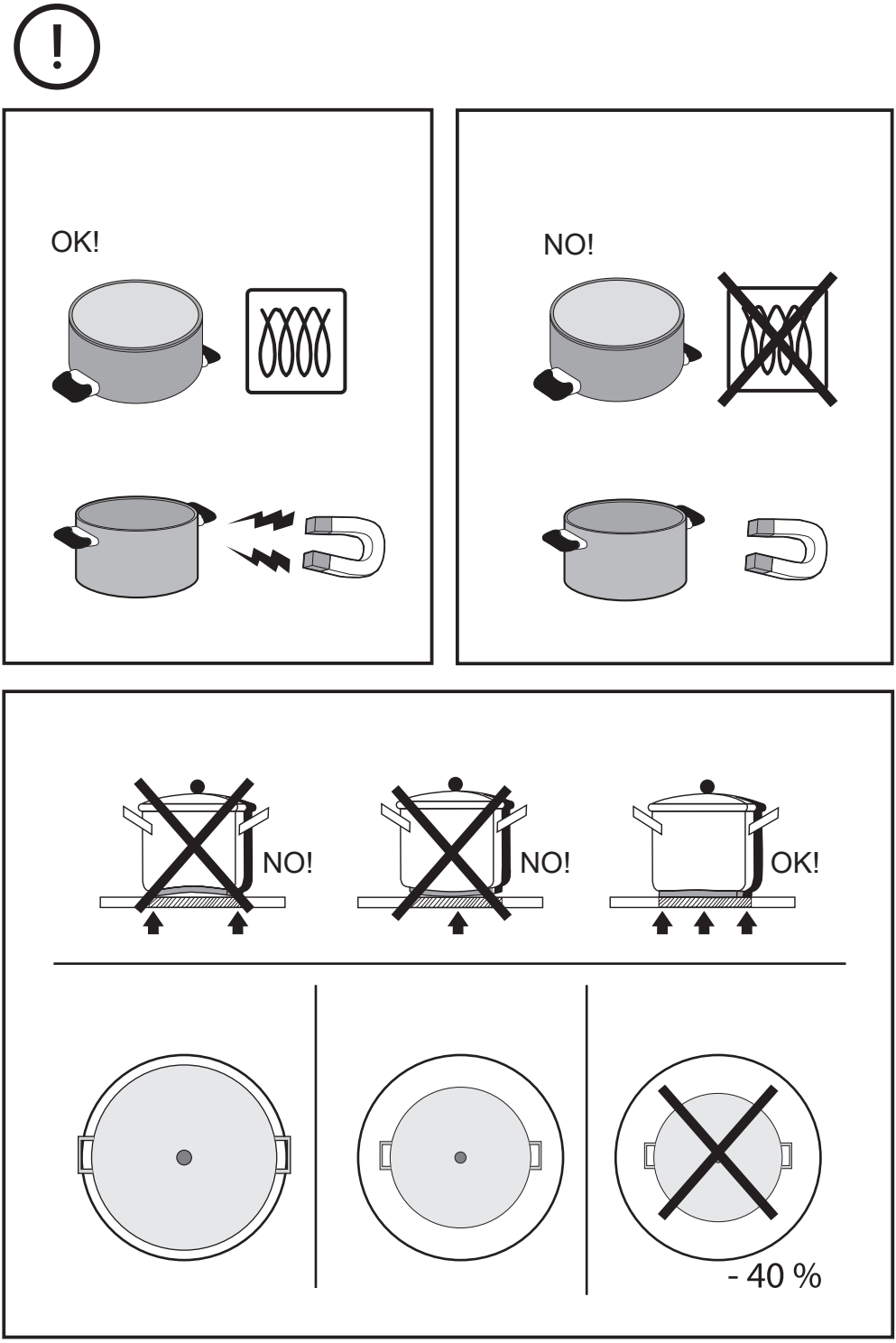





2
3
1
4
on/off


1
2,3 - 3 kw
min. Ø 120mm
Ø 200mm
2
1,2 - 1,4 kw
min. Ø 110mm
Ø 160mm


3
2,3 - 3 kw
min. Ø 120mm
Ø 200mm
4
1,2 - 1,4 kw
min. Ø 110mm
Ø 160mm


OK!
NO!
NO!
NO!
OK!
- 40 %

# SV

## ALLMÄN SÄKERHET

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: ● Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total frånkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. ● Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. ● Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor.

● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten frånkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. • Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. • Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 × 10–5 bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

●Säkerställ under installation att nätkabeln inte skadas - risk för brand eller elstötar. Använd inte apparaten utan skor eller med våta fötter. Aktivera apparaten först sedan installationen slutförts. ● Använd inte apparaten vid skador på nätkabeln eller stickkontakten, vid onormal funktion eller om apparaten skadats eller fallit. ● Om den medföljande kabeln är skadad måste den bytas ut mot en identisk från tillverkaren, av en behörig tekniker eller kvalificerad personal - risk för elstötar. ● Apparaten ska hanteras och installeras av två eller flera personer - risk för skada. ● Håll barn utom räckhåll för installationsområdet. Då installationen slutförts, ska emballaget (plast, polystyroldelar etc.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. ● Barn under 3 år ska hållas på avstånd från apparaten, barn mellan 3 och 8 år kan närma sig apparaten om strikt övervakade. ● Denna apparat är inte avsedd för professionell användning. Använd inte apparaten utomhus.

**Följ noga instruktionerna i denna handbok.** Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

● Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

● Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

● Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

● Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

## INSTALLATION

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

● Produkten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

Installation TOP: (Fig.1A-2A ); Installation FLUSH: (Fig.1B-2B )

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

**ELANSLUTNING**

● Koppla ur produkten från elnätet. ●Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet . ●Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ●Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ●Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ●Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm2 för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm2 behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total frånkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Varning!** Innan elnätet åter kopplas och det fungerar korrekt, kontrollera alltid att elkabeln monterats korrekt.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

för att koppla hushållsapparaten med valfri enfasig anslutning måste denna kabel tas ur och bytas ut mot en annan kabel (medföljer ej) som har följande specifikationer : enfasig anslutning, kabel H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

WINDOWS-KIT: **Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).** När detta Window Sensor-kit har installerats (**endast vid användning i läget FRÅNLUFT)**, så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. **Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.**

**VARNING: kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat frånsäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med**

**funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.**

## MONTERING

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● **Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:**

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbeln innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

• vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

Enkomponents tätningslim (S) ska endast användas i fall av installation av Flush och noga sättas som indikeras i Fig.1B.

För installation av packningen (P) var uppmärksam med att placera den korrekt som indikeras i figuren.

- installation av TOP: packningen (P) ska fästas på glasrutan Fig.2A**.**
- installation av FLUSH - packningen (P) ska fästas på möbeln. Fig.2B**.**

● **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slittåligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

## ÖVRIG ANVÄNDBAR INFORMATION

**Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.**

## ANVÄNDNING

### ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorn direkt till kastrullen.

**Fördelar:** Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan. **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon. **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket

eliminerar onödig värmedispersion.

● **Lämplig bottendiameter**

**VIKTIGT: om kokkärlen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen.** För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

• **Kokkärl**

**Viktigt:**

**Använd endast kastruller som är märkta med symbolen** 

för att undvika bestående skador på hällens yta, ska följande inte användas:

• kärl med botten som inte är helt plan;

• metallkärl med emaljbotten;

• kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;

• ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

●**Befintliga kokkärl**

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

●  **Frånluftsversion:**

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

●  **Filtrerande version**:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds in i rummet. Denna produkt omfattar filter och rörledningar för en installation som tillåter utsläpp av luft från möbeln. För ytterligare informationer, beträffande de medföljande tillbehören, kontrollera den illustrerade delen av denna manual.

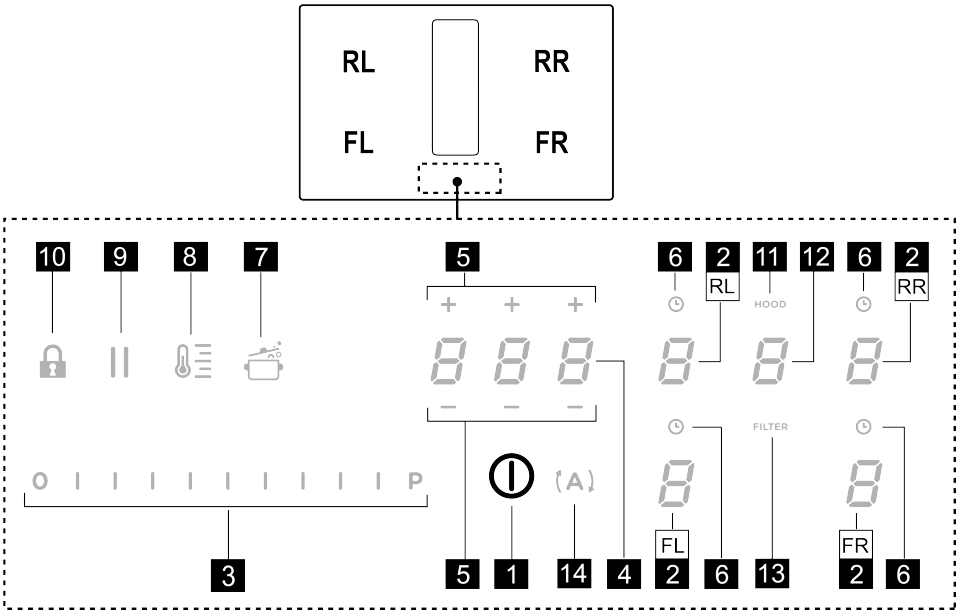
## ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska fläkten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

Utnyttja den resterande värmen på din elplatta genom att stänga av den några minuter innan kokningen är färdig. Kastrullens eller stekpannans botten ska helt täcka elplattan; användningen av en behållare med mindre botten medför slöseri av energin. Täck kastruller och stekpannor med lock som sitter tätt under kokningen, och använd inte mer vatten än nödvändigt. Att laga mat utan att sätta på locket medför en stor ökning av energiförbrukningen. Använd endast kastruller och stekpannor med plan botten.

# KOMMANDON

## KONTROLLPANEL




| T. | Funktion |
|---|---|
| 1 | PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll |
| 2 | Val av kokzoner/Display för kokzon |
| 3 | Ökning/minskning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug |
| | Visning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug |
| 4 | Aktivering av Timer “STAND ALONE” (FRISTÅENDE) |
| | Display: Timer “STAND ALONE” (FRISTÅENDE)/ Timer för kokzoner. |
| 5 | Ökning/minskning av tid Timer “STAND ALONE” (FRISTÅENDE)/Timer kokzoner |
| 6 | Aktivering Timer Kokzoner |
| | Indikator aktiverad Timer Kokzoner |
| 7 | Aktivering av Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning). |
| 8 | Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering (Uppvärmningsfunktion)) |
| 9 | Paus |
| 10 | Knapplås |
| 11 | Indikator Aktiverad fläkt |
| | Aktivering Indikator för Filtermättnad |
| 12 | Val/Aktivering frånluftssug |
| | Display Frånluftssug |
| | Display mättnad Kol/keramikfilter - Fettfilter |
| 13 | Återställning av filtermättnad |
| 14 | Aktivering automatisk funktion frånluftssug |

## DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen " utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

**Varning!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display visas symbolen H som indikerar att avsvalningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

## KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

| Funktion | Värde |
|---|---|
| Kokzonen är påslagen | 0 |
| Effektnivå | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme) | H |
| Pot Detector (Kokkärlsdetektor) | U |
| Funktionen Bridge Zone är aktiv | n |
| Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv | o |
| Pausfunktion | II |
| Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning) | A |

## HÄLLENS FUNKTIONER

● ***Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)***

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● ***Pot Detector (Kokkärlsdetektor)***

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● ***Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)***

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

● ***Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)***

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen H.

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

**Obs:** För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

● ***Påslagning***

Tryck in (rör vid) kort ⏻ **ON/OFF (1)** spishäll/ fläkt: symbolen ⏻ tänds; **Genom fortsatt tryck:** blir alla de tillgängliga funktionerna synliga ett ögonblick, varefter endast de huvudsakliga förblir aktiva; de övriga kan användas och aktiveras, därefter, under användningen av enheten.

VIKTIGT: **alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.**

Tryck igen för att stänga av

**Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.**

● ***Val av kokzoner***

Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** som motsvarar önskad kokzon.

● ***Power Level (Effektnivå)***

Hällen är utrustad med 9 effektnivåer Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för **Val/ Display (2)**

● ***Power Booster (effektbooster)***

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån 9), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 9) och aktivera Power Booster (Effektbooster). Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/ Display (2) med symbolen P.

● ***Timer "STAND ALONE" (Fristående)***

Timmerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av

kokzonerna (och frånluftsområdet).
Timern aktiveras genom att trycka in Zonen/Displayen **(4).** Använd symbolerna — + **(5)** för att ställa in Timerns varaktighet, som visas i Zonen/Displayen **(4)**
**Obs:** vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.
**Timern kan ställas in för max 1(h) och 59(min.)** I Zonen/Displayen **(4)** visas den kvarstående tiden, vid slutet av nedräkningen avges en ljudsignal.
**Obs:** När nedräkningen blir mindre än 10 min visas på timern en fast punkt efter det första numret.

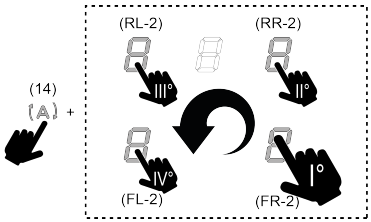
| Visat värde | Kvarstående tid |
|---|---|
| 1.35 | 1h och 35 min |
| 1.35 | 1min. och 35 sek. |

Avstängning av Timern:
• välj Zon/Display (**4**)
• ställ in Timerns varaktighet på Noll 0.00, genom — + **(5)**

● ***Timer Zone di Cottura***
Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon. Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.
***Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner***
• Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** (effektnivå annorlunda än noll)
• Tryck in ◷ **(6)** för kokzonen
• Använd symbolerna — + **(5)** flr att ställa in Timerns varaktighet, som visas i **Zon/Display (4)**; under inställningen är symbolen ◷ **(6)** blinkande.
**Obs:** vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.
**Obs:** genom ett upprepat långt tryck på ◷ **(6)**, återställs Timern för kokzonen.
**Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner:**
Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd, på displayen (4) visas nedräkningen för den valda kokzonen vid det tillfället; om ingen kokzon har valts, visas vid tryck på Displayen (4) nedräkningen för STANDALONE (Fristående).
När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.
Avstängning av Timern:
• välj kokzon **(2)**
• ställ in varaktigheten för Timern till 0.00 , genom — + **(5).**

**Läget för visning av nedräkningen är den samma som för Timer STAND-ALONE**.

● ***Power Limitation (Effektbegränsning)***
Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.
**Obs :** inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att trycka in knappen ⏻ **ON/OFF (på/av) (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.
● ***Power Limitation (Effektbegränsning)***
Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.
**Obs :** inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att trycka in knappen ⏻ **ON/OFF (på/av) (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.
***För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):***
• tryck in ( A ) (som kommer att blinka endast de första 2 minuterna av produktens matning)
• genom att fortsätta att hålla ( A ) intryckt, tryck en åt gången, på alla fälten för **Val/Display (2)** för kokzonerna, moturs med start från den främre högra zonen **(FR),** vid varje tryck avges en kort ljudsignal, när alla Displayerna **(2)** tryckts in är det möjligt att släppa upp knappen:




Displayen **(2)** i den bakre vänstra zonen **(RL)** visar nu i följd symbolerna C och O för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.
• välj Displayen **(RL-2)** bläddra sedan i **Valfältet (3),** tills Displayen visar symbolerna C och B;
På Displayen **(FL-2)** visas den aktuella inställningen med värdena i tabellen:

| visat värde | Effekt (Kw) |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (standardinställning) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***Det går att ändra inställningen för Power Limitation (effektbegränsning) genom att:***

• trycka in Displayen **(FL-2)** och edan bläddra i **Valfältet (3)**, för att

ställa in en ny inställning. För att spara det utförda valet tryck på knappen **ON/OFF (1),** i 2 sekunder; en utdragen ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen som gjorts.

**Observera:** om timern för kokzoner aktiveras under Bridge-funktionen, medför detta att båda kokzonerna stängs av automatiskt, då de i detta fall betraktas som en enda, kombinerad yta.

● ***Key Lock (Knapplås)***

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

***Aktivering:***

• tryck in **(10)** Upprepa proceduren för att inaktivera.

**Observera:** om någon som helst annan funktion trycks in när Key Lock (knapplås) är aktiverad så kommer symbolen , att blinka, för att ange att funktionen används och eventuellt måste inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

● ***Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)***

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåer från 1 till 8.

***Aktivering:***

• från den tända kokzonen, tryck in **(7),** på Displayen **(2)** visas en A blinkande omväxlande med den inställda effektnivån i kokzonen.

Genom att öka effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat Up (automatisk uppvärmning), förblir aktiv med den nya temperaturinställningen;

Genom att minska effektnivån för kokzonen: funktionen Automatic Heat Up (automatisk uppvärmning inaktiveras.

**Observera:**om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen **(7)** att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen **(2).**

● ***Paus***

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

***Aktivering:***

• tryck in **(9),** symbolen H visas blinkande på displayen **(2)**

För att inaktivera funktionen:

• tryck in **(9)** och **Valfältet (3)** tänds

• tryck in/bläddra i **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen.

**Obs:** inaktiveringen återställer spishällens tillstånd före pausen. Spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.

**Obs:** om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

**Obs:** Pause (Pausfunktionen) påverkar inte luftsuget.

● ***Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion)***

Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm. Funktionen Temperature Manager (Temperaturhanterare) aktiveras vid det första trycket på knappen **(8)**.

På displayen **(2)** för kokzonen som arbetar i Temperature Manager (Temperaturhanteraren) visas symbolen C

**Observera:** om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen **(8)** att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen **(2).**

• Tryck på nytt in **(8)** för att inaktivera och stänga av tills nivån som visas på Displayen **(2)** når 0.

**Obs :** om flera zoner fungerar i Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion), välj först önskad zon genom valfältet **(2)** ; Funktionen kan inaktivera även genom **Valfältet (3)**, genom att föra Power Level (Effektnivån) till 0.

● ***Bridge-zoner (parallellkoppling)***

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

Det är möjligt att använda den främre kokzonen i kombination med den motsvarande på baksidan (för att kontrollera på vilka zoner denna funktion förutses, konsultera den illustrerade delen i denna manual).

***För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):***

**• välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda**

• på Displayen **(2)** för den "bakre" kokzonen visas symbolen 

• genom **Valfältet (3)** är det möjligt att ställa in Nivån (Effekt) för driften, som kommer att visas på Displayen **(2)** för den "främre" zonen

för att inaktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling) räcker det att upprepa aktiveringsproceduren

**Observera:** om timern för kokzoner aktiveras under Bridge-funktionen, medför detta att båda kokzonerna stängs av automatiskt, då de i detta fall betraktas som en enda, kombinerad yta.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• ***Sätta på frånluftssystemet:***

• Slå på spishällen enligt kapitlet "påslagning" i "användning av spishällen";

• ***Frånluftens hastighet (effekt):***

Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssugningen.

Rör vid och låt fingrarna glida längs **Valfältet (3)**: åt höger för att öka effektnivån och åt vänster för att minska effektnivån.

**Obs:** Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display **(12)**

● ***Power Booster (effektbooster)***

Frånluftsfläkten har två extra effektnivåer (utöver nivå 3)

**Power Booster 1**: tidsinställd för 15 min

**Power Booster 2**: tidsinställd för 5 min

Därefter går effekten tillbaka till föregående inställd nivå.

Vidrör eller snudda med fingrarna längs valfältet **(3)** (utöver nivå 3), och aktivera Power Booster 1, nivån visas i området för Val/Display (12) med nummer "4" som blinkar.

Vidrör eller snudda med fingrarna längs valfältet **(3)** (utöver nivå 3), och aktivera Power Booster 2, nivån visas i området för Val/Display (12) med symbolen"



"

● ***Automatisk funktion***

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

***För att aktivera denna funktion:***

Tryck in  **(14);**

Upprepa proceduren för att inaktivera.

**Observera:** om under den automatiska funktionens från **Valfältet (3)** väljs hastigheter från 1 till 3, avbryts den automatiska funktionen; Om däremot Power Booster väljs, återupptas den automatiska funktionen si slutet av tidsinställningen, och under tiden fortsätter symbolen  att blinka.

**Observera:** om kokzonen stängs av när Automatisk funktion är aktiv så stängs fläkten gradvis av automatiskt.

● ***Indikator för filtermättnad***

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Kol/keramiska luktfilter **FILTER (13)** tänds

Fettfilter **FILTER (13)** tänds och blinkar

**Obs:** Denna funktionen är inaktiverad som standard (Se hur den aktiveras i avsnittet "Aktivering av indikator för filtermättnad")

● ***Reset filtermättnad***

Efter underhåll av filtren (fett och/eller kol/keramik) tryck länge på **FILTER (13)**; denna släcks och indikatorns räkning startar om.

● ***Aktivering indikator filtermättnad***

**Obs:** Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

***För att aktivera den, gör så här:***

• sätt på frånluftsplanet ;

• med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in Valfältet **(12)**

• tryck länge på **HOOD (11)** tills du i display **(12)** ser bokstäverna  och

 som blinkar växelvis.

 = luktfilter av kol/keramik;  = fettfilter;

KOL/KERAMIK LUKTFILTER

• Tryck på Displayen **(12)** när den visar bokstaven 

• tryck in **FILTER (13)** fast ljus.

• tryck på nytt in **HOOD (FLÄKTKÅPA) (11)** för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för luktfilter i kol/keramik.

FETTFILTER

• Tryck på Displayen (12) när den visar bokstaven 
• tryck in **FILTER (13)** blinkande ljus.
• tryck på nytt länge in **HOOD (FLÄKTKÅPA) (11)** för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfilter.

## EFFEKTTABELL

| Effektnivå | | Typ av matlagning | Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor) |
|---|---|---|---|
| **Maxeffekt** |  | Snabb uppvärmning | Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor |
| |  | Fritering – kokning | bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt |
| **Hög effekt** |  | Bryning – stekning – kokning – grillning | stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter) |
| |  | Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning | stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör |
| **Medeleffekt** |  | Kokning – stuvning – stekning– griljering | stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), ihoprörning av pasta med sås till rätt konsistens |
| |  | Kokning – sjudning – redning – ihoprörning | längre tillagningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), ihoprörning av pastan |
| |  | Kokning – sjudning – redning – ihoprörning | längre tillagningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk) |
| **Låg effekt** |  | Smältning – upptining – varmhållning – ihoprörning | smälta smör, försiktigt smälta choklad, tina små produkter |
| |  | Smältning – upptining – varmhållning – ihoprörning | hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto |
| **OFF** |  | Uppställningsplats | Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O) |

# UNDERHÅLL

**Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsingrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.**

Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

## UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

**● Rengöring av induktionshällen**

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

**Viktigt:**

● Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.

• Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel.

• ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

**● D Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling** :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

**● E Rengöring av metallgallret:**

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

**● Rengöring av frånluftsfläkt:**

För rengöring använd ENDAST en duk som fuktats med milt flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

**● A Underhåll av fettfiltret:**

**Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.**

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

**● B Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):**

**Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen. Produkten är försedd med ett set av luktfilter.**

Mättnaden på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs. Luktfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmd ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkrar konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnsform och placera den på mellannivå.

# AVFALLSHANTERING

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart och har återvinningssymbolen.

Utnyttja den resterande värmen på din elplatta genom att stänga av den några minuter innan kokningen är färdig. Kastrullens eller stekpannans botten ska helt täcka elplattan; användningen av en behållare med mindre botten medför slöseri av energin. Täck kastruller och stekpannor med lock som sitter tätt under kokningen, och använd inte mer vatten än nödvändigt. Att laga mat utan att sätta på locket medför en stor ökning av energiförbrukningen. Använd endast kastruller och stekpannor med plan botten.



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:
• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN 60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
Förklaring om överensstämmelse:
Denna apparat uppfyller energimärkningskraven i Europeiska Kommissionens förordning (EU) N.65/2014 och Ekodesignkraven i Europeiska kommissionens förordning (EU) N.66/2014 i enlighet med de europeiska standarderna IEC 61591 och IEC 60704-2-13. Ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (Ändring) (EU Exit) förordningar 2019, i enlighet med den europeiska standarden IEC 60350-1.

Information om apparatens lågeffektsläge i enlighet med förordning (EU) 2023/826 finns på följande länk: https://docs.emeaappliance-docs.eu

# FUNKTIONSFEL

| Informationskod | Beskrivning | Möjliga orsaker | Lösning |
|---|---|---|---|
| E→2 | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur | De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög | Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen |
| E→3 | Icke lämpligt kokkärl | Magnetinduktionen fungerar inte | Ta av kokkärlet |
| E→5 | Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul | Elektrisk ström når inte modulen; matningskabeln har inte anslutits korrekt eller är defekt | Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen |
| **För alla andra felsignaler** | Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden | | |

# TEKNISKA DATA

| Höjd (cm) | Bredd (cm) | Djup (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

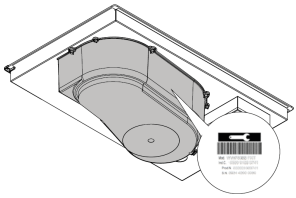


Komponenter som inte medföljer produkten

**För att ladda ner säkerhetsinstruktionerna, användningsmanualen, det tekniska säkerhetsbladet och energidata:**

Besök webbsidan **docs.whirlpool.eu/docs**

Eller **kontakta kundtjänst** (på telefonnumret som återges på garantisedeln). När du kontaktar kundtjänst ska moderna på produktens serienummerplåt återges.



# FI

## YLEINEN TURVALLISUUS

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: ● Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ● Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. ● Älä koske tuotteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. ● Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. ● Jos pinta on haljennut, sammuta tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. ● Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. ● Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. ● Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. ● ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. ● Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. ● Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää: ● Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä

keittoalue. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. ● Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä. ● Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Jos suodatinten vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 × 10-5 bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

●Varmista asennuksen aikana, että virtajohto ei vaurioidu, muuten vaarana on tulipalon tai sähköiskun vaara. Älä käytä laitetta paljain jaloin tai märkänä. Laita

laite päälle vasta kun asennus on saatettu päätökseen. ● Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, jos toiminnassa on häiriöitä tai jos laite on vaurioitunut tai pudonnut. ● Jos mukana toimitettu johto on vaurioitunut, se tulee vaihtaa samanlaiseen valmistajan toimittamaan johtoon. Vaihdon saa suorittaa pätevä teknikko tai pätevä henkilökunta, joka tuntee sähköiskujen riskin. ● Laitteen käsittelyyn ja asennukseen tarvitaan kahta tai useampaa henkilöä - tapaturman vaara. ● Pidä lapset kaukana asennusalueelta. Kun asennus on tehty, pakkausta (muovi, polystyreeniosat jne.) tulee säilyttää lasten ulottumattomissa, sillä olemassa on tukehtumisen vaara. ● Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta. 3–8-vuotiaat lapset saavat mennä laitteen lähelle vain, jos heitä valvotaan tarkoin. ● Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattilaiskäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

**Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita.** Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

● Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

● Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.

● Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

● Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

## ASENNUS

● Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

• Tuote on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

TÄRKEÄÄ = Ehdotetut etäisyydet ovat suuntaa antavia. Tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan antamia ohjeita.

TASOASENNUS: ( Kuva1A-2A ); UPPOASENNUS: ( Kuva1B-2B )

● **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

## SÄHKÖKYTKENTÄ

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ●Asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ●Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ●Virtajohdon on oltava

riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ●Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ●Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 5500 Watt. Tämän ylittäville tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm2. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

Kodinkoneen liittämiseksi valinnaiseen yksivaiheliitäntään läsnä oleva johto tulee poistaa ja vaihtaa toisen tyyppiseen johtoon (ei kuulu toimitukseen), joka vastaa seuraavia spesifikaatioita: yksivaiheliitäntä, johto H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

WINDOWS-SARJA: **Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).** Kun asennetaan Window-anturisarja **(vain IMU-tilassa käytön tapauksessa)**, ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. **Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

**VAROITUS: tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.**

## KOKOONPANO

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja,takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Upotuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennnusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

• suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

•**Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

Yksikomponenttista tiivistävää liima-ainetta (S) tulee käyttää vain uppoasennuksessa, ja se tulee laittaa noudattamalla ohjeita kuvasta 1B.

Ole tarkkana tiivisteen (P) asennuksessa, että asetat sen oikeaoppisesti kuten näytetty kuvassa:

- TASOASENNUS: tiiviste (P) tulee kiinnittää lasiin, kuva 2A**.**
- UPPOASENNUS - tiiviste (P) on kiinnitettävä kalusteeseen. Kuva 2B**.**

● **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudeet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä, akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

## MUITA HYÖDYLLISIÄ TIETOJA

**Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.**

## KÄYTTÖ

### KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

**Edut:** Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on: **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi. **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät. **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin. **Tehokkaampi:** 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

**● Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat**

**TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia.** Jos tahdot nähdä kullakin

alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

● **Keittoastiat**

**Tärkeää:**

**Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on symboli** 

keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

• keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;

• metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;

• keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;

• älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

●**Entisten kattiloiden tarkistaminen**

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

## IMURIN KÄYTTÖ

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

●  **Imevä malli:**

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

●  **Suodattava malli**:

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tässä tuotteessa on suodattimia ja putkia asennukseen, jossa ilma pääsee ulos kaapista. Jos haluat lisätietoja mukana toimitetuista varusteista, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

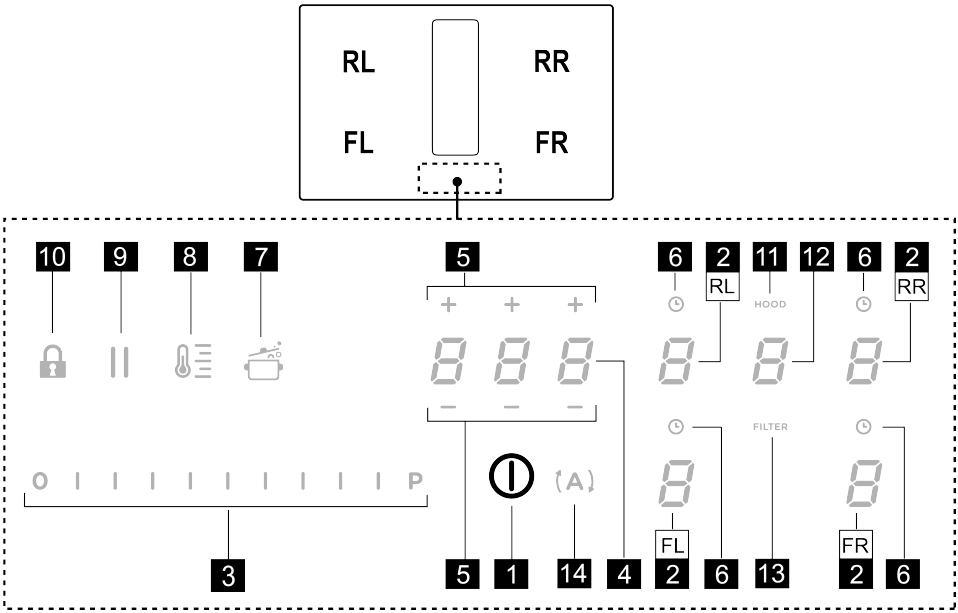
## EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä imu miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

Hyödynnä sähkölieden jäännöslämpö sammuttamalla liesi muutama minuutti ennen keittämisen lopettamista. Kattilan tai paistinpannun pohjan tulee peittää sähkölevy kokonaan: jos käytetään astiaa, jonka pohja on levyä pienempi, energiaa kuluu hukkaan. Peitä kattilat ja paistinpannut tiiviillä kansilla keittämisen aikana: älä käytä enempää vettä kuin mitä tarvitaan. Jos keitetään ilman kantta, energiankulutus kasvaa suuresti. Käytä ainoastaan pohjastaan tasaisia kattiloita ja paistinpannuja.

# OHJAUKSET

## OHJAUSPANEELI




| T. | Toiminto |
|---|---|
| 1 | Keittotason/imurin ON/OFF -näppäin |
| 2 | Keittoalueiden valinta / keittoalueen näyttö |
| 3 | Imunopeuden (tehon) ja keittotehon lisäys/ vähennys |
| | Imunopeuden (tehon) ja keittotehon näyttö |
| 4 | ”STAND ALONE” -timerin aktivointi |
| | Näyttö: ”STAND ALONE” -timer / keittoalueiden ajastin. |
| 5 | ”STAND ALONE” -timerin / keittoalueiden Timerin ajan lisäys/vähennys |
| 6 | Keittoalueiden Timerin aktivointi |
| | Aktiivisten keittoalueiden Timerin osoitin |
| 7 | Automatic Heat Up (automaattinen lämmitys) -aktivointi. |
| 8 | Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto) -toiminnon käyttöönotto |
| 9 | Tauko |
| 10 | Key Lock (näppäinten lukitus) |
| 11 | Aktiivisen imurin ilmaisin |
| | Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi |
| 12 | Imurin valinta/aktivointi |
| | Imurin näyttö |
| | Hiili-/keraamisen suodattimen - rasvasuodattimen kyllästymisen näyttö |
| 13 | Suodatinten kyllästymisen nollaus |
| 14 | Imurin automaattisen toiminnon aktivointi |

## HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

**Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

## KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

| Toiminto | Arvo |
|---|---|
| Keittoalue toiminnassa | 0 |
| Power Level (tehotaso) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin) | H |
| Pot Detector (kattilan tunnistus) | u |
| Bridge Zone -toiminto päällä | n |
| Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä | d |
| Taukotoiminto | II |
| Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto | A |

## KEITTOTASON OMINAISUUDET

● ***Safe Activation (turvallinen aktivointi)***

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● ***Pot Detector (kattilan tunnistus)***

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● ***Safety Shut Down (turvallinen sammutus)***

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

● ***Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)***

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin "H" avulla.

## KEITTOTASON KÄYTTÖ

**Huomio:** Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue

● ***Käynnistys***

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin ⏻ **ON/OFF (1)** -näppäintä: simboli ⏻ syttyy. **Kun painamista jatketaan:** kaikki saatavilla olevat toiminnot näkyvät hetken ajan, minkä jälkeen vain tärkeimmät toiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat, myöhemmin laitteen käytön aikana.

TÄRKEÄÄ: **Kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.**

Paina uudelleen sammuttamiseksi

**Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.**

● ***Keittoalueiden valinta***

Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● ***Power Level*** (tehotaso)

Tasossa on 9 tehotasoa. Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään **valinnan/näytön(2)** alueella

● ***Power Booster (tehon lisäys)***

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason 9 lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason 9 ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys). Power Booster (tehon lisäys) -taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla P.

● ***"STAND ALONE" -ajastin***

Timer-toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

Timer aktivoidaan painamalla aluetta/näyttöä **(4).**

Käytä symboleita — + **(5)** asettaaksesi Timerin keston,

joka näkyy alueella/näytössä **(4)**.

**Huomio :** odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes lähtölaskenta alkaa.

**Ajastimen maksimiasetus on 1 (h) ja 59 (min.)** Alueella/näytössä **(4)** näkyy jäljellä oleva aika ja lähtölaskennan jälkeen annetaan äänimerkki.

**Huomio:** Kun lähtölaskenta on alle 10 min, ajastimessa näkyy piste ensimmäisen numeron jälkeen.

| Näkyvä arvo | Jäljellä oleva aika |
|---|---|
| 1.35 | 1 h ja 35 min |
| 1.35 | 1 min ja 35 s. |

Ajastimen sammutus:

• valitse alue/näyttö (**4)**

• aseta Timerin kesto nollaan 0.00 seuraavasta: — + **(5)**

● ***Keittoalueiden ajastin***

Keittoalueiden ajastintoiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle. Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

***Keittoalueiden ajastintoiminnon aktivointi***

• Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta (tehotaso muu kuin nolla)

• Paina kohtaa **(6)**, joka liittyy keittoalueeseen

• Käytä symboleita — + **(5)** asettaaksesi ajastimen keston, joka näkyy **alueella/näytössä (4)**; symboli **(6)** vilkkuu asetuksen aikana.

**Huomio :** odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes keittoalueen ajastin käynnistyy.

**Huomio :** kun pidät jälleen pitkään painettuna kohtaa **(6)**, keittoalueen ajastin nollataan.

**Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla:**

Jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa eri Timer; näyttöön (4) ilmestyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta. Kun painetaan näyttöä (4), näkyviin tulee STAND-ALONE -timerin lähtölaskenta.

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.

Ajastimen sammutus:

• valitse keittoalue **(2)**

• aseta Timerin kesto kohtaan 0.00 seuraavasta: — + **(5).**

**Lähtölaskennan näyttötapa on sama kuin STAND-ALONE -timerin**.

● ***Power Limitation*** (tehon vähennys)

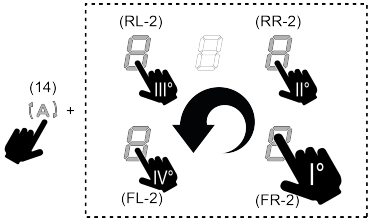
Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

**Huomio :** asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä ilman, että näppäintä **ON/OFF (1)** painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

***Power Limitation asettamiseksi:***

• paina ( A ) (joka vilkkuu vain ensimmäisten 2 minuutin ajan tuotteen virtaan kytkemisestä)

• pidä yhä painettuna kohtaa ( A ) ja paina sitten yksi kerrallaan kaikkia keittoalueen **valinnan/näytön (2)** alueita vastapäivään alkaen etuosan oikealta alueelta **(FR),** jokaisen painalluksen myötä kuuluu lyhyt äänimerkki. Kun kaikkia näyttöjä **(2)** on painettu, voidaan vapauttaa näppäin:




nyt näyttö **(2)** vasemmalla taka-alueella **(RL)** näyttää vuorotellen symbolit 0 ja 0 osoittaen näin, että asetus on mahdollinen.

• valitse näyttö **(RL-2)** ja selaa sitten **valintapalkkia (3),** kunnes näytöissä näkyvät symbolit 0 ja 8;

Näytössä **(FL-2)** näkyy vallitseva asetus seuraavin taulukkoarvoin:

| näkyvä arvo | Teho (Kw) |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (oletusasetus) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***Power Limitationin asetuksen vaihto:***

• paina näyttöä **(FL-2)** ja selaa sitten **Valintapalkkia (3)** uuden asetuksen tekemiseksi. Tallenna valinta pitämällä näppäintä **ON/OFF (1)** painettuna 2 sekunnin ajan. Nyt kuuluu pitkä äänimerkki, joka vahvistaa asetuksen tapahtuneen.

● ***Key Lock (näppäinten lukitus)***

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

• paina **(10)** Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

**Huomio :** jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key Lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli vilkkuu osoittaen näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

● ***Automatic Heat UP*** (automaattinen kuumennus)

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasoille 1 - 8.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

• kun keittoalue on päällä, paina **(7),** jolloin näytössä **(2)** näkyy vilkkuvana A, joka vaihtelee keittoalueelle asetetun tehon kanssa.

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään, Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uudella lämpötila-asetuksella.

Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään, Automatic Heat Up -toiminto kytkeytyy pois päältä.

**Huomio :** Kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli **(7)** valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä **(2).**

● ***Tauko***

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

• paina **(9),** jolloin näkyviin tulee symboli vilkkuvana näyttöön **(2)**

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

• paina **(9)**, jolloin **valintapalkki (3)** syttyy

• paina/selaa **valintapalkkia (3)** ottaaksesi toiminnon pois päältä.

**Huomio:** pois käytöstä otto palauttaa tason ennen taukoa vallinneet olosuhteet. Taso jatkaa työskentelyä aiemmin tehdyillä asetuksilla.

**Huomio :** jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

**Huomio :** Taukotoiminto ei vaikuta imuun.

***Temperature Manager (Warming Function)***

(lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto)

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Temperature Manager -toiminto aktivoituu, kun painetaan ensimmäistä kertaa näppäintä **(8)**.

Alueen, joka toimii Temperature Manager -toiminnossa, näyttöön **(2)** ilmestyy symboli

**Huomio :** Kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli **(8)** valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä **(2).**

Paina uudelleen **(8)** ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy näytössä **(2)** arvona 0.

**Huomio :** Jos on monta aluetta, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) tilassa, valitse ensin haluamasi alue valinta-alueelta **(2)**. Toiminto voidaan kytkeä pois päältä myös **Valintapalkista (3)** tuomalla tehotason arvoon 0.

● ***Bridge Zones (Bridge-alueet)***

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Voit käyttää yhdessä etukeittoalueetta vastaavan taka-alueen kanssa (tarkista tämän oppaan kuvista, millä alueilla tämä toiminto on käytettävissä).

***Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:***

• **valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää**

• näytössä **(2)** takakeittoalueen kohdalla näkyy symboli

• voit asettaa käytön (teho-)tason **valintapalkista (3)**: se näytetään myös etualueen näytössä **(2)**

Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon

**Huomio :** jos keittoalueiden ajastin laitetaan päälle Bridge-toiminnon aikana, molemmat keittoalueet sammuvat. Tässä tapauksessa niitä pidetään yhteisenä alueena.

## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

• ***Imevän järjestelmän käynnistys:***

• Laita taso päälle noudattamalla ”käynnistys”-kappaleen ohjeita ”keittotason käyttö” -kohdasta.

● ***Imunopeus (-teho):***

Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa).

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**: oikealle tehotason lisäämiseksi ja vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

**Huomio:** Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella **(12)**

● ***Power Booster (tehon lisäys)***

Imurissa on 2 imun nopeustasoa (yli tason 3)

**Power Booster 1** (tehon lisäys 1): ajastettu 15 minuuttiin

**Power Booster 2** (tehon lisäys 2): ajastettu 5 minuuttiin, minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

Kosketa ja selaa sormilla Valintapalkkia **(3)** (yli tason 3) ja aktivoi Power Booster 1. Taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) numerolla ”4”, joka vilkkuu.

Kosketa ja liu´uta sormilla Valintapalkkia **(3)** (yli tason 3) a aktivoi Power Booster 2: taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) symbolilla ”



”

● ***Automaattinen toiminta***

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykynsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

***Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:***

Paina **( A ) (14);**

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

**Huomio:** jos automaattisen toiminnan aikana valitaan **valintapalkista (3)** nopeudet välillä 1 ja 3, automaattinen toiminta keskeytyy. Jos sen sijaan valitaan Power Booster, automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen ja symboli **( A )** jatkaa vilkkumista.

**Nota:** jos taso sammutetaan automaattisen toiminnan ollessa päällä, imurin sammutus tapahtuu automaattisesti ja asteittain.

● ***Suodattimien kyllästymisen osoitin***

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Hiili/keramiikkahajusuodattimet: **FILTER (13)** syttyy

Rasvasuodattimet: **FILTER (13)** syttyy ja vilkkuu

**Huomio :** tämä toiminto ei ole käytössä oletusasetuksena (katso, miten se otetaan käyttöön kappaleesta ”Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi”)

● ***Suodatinten kyllästymisen nollaus***

Kun olet huoltanut (rasva- ja/tai hiili-/keramiikka)suodattimet, paina pitkään kohtaa **FILTER (13)**; tämä sammuu ja käynnistää osoittimen laskennan.

● ***Suodattimien kyllästymisen osoittimen aktivointi***

**Huomio:** Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

***Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:***

• laita imutaso päälle ⏻;

• kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina valinta-aluetta **(12)**

• paina pitkään kohtaa **HOOD (11)**, kunnes Näytössä **(12)** näkyvät kirjaimet  ja , jotka vilkkuvat vuorotellen.

 = hiili-/keramiikkahajusuodattimet;  = rasvasuodatin;

HIILI-/KERAMIIKKAHAJUSUODATTIMET

• paina näyttöä **(12)**, kun näkyviin tulee kirjain 

• paina kohtaa **FILTER (13)**, joka palaa yhtäjaksoisesti.

• paina uudelleen pitkään kohtaa **HOOD (11)** vahvistaaksesi keramiikka-/hiili-/hajusuodatinten osoittimen aktivoinnin.

RASVASUODATIN

• paina näyttöä (12), kun näkyviin tulee kirjain 

• paina kohtaa **FILTER (13)**: valo vilkkuu.

• paina uudelleen pitkään kohtaa **HOOD (11)** vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin.

## TEHOTAULUKKO

| Tehotaso | Keittotapa | Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan) |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Maksimiteho** | P | Nopea kuumentaminen | nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten |
| | 8-9 | Paistaminen- keittäminen | ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen |
| **Korkea teho** | 7-8 | Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen | kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia) |
| | 6-7 | Ruskistaminen - kypsentäminen – hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen | kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys |
| **Keskitason teho** | 4-5 | Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen | hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen |
| | 3-4 | Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen | pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen |
| | 2-3 | Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen | pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, liemi, maito) |
| **Alhainen teho** | 1-2 | Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen | sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet |
| | 1 | Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen | vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen |
| **OFF** | 0 | Alustaso | Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO) |

# HUOLTO

**Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvissä.**

Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

## KEITTOTASON HUOLTO

● **Induktiotason puhdistus**

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

**Tärkeää:**

• Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

• Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

• ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

● **D Nesteiden keräysastian puhdistus** :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

● **E Metalliritilän puhdistus:**

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

### IMURIN HUOLTO

**● Imurin puhdistus :**

Puhdistusta varten käytä YKSINOMAAN neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.
ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!
Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

**● A Rasvasuodattimen huolto:**

**Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.**

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

**● B Aktiivihiilisuodattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):**

**Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.**

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodattimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:iseen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatustehon 5 vuodeksi.

**Varoitus!** Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

## HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaali on kierrätettävää ja siinä on kierrätyssymboli.

Hyödynnä sähkölieden jäännöslämpö sammuttamalla liesi muutama minuutti ennen keittämisen lopettamista. Kattilan tai paistinpannun pohjan tulee peittää sähkölevy kokonaan: jos käytetään astiaa, jonka pohja on levyä pienempi, energiaa kuluu hukkaan. Peitä kattilat ja paistinpannut tiiviillä kansilla keittämisen aikana: älä käytä enempää vettä kuin mitä tarvitaan. Jos keitetään ilman kantta, energiankulutus kasvaa suuresti. Käytä ainoastaan pohjastaan tasaisia kattiloita ja paistinpannuja.

Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:
• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
Vaatimustenmukaisuusvakuutus:
Tämä laite täyttää Euroopan komission asetuksen (EU) N. 65/2014 energiamerkintävaatimukset ja Euroopan komission asetuksen (EU) N. 66/2014 ekologista suunnittelua koskevat vaatimukset eurooppalaisten standardien IEC 61591 ja IEC 60704-2-13 mukaisesti. Energiaan liittyvien tuotteiden ekosuunnittelua ja energiatietoja koskevat määräykset (muutos) (EU:sta poistuminen) 2019 eurooppalaisen standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot laitteenvirransäästötilasta löytyvät seuraavasta linkistä: https://docs.emeaappliance-docs.eu

## TOIMINTAHÄIRIÖT

| Tietokoodi | Kuvaus | Mahdolliset syyt | Ratkaisu |
|---|---|---|---|
| E→2 | Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi | Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea | Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen |
| E→3 | Keittoastia ei ole sopiva | Magneettisten ominaisuuksien katoaminen | Poista kattila |
| E→5 | Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välisiä yhteysongelmia | Moduuliin ei tule sähkövirtaa: virtajohtoa ei ole liitetty oikein tai se on viallinen | Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys |
| **Kaikkia muita virheilmoituksia varten** | Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi | | |

## TEKNISET TIEDOT

| Korkeus (cm) | Leveys (cm) | Syvyys (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

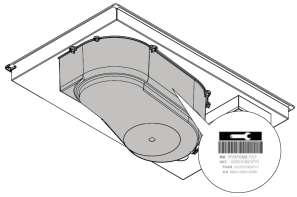


Osat, joita ei toimiteta tuotteen mukana

**Turvallisuustietojen, käyttöoppaan, teknisten tietojen ja energiatietojen lataus:**

Käy sivulla **docs.whirlpool.eu/docs**

Voit myös **ottaa yhteyttä tukipalveluun** (puhelinnumero on annettu takuulehtisessä). Kun otat yhteyttä tukipalveluun, anna tuotteen sarjanumerokilvessä olevat koodit.



# NO

## GENERELL SIKKERHET

**Vær oppmerksom!** Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: ● Produktet må være frakoblet strømnettet når installasjonen utføres. ● Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. ● Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømnettet når det er blitt montert. ● For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømnettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. ● Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. ● Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet. ● Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje. ● Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt. ● Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. ● Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. ● Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. ● Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe. ● Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. ● Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler produktet til strømnettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnettets verdier, samt at også stikkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: ● Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. ● Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med

tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. ● Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. ● Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk. • Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømnettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. • Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. • Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet. • Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. • Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. • Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. • Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antennelser. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelig delene i apparatet bli varme. • OBS! Ikke koble produktet til strømnettet før installasjonen er helt ferdig. • Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. • Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt! • Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. • Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4 × 10-5 bar). • Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

●Under installasjonen må man påse at ikke strømledningen blir skadet. Risiko for

antennelser eller elektriske støt. Ikke bruk apparatet med bare føtter eller hvis man er våt. Apparatet må kun aktiveres etter at installasjonen er ferdig. ● Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpslet er skadet, hvis det oppdages uregelmessigheter, eller hvis apparatet er blitt skadet eller har falt på bakken. ● Hvis den medfølgende kabelen er skadet, kan den byttes ut med en identisk kabel. Denne jobben må gjøres av en autorisert tekniker eller kvalifisert personell - risiko for elektriske støt. ● Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer - risiko for skade. ● Barn må holdes på avstand fra installasjonsstedet. Når installasjonen er fullført må man emballasje og pakkemateriale (plast, isopor osv.) må oppbevares på avstand fra barn - risiko for kvelning. ● Barn under 3 års alder må holdes på avstand fra apparatet. Barn mellom 3 og 8 år kan nærme seg apparatet, men kun hvis de holdes under oppsyn. ● Dette apparatet er ikke ment for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

**Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye.** Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

● Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.

● Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.

● Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

● Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

## INSTALLASJON

• Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

• Produktet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

NB = De anbefalte avstandene er kun ledende. I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.

TOP-installasjon: ( Fig.1A-2A ); FLUSH-installasjon: ( Fig.1B-2B )

• **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

## ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. • Installasjon må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Ikke bruk skjøteledninger. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm2 for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm2. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. • Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømnettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

• **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at forsyningsledningen er riktig montert.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

For å koble til apparatet med alternativ enfasetilkobling må man fjerne kabelen og skifte den ut med en annen type kabel (medfølger ikke) som har følgende egenskaper: enfasetilkobling, kabel H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømnettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

WINDOWS-MONTERINGSSETT **Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten).** Når Window-sensoren installeres **(og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert)**, vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket. **Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker. Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.**

**OBS! Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert**

**lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.**

## MONTERING

• **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• **Klargjøring av møbel for innebygging:**

• Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.

• For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en luftrist.

• **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (.f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

Enkomponentlim (S) må kun brukes i forbindelse med Flush-installasjon, og man må være oppmerksom slik at det påføres som vist i Fig.1B.

Når pakningen (P) settes på må man være forsiktig slik at den posisjoneres korrekt som vist i figuren:

- TOP-installasjon: Pakningen (P) festes til glasset Fig.2A**.**
- FLUSH-installasjon - pakningen (P) festes til møbelet. Fig.2B**.**

● **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

## ANNEN NYTTIG INFORMASJON

**Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.**

# BRUK

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

**Fordeler:** Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

● **Anbefalt diameter på grytebunn**

**VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på.** For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

• **Beholdere som kan brukes under matlaging**

**Viktig:**

**Bruk kun kjeler som er merket med symbolet** 

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

• Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
• Beholdere i metall med emaljert bunn.
• Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
• Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

●**Gamle kokekar**

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

## HVORDAN BRUKE AVTREKKET

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med filtreringsfunksjon med intern resirkulering.

●  **Avtrekksversjon:**

Damp og os trekkes ut via en serie med rørkretser (må kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

●  **Filterversjon**:

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet. Dette produktet inkluderer filtre og røropplegg for en installasjon hvor luften trekkes ut fra møbelet. For mer informasjon om medfølgende ekstrautstyr, se den illustrerte delen av denne håndboken.

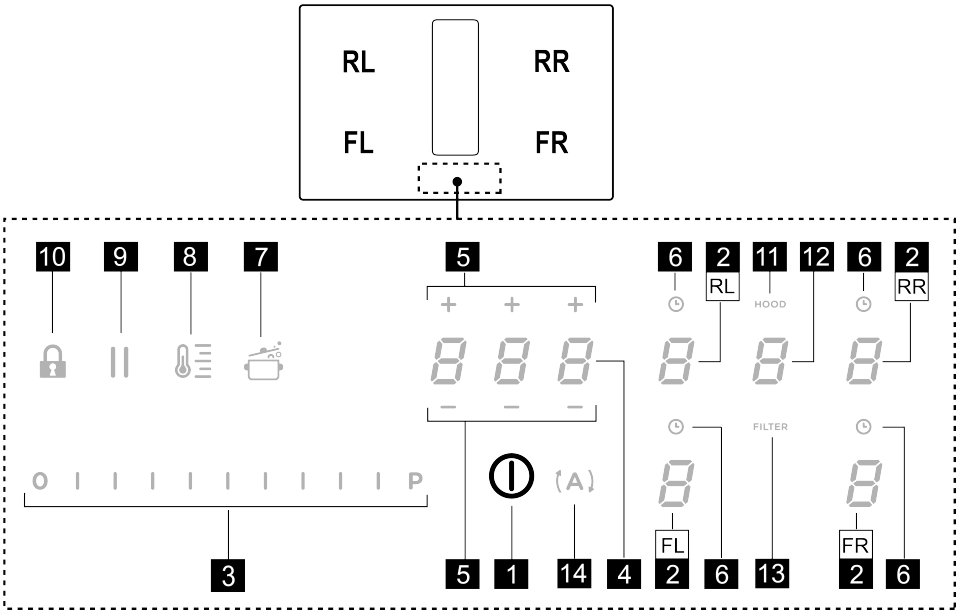
## BRUKSANBEFALINGER

Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp avtrekket ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luktfjerneren skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

Benytt restvarmen som finnes i stekepannen ved å slå av platen noen minutter før endt steking. Bunnen på kjelen eller stekepannen burde dekke hele platen. Hvis det brukes et kokekar med mindre bunn enn selve platen vil dette føre til energisvinn. Dekk til kjeler og stekepanner med tette lokk under tilberedningen, og ikke bruk mer vann enn nødvendig. Hvis man lager mat uten å sette på lokk vil dette øke energiforbruket betraktelig. Bruk utelukkende kjeler og panner med flat bunn.

# KOMMANDOER

## KONTROLLPANEL




| T. | funksjon |
|---|---|
| 1 | ON/OFF på platetoppen / avtrekket |
| 2 | Valg av kokesone / Dislay i kokesone |
| 3 | Øke/redusere effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket |
| | Vise effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket |
| 4 | Aktivering av “STAND ALONE” Timer |
| | Display: “STAND ALONE” Timer / Timer for kokesone. |
| 5 | Øke/redusere /“STAND ALONE” Timer-tid / Timer for kokesone |
| 6 | Innkobling av Timer Kokesoner |
| | Aktiv Indikator Timer Kokesoner |
| 7 | Aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming). |
| 8 | Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon) |
| 9 | Pause |
| 10 | Key Lock (Tastelås) |
| 11 | Indikator for aktivt avtrekk |
| | Aktivere indikator for filtermetning |
| 12 | Valg/Innkobling av avtrekk |
| | Display for Avtrekk |
| | Display metning av Kull-/keramisk filter – Fettfilter |
| 13 | Nullstilling av Filtertiltetting |
| 14 | Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk |

## FØR MAN STARTER

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav. Av denne grunn:

• **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/ panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

• I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

**Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet H for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

## DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

| **funksjon** | **Verdi** |
|---|---|
| Kokesonen er på | 0 |
| Power Level (effektnivå) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (restvarmeindikator) | H |
| Pot Detector (Kjeledetektor) | U |
| Bridge Zone aktiv | n |
| Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv | o |
| Pausefunksjon | II |
| Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming) | A |

## PLATETOPPENS EGENSKAPER

● ***Safe Activation (sikker igangsetting)***

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● ***Pot Detector (kjeledetektor)***

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● ***Safety Shut Down (sikker apparatstopp)***

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● ***Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)***

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet H.

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

**Merknad:** For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

● ***Slå på***

Trykk (berør) kort på ⏻ **ON/OFF (1)** platetopp/avtrekk: Symbolet ⏻ tennes. **Fortsett å trykke:** Alle tilgjengelige funksjoner vil bli synlige noen øyeblikk, deretter vil kun hovedfunksjonene forbli aktive. De andre funksjonene kan brukes, og vil aktiveres etterhvert under den videre bruken av enheten.

Viktig : **Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med svak lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.**

Trykk igjen for å slå av

**Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.**

● ***Valg av kokesoner***

Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** som tilsvarer ønsket kokesone.

● ***Power Level (effektnivå)***

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer. Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for **Valg/ Display (2)**

● ***Power Booster (forsterkernivå)***

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået 9), som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 9) og koble inn Power Booster (effektforsterker). Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (2) med symbolet P.

● ***"STAND ALONE" Timer***

Timer en en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen).

Timeren settes i gang ved å trykke på Sone/Display **(4).**

Bruk symbolene — + **(5)** for å stille inn varigheten til

Timeren, som deretter vises i Sone/Display **(4)**.

**Merknad:** Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at nedtellingen settes i gang.

**Timeren kan stilles inn til maksimalt 1(t) og 59(min.)** I Sone/Display **(4)** vil det vises gjenværende tid og når nedtellingen er ferdig vil det høres et akustisk signal.

**Merknad:** Når nedtellingen er under 10 min vil Timeren vise et punktum etter det første nummeret.

| Vist verdi | Gjenstående tid |
|---|---|
| 1.35 | 1t og 35 min |
| 1.35 | 1min. og 35 sek. |

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg Sone/Display **(4)**

• Still inn varigheten til Timeren 0.00, ved hjelp av — + **(5)**

● ***Kokesone-Timer***

Funksjonen Kokesone-Timer er en nedtellingsfunksjon som det er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

***Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner***

• Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** (effektnivå annet enn null)

• Trykk på **(6)** som er gjeldende for kokesonen

• Bruk symbolene — + **(5)** for å stille inn varigheten til Timeren, som deretter vises i **Sone/Display (4)**. Underveis i innstillingen vil symbolet **(6)** blinke.

**Merknad:** Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at Timer'en for Kokesonen settes i gang.

**Merknad:** Ved å trykke på nytt, lenge, på **(6)**, vil Timeren til kokesonen nullstilles.

**Om ønskelig kan man gjenta operasjonen for flere kokesoner:**

Det kan stilles inn en annerledes Timer for hver kokesone. I displayet (4) vil nedtellingen av den kokesonen som er blitt valgt i det aktuelle øyeblikket vises. Dersom ingen sone er valgt kan man trykke på Display (4) for å vise nedtellingen for STANDALONE-timeren.

Når timer'en er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg kokesonen **(2)**

• Still inn varigheten til Timeren på 0.00, ved hjelp av — + **(5).**

**Måten nedtellingen vises på er identisk som for STANDALONE-timeren**.

● ***Power Limitation (effektbegrenser)***

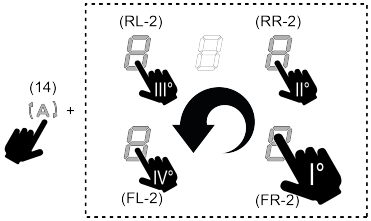
Funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

**Merknad:** Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømnettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, uten å trykke på tasten **ON/OFF (1)** .

***For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser) :***

• Trykk på [ A ] (som vil blinke, men kun i de første 2 minuttene etter at produktet blir påslått)

• Fortsett å holde inne [ A ] og trykk på alle områdene **Valg/Display (2)** i kokesonene hver for seg mot klokkeretningen ved å starte fra sonen foran til høyre **(FR).** Hver gang man trykker vil det høres et kort signal, og når alle Display **(2)** er blitt trykket kan man slippe opp tasten:




På dette tidspunkt vil Display **(2)** i den bakre sonen til venstre **(RL)** vise en vekslende sekvens med symbolene 0 og 0 for å vise at innstillingen kan foretas.

• Velg displayet **(RL-2)** bla over **Valglinjen (3),** inntil symbolene 0 og 8 vises i displayet.

I Display **(FL-2)** vil det vises de aktuelle innstillingene med verdiene i tabellen:

| vist verdi | Effekt (Kw) |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (standardinnstilling) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***For å gjøre endringer i Power Limitation (effektbegrenser):***

• Trykk på Display **(FL-2)** og bla til **Valglinjen (3)**, for å foreta ny innstilling. For å lagre valget trykker man på tasten **ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal som bekrefter valget.

● ***Key Lock (Tastelås)***

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

***Aktivering:***

• Trykk på **(10)** Gjenta operasjonen for å deaktivere.

**Merknad:** Dersom hvilken som helst annen funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet , blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gjøre inngrep på koketoppen.

● ***Automatic Heat UP***

Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå fra til .

***Aktivering:***

• Når kokesonen er på trykker man på **(7),** i Display **(2)** vil det vises en blinkende som vil veksle med effekten som er innstilt i kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up forblir aktiv med den nye temperaturinnstillingen.

Ved å senke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up vil deaktiveres.

**Merknad:** Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet **(7)** lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display **(2).**

● ***Pause***

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

***Aktivering:***

• Trykk på **(9),** symbolet vil blinke i displayet **(2)**

For å deaktivere funksjonen:

• Trykk på **(9)** for å tenne **Valglinjen (3)**

• Trykk/stryk over **Valglinjen (3)** for å deaktivere funksjonen.

**Merknad:** Deaktiveringen gjenoppretter forholdene til koketoppen før pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.

**Merknad:** Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.

**Merknad:** Pausefunksjonen har ingen innvirkning på avtrekket.

● ***Temperature Manager (Warming Function) - (Temperaturkontroll oppvarmingsfunksjon)***

Temperature Manager (temperaturkontroll) er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte varmretter varme. Funksjonen Temperature Manager (temperaturkontroll) kobles inn ved første trykk på tasten **(8)**.

På display **(2)** til sonen der man benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet til syne.

**Merknad:** Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet **(8)** lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display **(2).**

Trykk nok en gang på **(8)** for å deaktivere og slå av, inntil nivået som vises i Display **(2)** bringes til .

**Merknad:** Hvis det er flere soner som arbeider i Temperature Manager (Warming Function) velger man først ønsket sone via Valgsonen **(2)**. Funksjonen kan også deaktiveres via **Valglinjen (3)**, ved å sette Power Level til .

● ***Bridge-Zones***

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Det er mulig å bruk kokesonen i front samtidig med den bakre (for å kontrollere hvilke soner som kan bruke denne funksjonen henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

***For å aktivere Bridge-funksjonen:***

**• Velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke**

• I Displayet **(2)** til den "bakre" kokesonen vises symbolet

• Via **Valglinjen (3)** er det mulig å stille inn Nivået (Effektnivået) som deretter vil vises i Display **(2)** i den fremre sonen

For å deaktivere Bridge-funksjonen følger man samme prosedyre som for aktiveringen

**Merknad:** Hvis Platesone-Timer er aktiv sammen med Bridge-funksjonen, vil begge platesonene slå seg av

automatisk, da disse i dette tilfellet anses som en enkel kombinert platesone.

## BRUKE AVTREKKET

● ***Slå på avtrekksfunksjonen:***

• Slå på platetoppen som vist i kapittel "Slå på" i "Hvordan bruke platetoppen".

● ***Hastigheten (effekten) i avtrekket:***

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (effekt).
Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**: mot høyre for å øke effektnivå, mot venstre for å redusere effektnivå.
**Merknad:** Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display **(12)**

● ***Power Booster (forsterkernivå)***

Avtrekket er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (over nivå 3)
**Power Booster (effektforsterker) 1**: tidsinnstilt i 15 minutter
**Power Booster (effektforsterker) 2**: tidsinnstilt i 5 minutter
Deretter går effektivnivået tilbake til nivået som var stilt inn tidligere.
Stryk over og la fingrene gå langs valglinjen **(3)** (forbi nivået 3) , og koble inn Power Booster (effektforsterker) 1. Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/ Display (12) med nummeret "4" blinkende.
Stryk over og la fingrene gli langs valglinjen **(3)** (forbi nivået 3) , og koble inn Power Booster (effektforsterker) 2. Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/ Display (12) med symbolet"

"

● ***Automatisk maskinfunksjon***

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.
Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.
***For å aktivere denne funksjonen:***

Trykk på **(14).**

Gjenta operasjonen for å deaktivere.
**Merknad:** Hvis man i automatisk funksjon fra **Valglinjen (3)** velger en av hastighetene 1 til 3, vil den automatiske funksjonen avbrytes. Hvis man heller velger Power Boster, vil den automatiske funksjonen gjenopptas fra slutten av tidsinnstillingen, samtidig vil symbolet blinke.
**Merknad:** Hvis platetoppen slås av mens Automatisk funksjon er aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

● ***Indikator for filtermetning***

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:
Kull/keramisk **LUKTFILTER (13)** tennes
Fettfilter **FILTER (13)** tennes og blinker
**Merknad:** Denne funksjonen er utkoblet som standard (se hvordan koble den inn under avsnittet "Aktivere indikator for filtermetning")

● ***Tilbakestilling av filtermetning***

Etter å ha foretatt vedlikehold av filtrene (fett og/eller kull/ keramikk), trykker man lenge på **FILTER (13)**. Denne slukkes og starter tellingen til indikaktoren på nytt.

● ***Aktivere indikator for filtermetning***

**Merknad:** Denne er normalt deaktivert.
***For å aktivere den, gjør man som følger:***

• Slå på benkeventilatoren ;
• Med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på Valgområdet **(12)**

• Hold inne **HOOD (11)** inntil bokstavene og
Blinker vekselvis i displayet **(12)**.
= Luktfiltre kull/keramisk = fettfilter

LUKTFILTRE KULL/KERAMISK

• Trykk i Display **(12)** i det øyeblikket bokstaven vises
• Trykk på **FILTER (13)** lampe tent.
• Trykk enda en gang lenge på **HOOD (11)** for å aktivere luktfilterindikator
kull/keramikk.

FETTFILTRE

• Trykk i Display (12) i det øyeblikket bokstaven vises
• Trykk på **FILTER (13)** lampe blinker.
• Trykk enda en gang lenge på **HOOD (11)** for å aktivere fettfilterindikator.

## EFFEKTINIVÅTABELL

| Effektnivå | | Type matlaging | Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner) |
|---|---|---|---|
| Maksimal effekt |  | Hurtig oppvarming | Øker matens temperatur fort ved at vannet koker fortere, eller ved at avkok varmes opp fortere. |
| |  | Steke- koke | Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfryste produkter, koke hurtig |
| Høy effekt |  | Brune - steke - koke - grille | Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter) |
| |  | Brune - koke - stue - steke - grille | Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr |
| Middels effekt |  | Koke - stue - steke - grille | Stue, opprettholde delikat koking, langtidssteking, vispe pasta |
| |  | Koke – koke opp - redusere - vispe | Langtidssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, kjøttkraft, melk), blande inn pasta |
| |  | Koke – koke opp - redusere - vispe | Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, kjøttkraft, melk) |
| Svak effekt |  | Smelte - tine - holde varm - blande | Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse |
| |  | Smelte - tine - holde varm - blande | Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto. |
| OFF |  | Platens overflate | Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O) |

# VEDLIKEHOLD

**Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.**

For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

## VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

● **Rengjøring av induksjonstoppen**

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

**Viktig:**

• Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

• Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.

• IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

● **Rengjøring av væskebeholder** :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

● **E Rengjøring av metallristen:**

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

### VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

● **Rengjøring av avtrekk:**

I forbindelse med rengjøring må man UTELUKKENDE bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.
IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!
Ikke bruk slipende produkter. IKKE BRUK SPRIT!

● **A Vedlikehold av fettfilter:**

**Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.**

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

● **B Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):**

**Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luktfilter.**

Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luktfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

**Vær oppmerksom!** Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

## KASSERING

Emballasjematerialet er resirkulerbart og har resirkuleringssymbolet.

Benytt restvarmen som finnes i stekepannen ved å slå av platen noen minutter før endt steking. Bunnen på kjelen eller stekepannen burde dekke hele platen. Hvis det brukes et kokekar med mindre bunn enn selve platen vil dette føre til energisvinn. Dekk til kjeler og stekepanner med tette lokk under tilberedningen, og ikke bruk mer vann enn nødvendig. Hvis man lager mat uten å sette på lokk vil dette øke energiforbruket betraktelig. Bruk utelukkende kjeler og panner med flat bunn.

Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte. hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:
• Sikkerhet: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. • Ytelse: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301.EN 60350-2. • EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.
Samsvarserklæring:
Apparatet overholder kravene til energimerking som fremgår av kommisjonsforordning (EU) nr. 65/2014 og kravene til økodesign som fremgår av kommisjonsforordning (EU) Nr. 66/2014 i samsvar med europeisk standard NEK EN IEC 61591 og NEK EN IEC 60704-2-13. Økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (lovtillegg) (EU Exit) forordning 2019 i samsvar med europeisk standard NEK EN IEC 60350-1.

Informasjon knyttet til modus med lav effekt for apparatet i henhold til Forskrift (EU) 2023/826 vil du finne på lenken nedenfor: https://docs.emeaappliance-docs.eu

## UREGELMESSIG FUNKSJON

| Infokode | Beskrivelse | Mulige årsaker | Løsning |
|---|---|---|---|
| E→2 | Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur | Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy | Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen |
| E→3 | Uegnet beholder | Tap av magnetiske egenskaper | Ta vekk pannen |
| E→5 | Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul. | Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke blitt korrekt tilkoblet, eller den er defekt. | Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen. |
| **For alle andre feilsignaler** | Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden | | |

## TEKNISKE DATA

| Høyde (cm) | Bredde (cm) | Dybde (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

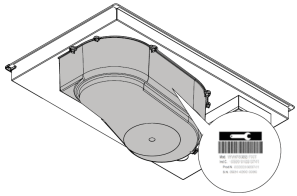


Komponenter medfølger ikke produktet

**For å laste ned sikkerhetsinstruksjoner, bruksanvisning, teknisk datablad og energidata:**

Besøk nettsiden **docs.whirlpool.eu/docs**

Eller **kontakt Kundeservice** (på telefonnummer som er gjengitt i garantiheftet). Når man kontakter Kundeservice må man oppgi kodene som er gjengitt på produktets merkeskilt.



# DA

## GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

**Advarsel!** Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med

tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezonen, når tilberedningen er afsluttet. ●- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Alluminumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezoner. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følge altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret! ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

● Under installationen skal du sørge for, at strømkablet ikke er beskadiget, risiko for brand eller elektrisk stød. Brug ikke apparatet med bare fødder, eller hvis du

ikke er tør. Aktiver først apparatet, når installationen er fuldført. ● Brug ikke apparatet i tilfælde af beskadigelse af strømkablet eller stikket, i tilfælde af unormal drift, eller hvis apparatet er blevet beskadiget eller tabt. ● Hvis det medfølgende kabel er beskadiget, skal det udskiftes med et identisk kabel leveret af producenten, en autoriseret tekniker eller kvalificeret personale Risiko for elektrisk stød. ● Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer - fare for personskade. ● Hold børn væk fra installationsområdet. Når installationen er afsluttet, skal emballagen (plastik, polystyrendele osv.) opbevares utilgængeligt for børn, risiko for kvælning. ● Børn under 3 år skal holdes væk fra apparatet; børn fra 3 til 8 år kan kun nærme sig apparatet under strengt opsyn. ● Dette apparat er ikke beregnet til professionel brug. Apparatet må ikke anvendes i det fri.

**Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes.** Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

● Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.

● Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.

● Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

● Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

## INSTALLATION

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

• Produktet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

TOP-installationen: ( Fig.1A-2A ); FLUSH-installation: ( Fig.1B-2B )

● **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

## ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr

eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

for at tilslutte apparatet med den valgfri enfasetilslutning, er det nødvendigt at fjerne det eksisterende kabel og erstatte det med en anden type kabel (medfølger ikke), der har følgende specifikationer: enfaset tilslutning, H05V2V2-F 3G4 kabel.

POWER LIMITATION: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionérdet elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet ”Drift”.

WINDOWS-KIT: **Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).** Ved at installere et Window sensor KIT **(kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND)**, vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

**PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.**

## MONTAGE

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

● **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

• Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

• for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

Komponentstætningsmidlet (S) skal kun bruges ved Flush-installation, idet man sørger for at påføre det som angivet i fig.1B.

Ved installation af pakningen (P) skal man sørge for at placere den korrekt som vist på figuren:

- TOP-installation: pakningen (P) skal sættes på glasset Fig.2A**.**
- FLUSH installation - pakningen (P) skal fastgøres til kabinettet. Fig.2B**.**

● **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

## ANDRE NYTTIGE OPLYSNINGER

**Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.**

## BRUG

### BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

**Fordele:** Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen,

afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

● **Anbefalet diameter på grydebundene**

**OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke.** De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

● **Kogebeholdere**

**Vigtigt:**

**Brug kun gryder, der er mærket med symbolet** 

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

• Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
• Udstyr i metal med emaljeret bund
• Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
• Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

●**Kogebeholdere, du allerede har**

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnet til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

## BRUG AF SUGESYSTEMET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

●  **Udsugningsudgave:**

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medfører en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højest være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

●  **Filtrerende udgave**:

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltre, før den sendes tilbage til i rummet. Dette produkt inkluderer filtre og rør til en installation, der gør, at luften kan at slippe ud af møblet. Se den illustrerede del af denne manual for flere oplysninger om det medfølgende tilbehør.

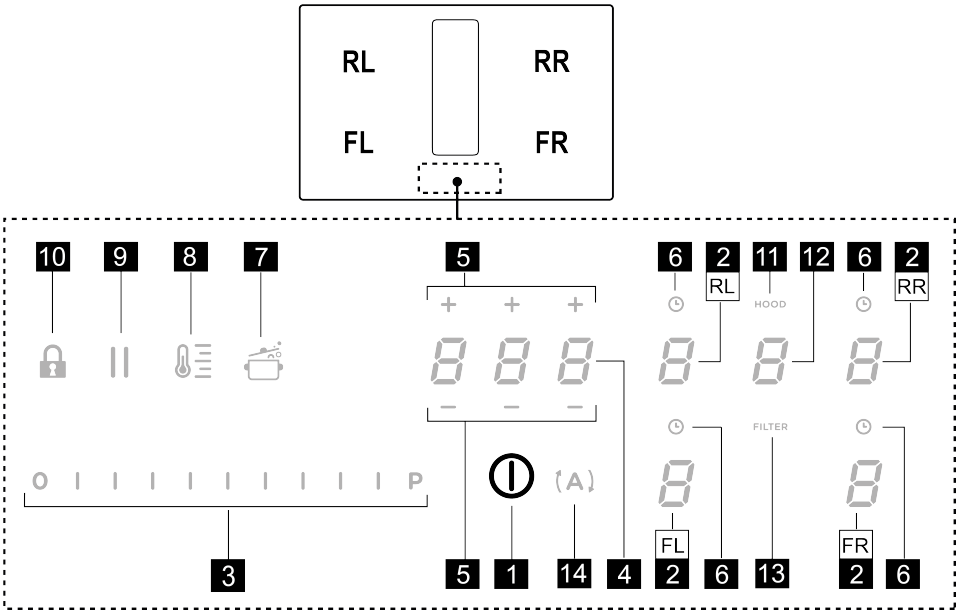
## FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for udsugningen på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

Udnyt restvarmen på din elektriske plade godt ved at slukke for den et par minutter, før du afslutter tilberedningen. Bunden af gryden eller panden skal dække den elektriske plade helt; brugen af en beholder med en mindre bund end pladen vil resultere i spild af energi. Dæk gryder og pander med tætsluttende låg under madlavningen, og brug ikke mere vand end nødvendigt. Madlavning uden at lægge låget på resulterer i en stor stigning i energiforbruget. Brug kun gryder og pander med flad bund.

# BETJENINGSKNAPPER

## BETJENINGSPANEL




| T. | Funktion |
|---|---|
| 1 | ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade |
| 2 | Valg af kogezone / Display kogezone |
| 3 | Øg/sænk tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt) |
| | Visning af tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt) |
| 4 | Aktivering af Timer “STAND ALONE” |
| | Display: Timer “STAND ALONE” / Timer kogezone. |
| 5 | Øg/Sænk tid Timer “STAND ALONE” / Timer kogezone |
| 6 | Aktivering af timer for kogezone |
| | Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone) |
| 7 | Aktivering af Automatic Heat Up. |
| 8 | Aktivering af Temperature Manager (Temperatur-kontrol) (varmefunktion) |
| 9 | Pause |
| 10 | Key Lock (Tastblokering) |
| 11 | Indikator for aktiv udsugning |
| | Aktivering af indikator for Filtermætning |
| 12 | Valg/aktivering af emhætte |
| | Sugeapparatets display |
| | Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter |
| 13 | Nulstil mætningsgrad for filtre |
| 14 | Aktivering af automatisk udsugningsfunktion |

## DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.**

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezonen" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

**Advarsel!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet H for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

## KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

| Funktion | Værdi |
|---|---|
| Kogezone tændt | 0 |
| Power Level (Effektniveau) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme) | H |
| Pot Detector (Grydedetektor) | u |
| Bridge Zone-funktion aktiv | n |
| Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv | c |
| Pausefunktion | II |
| Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) | A |

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

● ***Safe Activation (Sikker aktivering)***

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

● ***Pot Detector (Grydedetektor)***

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.

● ***Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)***

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

● ***Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)***

Hvis en eller flere kogezoner slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet H.

## BRUG AF KOGEPLADE

**Bemærk:** For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone

● ***Tænding***

Tryk kort på (berør) ⏻ **ON / OFF (1)** kogeplade / emhætte: symbolet ⏻ lyser; **Ved at fortsætte med at trykke:** vil alle tilgængelige funktioner blive synlige i et øjeblik, hvorefter kun de vigtigste forbliver aktive; de andre kan bruges og aktiveres senere under brugen af enheden.

VIGTIGT: **Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først intens, når funktionen aktiveres.**

Tryk igen for at slukke

**Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.**

● ***Valg af kogezoner***

Stryg (tryk) på det område i **Valg/Display (2),** som svarer til den ønskede kogezone.

● ***Power Level***

Kogepladen har 9 effektniveauer. Tryk og scroll fingrene langs **Vælgerlinjen (3):**

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

Det indstillede effektniveau vises i området **Valg/Display (2)**

● ***Power Booster (Effektbooster)***

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau 9), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 9), og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet angives i området Valg/Display (2) med symbolet P.

● ***Timer "STAND ALONE"***

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezonerne (og af udsugningszonen).

Timeren aktiveres ved at trykke på Zone/Display **(4).**

Brug symbolerne − + **(5)** for at indstille Timerens varighed, som vises i Zone/Display **(4)**

**Bemærk:** Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre

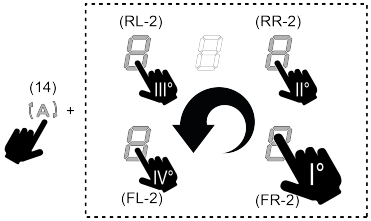
kommandoer, og nedtællingen er begyndt.
**Timeren kan indstilles til maksimalt 1 (t) og 59 (min.)** Den resterende tid vil blive vist i Zone / Display **(4),** ved slutningen af nedtællingen udsendes et akustisk signal.
**Bemærk:** Når nedtællingen bliver mindre end 10 minutter, vises et fast punkt i timeren efter det første tal.

| Viste værdi | Resterende tid |
|---|---|
| 1.35 | 1h og 35 min |
| 1.35 | 1min. og 35 sek. |

Sådan slukkes timeren:
• vælg Zone/Display (**4)**
• indstil varigheden af Timeren til Nul 0.00, ved hjælp af — + **(5)**

● ***Timer Kogezone***
Funktionen Timer Kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.
***Aktivering af funktionen Timer kogezone***
• Stryg (tryk) på området for **Valg/Display (2)** (et andet effektniveau end nul)
• Tryk på **(6)** for den pågældende kogezone
• Brug symbolerne — + **(5)** til at indstille varigheden af Timeren, som vises i **Zone / Display (4)**; under indstilling blinker symbolet **(6)**.
**Bemærk:** Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezonen er aktiveret.
**Bemærk:** Ved at trykke længe på **(6)**, nulstilles timeren for kogezonen.
**Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoner:**
Der kan indstilles en forskellig timerværdi for hver kogezone; på displayet (4) vises nedtællingen for den valgte kogezone på det pågældende tidspunkt; hvis ingen zone er valgt, og man trykker på displayet (4), så vises nedtællingen for Timeren STANDALONE.
Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezonen slukker.
Sådan slukkes timeren:
• Vælg kogezonen **(2)**
• Indstil varigheden for Timer til 0.00 , ved hjælp af — + **(5).**
**Nedtællingsvisningstilstanden er den samme som STAND-ALONE-Timeren**.

● ***Power Limitation***
Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoner reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.
**Bemærk:** justeringen skal gennemføres med slukket plade, uden at trykke på tasten **ON/OFF (1),** når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.
***For at indstille Power Limitation funktionen:***
• tryk på (A) (som vil blinke, kun i de første 2 minutter efter, at produktet er tændt)
• ved at fortsæt med at holde nede (A) trykkes, en ad gangen, alle **Vælger-/Displayområderne (2)** i kogezonerne, i urets retning startende fra den forreste højre zone **(FR),** hvert tryk udsender et kort akustisk signal, når der er trykket på alle Displays **(2)** vil det være muligt at frigive tasten:




på dette tidspunkt vil Displayet **(2)** i den bagerste venstre zone **(RL)** vise symbolerne C og 0 i skiftende rækkefølge for at indikere, at det er muligt at udføre indstillingen.
• vælg Displayet **(RL-2)** og scroll successivt på **Vælgerlinjen (3),** indtil symbolerne C og 8 vises i Displayet;
Displayet **(FL-2)** vil vise den aktuelle indstilling med værdierne i tabellen:

| viste værdi | Effekt (kW) |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (standardindstilling) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***For at ændre indstillingen af Power Limitation:***
• tryk på Displayet **(FL-2)** scroll successivt på **Vælgerlinjen (3)**, for
at indstille den nye indstilling. For at gemme indstillingen, trykkes der på tasten **ON/OFF (1),** i 2 sekunder. Du vil høre et langt akustisk signal, som bekræfter

indstillingen.

● ***Key Lock (Tastblokering)***

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

***Aktivering:***

• tryk på **(10)** Gentag handlingen for at deaktivere.

**Bemærk:** hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens tastblokeringen Key Lock er aktiv, så blinker symbolet for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

● ***Automatic Heat UP***

Funktionen Automatic Heat UP giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden på, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau.

Denne funktion er tilgængelig for effektniveauer fra til .

***Aktivering:***

• mens kogezonen er tændt, tryk på **(7),** et blinkende lys vises på Displayet **(2),** som skiftevis med den indstillede effekt i kogezonen.

Ved at øge kogezonens effektniveau: Funktionen Automatic Heat Up forbliver aktiv med den nye temperaturindstilling;

Ved at sænke kogezonens effektniveau: Funktionen Automatic Heat Up deaktiveres.

**Bemærk:** hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet **(7)** igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivet, sådan som vist i displayet **(2).**

● ***Pause***

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

***Aktivering:***

• tryk på **(9),** symbolet vises blinkende i displayet **(2)**

Inaktivering af funktionen:

• tryk på **(9)** la **Vælgerlinjen (3)** lyser op

• Tryk/stryg på **Vælgerlinjen (3)** for at deaktivere funktionen.

**Bemærk:** deaktiveringen genopretter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.

**Bemærk:** hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

**Bemærk:** Pausefunktionen har ingen effekt på udsugningsfunktionen.

● ***Temperature Manager (Warming Function)***

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. Funktionen Temperature Manager aktiveres ved første tryk på tasten **(8)**.

I displayet **(2)** for kogenzonen, hvor temperaturkontrollen er aktiv, vises symbolet

**Bemærk:** hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet **(8)** igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivet, sådan som vist i displayet **(2).**

• Tryk igen på **(8)** for at deaktivere og slukke, indtil niveauet som vises i **Display (2)** er på .

**Bemærk:** hvis der er flere zoner, der arbejder i Temperature Manager (Warming Function), skal du først vælge den ønskede zone via Valgzonen **(2)**; Funktionen kan også deaktiveres via **Vælgerlinjen (3)**, hvilket bringer Power Level til .

● ***Bridge Zones (forening af kogezoner)***

Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.

Det er muligt at bruge den forreste kogezone i kombination med den tilsvarende bagerst (for at kontrollere, i hvilke zoner denne funktion er tilvejebragt, se den illustrerede del af denne manual).

***For at aktivere Bridge-funktionen:***

**• Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt**

• symbolet vises i Displayet **(2)** på den "bagerste" kogezone

• ved hjælp af **Vælgerlinjen (3)** vil det være muligt at indstille driftsniveauet (Effekt), som vil blive vist på Displayet **(2)** i "forreste" område

Det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra

**Bemærk:** Timeren Kogezone, som blev aktiveret under Bridge-funktionen, gør at begge kogezoner slukker automatisk, fordi de betragtes som kun ét kombineret

område.

## BRUG AF SUGEAPPARATET

● ***Tænding af sugesystemet:***

• Tænd for kogepladen som angivet i kapitlet "tænding" om "brug af kogepladen";

● ***Udsugningshastighed (effekt):***

Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).

Berør og scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**: til højre for at øge effektniveauet, til venstre for at reducere effektniveauet.

**Bemærk:** Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display **(12)**

● ***Power Booster (Effektbooster)***

Udsugningen er udstyret med 2 ekstra effekttrin (udover niveau 3)

**Power Booster 1**: tidsbegrænset til 15min

**Power Booster 2**: tidsbegrænset til 5min

hvorefter effekten skifter til det niveau, som var indstillet forinden.

Berør og skub dine fingre langs valgbjælken **(3)** (ud over niveau 3), og aktivér Power Booster 1, niveauet vil blive vist i området for valg/visning (12) med tallet "4" der blinker.

Berør og skub dine fingre langs markeringslinjen **(3)** (ud over niveau 3), og aktivér Power Booster 2, niveauet vil blive vist i udvælgelses-/visningsområdet (12) med symbolet"



"

● ***Automatisk drift***

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne.

Når kogezonerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.

***For at aktivere denne funktion:***

Tryk på  **(14);**

Gentag handlingen for at deaktivere.

**Bemærk:** hvis hastigheder fra 1 til 3 vælges fra **valgbjælken (3)** under automatisk drift, stopper den automatiske drift; Hvis Power Boster derimod vælges, vil den automatiske drift genoptages ved slutningen af timingen, i mellemtiden bliver symbolet  ved med at blinke.

**Bemærk:** hvis pladen slukkes med automatisk funktion aktiv, slukker udsugningen automatisk og gradvist.

● ***Indikator til filtermætning***

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfiltre **FILTER (13)** lyser

Fedtfilter **FILTER (13)** tændes og blinker

**Bemærk:** Denne funktion er som standard deaktiveret (se afsnittet "Aktivering af indikator for filtermætning")

● ***Nulstil filtermætning***

Efter at have udført vedligeholdelse på filtrene (fedt og/ eller kulstof/keramik) tryk og hold **FILTER (13)** nede; dette slukker og genstarter indikatoroptællingen.

● ***Aktivering af filtermætningsindikator***

**Bemærk:** Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

***For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:***

• tænd for udsugningspladen ;

• med udsugningsmotor og kogeplader slukkede trykkes på Vælgerzone **(12)**

• tryk og hold **HOOD (11)** nede, indtil bogstaverne  vises på displayet **(12)** og

 blinker skiftevis.

 = kul/keramiske lugtfiltre;  = fedtfilter;

KUL / KERAMISKE LUGTFILTRE

• tryk på displayet **(12),** i det øjeblik bogstavet  vises

• tryk på **FILTER (13)** konstant lys.

• tryk længe på **HOOD (11)** igen for at bekræfte aktiveringen af lugtfilterindikatoren kul/keramisk.

FEDTFILTER

• tryk på displayet (12), i det øjeblik bogstavet  vises

• tryk på **FILTER (13)** blinkende lys.

• tryk igen længe på **HOOD (11)** igen for at bekræfte aktiveringen affedtfilterindikatoren.

## EFFEKTTABEL

| Styrkeniveau | | Tilberedningstype | Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner) |
|---|---|---|---|
| Maks. effekt | P | Hurtig opvarmning | Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker |
| | 8-9 | Friturestege - koge | brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning |
| Høj effekt | 7-8 | Brune – stege – koge - grille | brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter) |
| | 6-7 | Brune – stege – stuve – svitse - grille | brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej |
| Mellemhøj effekt | 4-5 | Tilberede – stuvning – stege - grille | brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta |
| | 3-4 | Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge | længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, bouillon, mælk), indkogning af pasta |
| | 2-3 | Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge | længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, bouillon, mælk) |
| Lav effekt | 1-2 | Smelte – optø – holde varmen – indkoge | smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter |
| | 1 | Smelte – optø – holde varmen – indkoge | varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risotto-retter |
| OFF | 0 | Afsætningsflade | Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O) |

# VEDLIGEHOLDELSE

**Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezonerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen ikke længere er synlig.**

For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

## VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

● **Rengøring af induktionsplade**

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

**Vigtigt:**

• Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

• Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovnrens eller pletfjernere.

• DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

● **D Rengøring af væskeopsamlingskar**:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

● **E Rengøring af metalristen:**

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

### VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

● **Rengøring af sugeapparat:**

Brug UDELUKKENDE en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.
UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!
Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

● **A Vedligeholdelse af fedtfiltre:**

**Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.**

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

● **B Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):**

**Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltre.**

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfiltrene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

**Advarsel!** Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

## BORTSKAFFELSE

Emballagematerialet er genanvendeligt og har genbrugssymbolet.

Udnyt restvarmen på din elektriske plade godt ved at slukke for den et par minutter, før du afslutter tilberedningen. Bunden af gryden eller panden skal dække den elektriske plade helt; brugen af en beholder med en mindre bund end pladen vil resultere i spild af energi. Dæk gryder og pander med tætsluttende låg under madlavningen, og brug ikke mere vand end nødvendigt. Madlavning uden at lægge låget på resulterer i en stor stigning i energiforbruget. Brug kun gryder og pander med flad bund.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:
• Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233;•:Præstation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
Overensstemmelseserklæring:
Dette apparat opfylder energimærkekravene i Europa-Kommissionens forordning (EU) N.65/2014 og kravene til miljøvenligt design i Europa-Kommissionens forordning (EU) N.66/2014 i overensstemmelse med de europæiske standarder IEC 61591 og IEC 60704-2-13. Økodesign til energirelaterede produkter og energioplysninger (ændring) (EU Exit) forordninger 2019, i overensstemmelse med den europæiske standard IEC 60350-1.

Oplysningerne om apparatets lavenergitilstand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: https://docs.emeaappliance-docs.eu

## DRIFTSFEJL

| Informationskode | Beskrivelse | Mulige årsager | Løsning |
|---|---|---|---|
| E02 | Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer | De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj | Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen |
| E03 | Uegnet beholder | Tab af magnetiske egenskaber | Fjern gryden |
| E05 | Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet | Der er ingen elektrisk strøm til modulet; ledningen er ikke tilsluttet korrekt eller er defekt | Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen |
| **Til alle de andre fejlsignaleringer** | Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden | | |

## TEKNISK DATA

| Højde (cm) | Bredde (cm) | Dybde (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

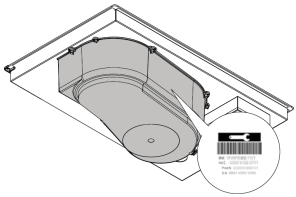


Komponenter, der ikke følger med produktet

**For at downloade sikkerhedsinstruktionerne, brugermanualen, det tekniske datablad og energidata:**

Besøg hjemmesiden **docs.whirlpool.eu/docs**

Du kan også **kontakte eftersalgsservicen** (på telefonnummeret vist i garantihæftet). Når du kontakter eftersalgsservicen, skal du angive de koder, der er vist på produktets typeskilt.



# PL

## BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

**Uwaga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: ● Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. ● Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. ● W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. ● Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. ● Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. ● Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. ● Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. ● Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne: ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. • Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. ● Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się produktem. ● Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. ● Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Używać wyłącznie śrub mocujących

znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Podczas równoczesnego działania produktu i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10-5 barów). ● Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

●Podczas instalacji upewnić się, że kabel zasilający nie zostanie uszkodzony, istnieje ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Nie używać urządzenia boso lub jeśli jest się mokrym. Włączyć urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji. ● Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, lub jeśli zostało ono uszkodzone lub upuszczone. ● Jeśli dostarczony kabel jest uszkodzony, należy go wymienić na identyczny dostarczony przez producenta, autoryzowanego technika lub wykwalifikowany personel, ponieważ istnieje ryzyko porażenia prądem. ● Urządzenie musi być obsługiwane i instalowane przez dwie lub więcej osób - istnieje ryzyko obrażeń. ● Trzymać dzieci z dala od obszaru instalacji. Po zakończeniu instalacji przechowywać opakowanie (elementy plastikowe, styropianowe itp.) w miejscu niedostępnym dla dzieci - istnieje ryzyko uduszenia. ● Nie pozwolić dzieciom poniżej 3 roku, aby zbliżały się od urządzenia; dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą zbliżać się do urządzenia tylko pod ścisłym nadzorem osoby dorosłej. ● Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

**Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.** Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

● Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

● Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.

● Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

● Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniom do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

## INSTALACJA

● Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.
Produkt został przeznaczony do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.
Minimalna odległość pomiędzy płyta kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.
Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.
Instalacja TOP: ( Rys.1A-2A ); Instalacja FLUSH: ( Rys.1B-2B )
● **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

## POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

● Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Nie używać przedłużaczy. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm2 dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm2. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt jest przeznaczony do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.
● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.
● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę oo podobnych kwalifikacjach.
aby podłączyć urządzenie za pośrednictwem opcjonalnego przyłącza jednofazowego, konieczne jest usunięcie istniejącego kabla i zastąpienie go innym (nie znajduje się w wyposażeniu) o następującej specyfikacji: przyłącze jednofazowe, kabel H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

KIT WINDOWS: **Produkt jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).** Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window **(tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA),** zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany będzie zamknięte. **Podłączenie elektryczne ZESTAWU do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny. ZESTAW musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych. UWAGA: okablowanie zestawu, które należy podłączyć do produktu musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV). Producent tego urządzenia uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.**

## MONTAŻ

● **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

● **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

● Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

• aby zoptymalizować instalację wersji filtrującej, zaleca się wykonanie otworu w cokole, do którego będzie włożona kratka.

• **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie

ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.
Jednoskładnikową uszczelkę samoprzylepną (S) należy stosować tylko w przypadku instalacji Flush, zwracając przy tym uwagę, aby zamocować ją w sposób przedstawiony na Rys.1B.
Podczas mocowania uszczelki (P ) należy pamiętać, aby umieścić ją prawidłowo, jak wskazano na rysunku:
- instalacja TOP: uszczelkę (P ) zamocować do szyby Rys.2A**.**
- instalacja FLUSH - uszczelkę (P) zamocować do mebla. Rys.2B**.**

● **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

# INNE PRZYDATNE INFORMACJE

**Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.**

# UŻYTKOWANIE

## UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

**Zalety:** W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest: **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni. **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy. **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia. **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

**● Zalecana średnica dna garnka**

**WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się.** Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

**● Naczynia do przygotowywania potraw**

**Ważne:**

**Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol** 

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:
• naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
• metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
• naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
• nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.

**●Posiadane naczynia**

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

## UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.

● **Wersja Wyciągowa:**

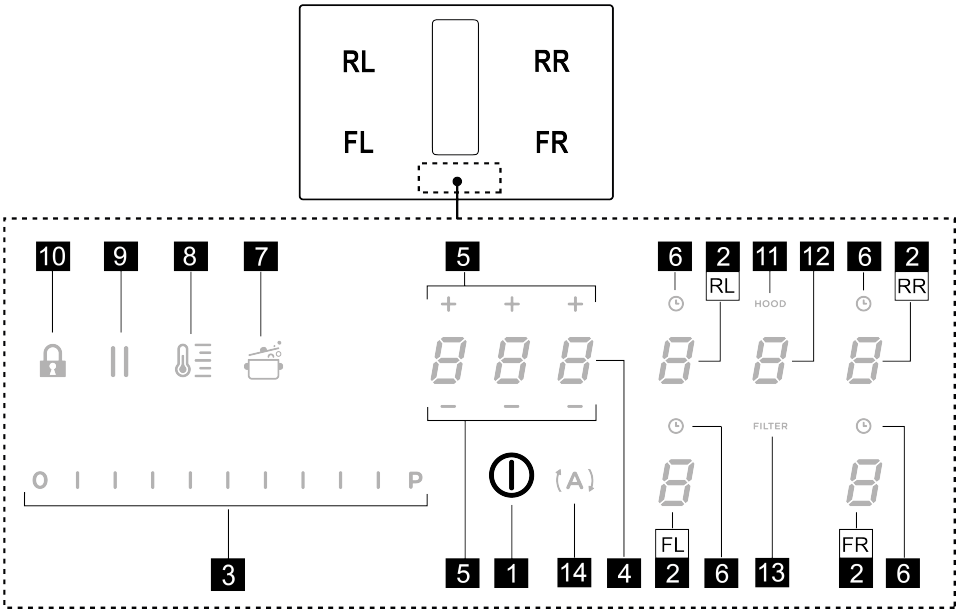
Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno). Podłączyć produkt do

przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący). Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem. Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągów zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.
Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

● **Wersja Filtrująca**:
Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt zawiera filtry i przewody rurowe do instalacji, która umożliwi wylot powietrza z mebla. Więcej informacji na temat dostarczonych akcesoriów można znaleźć w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć zasysanie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwtłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.
Wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej, wyłączając ją na kilka minut przed zakończeniem gotowania. Dno garnka lub patelni powinno całkowicie zakrywać płytę grzewczą; zastosowanie pojemnika o mniejszej podstawie niż płyta grzewcza powoduje straty energii. Podczas gotowania przykrywać garnki i patelnie szczelnymi pokrywkami i nie używać więcej wody niż to konieczne. Gotowanie bez pokrywki powoduje duży wzrost zużycia energii. Używać wyłącznie garnków z płaskim dnem.

## ELEMENTY STERUJĄCE
### PANEL STEROWNICZY



| P. | Funkcja |
|---|---|
| 1 | ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej |
| 2 | Wybór strefy grzewczej / Wyświetlacz strefy grzewczej |
| 3 | Zwiększanie/Zmniejszanie poziomu mocy gotowania i prędkości (moc) zasysania |
| | Wyświetlanie poziomu mocy gotowania i prędkości (mocy) zasysania |
| 4 | Aktywacja Timera „STAND ALONE” |
| | Wyświetlacz: Timer „STAND ALONE” / Timer Strefy gotowania. |
| 5 | Zwiększanie/Zmniejszanie czasu Timera „STAND ALONE” / Timer Stref grzewczych |
| 6 | Aktywacja Czasomierza stref grzewczych |
| | Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny |
| 7 | Aktywacja Automatic Heat Up (Nagrzewanie Automatyczne). |
| 8 | Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) |
| 9 | Pauza |
| 10 | Key Lock (Blokada Przycisków) |
| 11 | Wskaźnik Okapu aktywny |
| | Aktywacja Wskaźnika Nasycenia Filtrów |
| 12 | Wybór/Aktywacja Okapu |
| | Wyświetlacz Okapu |
| | Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtra przeciwtłuszczowego |
| 13 | Reset Nasycenia Filtrów |
| 14 | Aktywacja funkcji automatycznej okapu |

## CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

• **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**

• W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną" bez „Wybrać strefę grzewczą" i „Temperatura pracy", lub „Funkcja Lock" (Blokada) lub „Timer" (Czasomierz).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

**Uwaga!** W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref grzewczych pojawi się symbol „H" wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

## WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

| Funkcja | Wartość |
|---|---|
| Włączona strefa grzewcza | 0 |
| Power Level (Poziom Mocy) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego) | H |
| Pot Detector (Detektor Garnka) | u |
| Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączone) | n |
| Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury) | o |
| Funkcja Pauzy | H |
| Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) | A |

## CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

● ***Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)***

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● ***Pot Detector (Detektor Garnka)***

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● ***Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)***

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● ***Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)***

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu H.

## UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

**Uwaga:** Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● ***Włączenie***

Krótko wcisnąć (dotknąć) ⏻ **ON/OFF (1)** płyty grzewczej/okapu: podświetli się symbol ⏻; **Kontynuować wciskanie:** przez chwilę będą widoczne wszystkie dostępne funkcje, po czym tylko główne pozostaną aktywne; pozostałych będzie można użyć i uaktywnią się później, podczas pracy urządzenia.

WAŻNE: **wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.**

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

**Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.**

● ***Wybór stref grzewczych***

Dotknąć (wcisnąć ) obszaru **Wyboru/Wyświetlacza (2)** odpowiadającej wymaganej strefie grzewczej.

● ***Power Level*** (Poziom Mocy)

Płyta grzewcza posiada 9 poziomów mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (3)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w obszarze **Wyboru/Wyświetlacza (2)**

● ***Power Booster (Wzmacniacz Mocy)***

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu 9), który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palem wzdłuż **Pasku wyboru (3)** (powyżej poziomu 9) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster

(Wzmacniacza Mocy) jest wskazywany w obszarze Wyboru/Wyświetlacza (2) symbolem P

● ***Timer (Czasomierz) „STAND ALONE"***

Funkcja Timer (Czasomierz) to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

Czasomierz aktywuje się po wciśnięciu Strefy/ Wyświetlacza **(4).**

Za pomocą symboli — + **(5)** ustawić czas trwania Czasomierza, który jest wyświetlany na wyświetlaczu Strefa/Wyświetlacz **(4**)

**Uwaga :** poczekać 10 sekund, bez naciskania żadnego innego polecenia, aby odliczanie się uruchomiło.

**Czasomierz można ustawić maksymalnie na 1(h) i 59(min)**. Pozostały czas będzie wyświetlany w Strefie/ Wyświetlaczu **(4)**, a po zakończeniu odliczania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

**Uwaga:** Gdy odliczanie będzie krótsze niż 10 minut, na czasomierzu pojawi się stała kropka po pierwszej cyfrze.

| Wyświetlana wartość | Pozostały czas |
|---|---|
| 1.35 | 1 godz. 35 min |
| 1.35 | 1 min. 35 sek. |

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać Strefę/Wyświetlacz (**4)**

• ustawić czas trwania Czasomierza na Zero 0.00, używając — + **(5)**

● ***Timer Stref grzewczych***

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, również jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej. Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

***Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych***

• Dotknąć (wcisnąć) obszaru **Wyboru/Wyświetlacza (2)** (power level inny niż zero)

• Wcisnąć ⏲ **(6)** w odniesieniu do strefy grzewczej

• Za pomocą symboli — + **(5)** można ustawić czas trwania Czasomierza, który jest wyświetlany w **Strefie/ Wyświetlaczu (4)**; podczas ustawiania miga symbol ⏲ **(6)**.

**Uwaga:** poczekać 10 sekund bez naciskania na inne polecenie, aby Czasomierz Strefy Grzewczej mógł się uruchomić.

**Uwaga:** ponowne długie wciśnięcie ⏲ **(6)** spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej wyresetuje się.

**W razie konieczności, powtórzyć czynność dla kilku stref grzewczych:**

Każda strefa grzewcza może mieć ustawiony osobny Czasomierz; na wyświetlaczu (4) pojawi się odliczanie dla strefy grzewczej wybranej w danym momencie; jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa, po naciśnięciu na Wyświetlacz (4) pojawi się odliczanie Timer (Czasomierza) STAND ALONE.

Kiedy czasomierz ukończy odliczanie wydany zostanie sygnał akustyczny i strefa grzewcza wyłączy się.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą **(2)**

• ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na 0.00, za pomocą — + **(5).**

**Tryb wizualizacji odliczania jest taki sam, jak w przypadku Timer (Czasomierza) STAND-ALONE**.

• ***Power Limitation (Ograniczenie Mocy)***

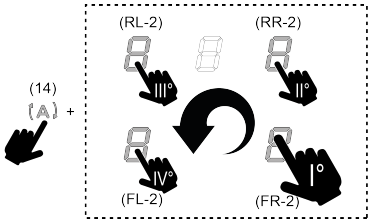
Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór i regulując moc poboru wszystkich aktywnych stref grzewczych, aby całkowity pobór płyty nie przekraczał ustawionego maksymalnego poziomu poboru.

**Uwaga:** ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, bez wciskania przycisku ⏻ **ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

***Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):***

• wcisnąć przycisk ( A ) (który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty po podłączeniu zasilania)

• trzymając wciśnięty przycisk ( A ) nacisnąć, pojedynczo, wszystkie obszary **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy **(FR),** po każdym wciśnięciu zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy; po wciśnięciu wszystkich Wyświetlaczy **(2)** można zwolnić przycisk:




w tym momencie na Wyświetlaczu **(2)** tylnej lewej strefy **(RL)** pojawią się kolejno symbole P i 0, wskazując, że można dokonać ustawień.

• wybrać Wyświetlacz **(RL-2)**, a następnie użyć **Paska**

**wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu pojawią się symbole 0 i 8;

Na Wyświetlaczu **(FL-2)** pojawi się bieżące ustawienie wraz z wartościami podanymi w tabeli:

| wyświetlana wartość | Moc (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (ustawienie domyślne) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***Aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation (Ograniczenie mocy):***

• nacisnąć na Wyświetlacz **(FL-2)**, następnie użyć **Paska wyboru (3)**, aby

wprowadzić nowe ustawienie. Aby zapisać wybór, wcisnąć na 2 sekundy przycisk ⏻ **ON/OFF (1)**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.

● ***Key Lock (Blokada Przycisków)***

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

***Aktywacja:***

• wcisnąć 🔒 **(10)** Powtórzyć czynność, aby dezaktywować.

**Uwaga:** po wciśnięcie jakiejkolwiek innej funkcji podczas, gdy jest aktywna funkcja Key Lock (Blokada Przycisków), symbol 🔒 zacznie migać wskazując, że funkcja jest włączona i należy ją wyłączyć, aby umożliwić użycie płyty.

● ***Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)***

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; Gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

***Aktywacja:***

• z włączoną strefą grzewczą wcisnąć **(7),** na Wyświetlaczu **(2)** pojawią się na przemian migający napis A i moc ustawiona w strefie grzewczej.

Zwiększenie poziomu mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automatycznego) pozostaje aktywna z nowym ustawieniem temperatury;

Zmniejszanie poziomu mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automatycznego) wyłączy się.

**Uwaga:** wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą, symbol **(7)** znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu **(2).**

● ***Pauza***

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

***Aktywacja:***

• wcisnąć ⏸ **(9),** wyświetli się migający symbol ⏸ na wyświetlaczach **(2)**

Aby dezaktywować funkcję:

• wcisnąć ⏸ **(9)**, podświetli się **Pasek Wyboru (3)**

• wcisnąć/przewinąć **Pasek Wyboru (3)**, aby dezaktywować funkcję.

**Uwaga:** wyłączenie pauzy przywraca warunki płyty kuchennej, w których znajdowała się ona uprzednio, płyta będzie więc pracować z takimi samymi ustawieniami, jakich używała przed przerwą.

**Uwaga:** jeżeli po 10 minutach, Funkcja Pauzy nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

**Uwaga:** Funkcja Pauzy nie ma wpływu na zasysanie.

● ***Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)***

Temperature Manager (Regulator Temperatury) jest funkcją sterowniczą, która umożliwia utrzymanie ciepła na stałym poziomie, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple potraw już gotowych. Funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury) aktywuje się po wciśnięciu na przycisk 🌡 **(8)**.

Na wyświetlaczu **(2)** strefy, w której pracuje Temperature Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol 0

**Uwaga:** wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą, symbol 🌡 **(8)** znowu zapali się światłem o niewielkim natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, w której została ustawiona, co jest sygnalizowane na Wyświetlaczu **(2).**

• Ponownie wcisnąć 🌡 **(8)**, aby dezaktywować i wyłączyć, aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu **(2)** na "0".

**Uwaga:** jeśli w Temperature Manager - Regulatorze Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrano kilka stref, należy najpierw wybrać żądaną strefę za pomocą obszaru Wyboru **(2)**; Funkcję można również dezaktywować za pomocą **Paska Wyboru (3)**, ustawiając

Poziom Mocy na .

● ***Bridge Zones (Strefy Łączone)***

Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Można wykorzystać przednią strefę grzewczą w połączeniu z odpowiadającą jej strefą tylną (aby sprawdzić, które strefy mają taką funkcję, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

***Aby uaktywnić Funkcję Bridge:***

• **jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć**

• na Wyświetlaczu **(2)** „tylnej" strefy grzewczej pojawia się symbol 

• za pomocą **Paska wyboru (3)** można ustawić Poziom (moc) działania, który będzie widoczny na wyświetlaczu **(2)** w strefie „przedniej"

Aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć tę samą procedurę aktywacji

**Uwaga:** Timer (Czasomierz) Stref Grzewczych, uaktywniony podczas Funkcji Bridge, spowoduje automatyczne wyłącznie obydwu stref grzewczych; w tym przypadku są one uważane jako jedyna strefa kombinowana.

## UŻYTKOWANIE OKAPU

• ***Włączenie systemu wyciągowego:***

• Włączyć płytę grzewczą jak wskazano w rozdziale „włączenie" dotyczącym „użytkowania płyty grzewczej";

• ***Prędkość (moc) zasysania***:

Okap posiada 3 poziomów prędkości (mocy) zasysania.

Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku Wyboru (3)**: w prawo, aby zwiększyć poziom mocy, w lewo, aby go zmniejszyć.

**Uwaga:** Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w obszarze Wyboru/Wyświetlacza **(12)**

● ***Power Booster (Wzmacniacz Mocy)***

Okap posiada 2 dodatkowe poziomy mocy (poza poziomem 3)

**Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1**: ustawiony na 15min

**Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2**: ustawiony na 5min

Po czym moc powraca do poprzednio ustawionego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem po Pasku wyboru **(3** ) (poza poziom 3) i uaktywnić Power Booster 1, poziom zostanie wyświetlony w obszarze Wyboru/Wyświetlacza (12) z migającą liczbą „4".

Dotknąć i przesunąć palcem po Pasku wyboru **(3** ) (poza poziom 3) i uaktywnić Power Booster 2, poziom zostanie wyświetlony w obszarze Wyboru/Wyświetlacza (12) z migającym symbolem „ "

● ***Funkcjonowanie automatyczne***

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

***W celu aktywowania funkcji:***

Wcisnąć  **(14);**

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

**Uwaga:** jeśli podczas automatycznego funkcjonowania na **Pasku Wyboru (3)** wybierze się prędkości od 1 do 3, automatyczne funkcjonowanie zostanie przerwane; jeśli natomiast wybierze się Power Boster, automatyczne funkcjonowanie zostanie wznowione po upływie ustawionego czasu, a symbol  będzie migał.

**Uwaga:** w przypadku wyłączenia płyty podczas aktywnego Funkcjonowania automatycznego, wyłączenie okapu nastąpi automatycznie, w sposób stopniowy.

● ***Wskaźnik nasycenia filtrów***

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Filtry przeciwzapachowe węglowe/ceramiczne **FILTR (13)** włącza się

Filtr przeciwtłuszczowy **FILTER (13)** włącza się i miga

**Uwaga:** funkcja ta jest domyślnie wyłączona (sposób włączenia opisano w punkcie „Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów")

● ***Reset nasycenie filtrów***

Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwtłuszczowego lub węglowego/ceramicznego) długo wcisnąć przycisk **FILTER (13)**; wyłącza się, uruchamiając ponowne zliczanie wskaźnika.

● ***Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów***

**Uwaga:** Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

***Aby go uaktywnić należy:***

• włączyć płytę wyciągową ⏻;

• z wyłączonym silnikiem zasysania i strefami grzewczymi wcisnąć na Strefę wyboru **(12)**

• wcisnąć na dłuższą chwilę **HOOD (11)** dopóki na Wyświetlaczu **(12)** nie pojawią się na zmianę migające litery  i .

 = filtry przeciwzapachowe węglowe/ceramiczne;  = filtr przeciwtłuszczowy;

FILTRY PRZECIWZAPACHOWE WĘGLOWE/ CERAMICZNE

• nacisnąć na Wyświetlacz **(12)** w momencie, w którym pojawi się litera 

• wcisnąć **FILTER (13)** stałe światło.

• ponownie na dłuższą chwilę wcisnąć **HOOD (11)**, aby potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwzapachowego węglowego/ceramicznego.

FILTR PRZECIWTŁUSZCZOWY

• nacisnąć na Wyświetlacz (12) w momencie, w którym pojawi się litera 

• wcisnąć **FILTER (13)** migające światło.

• ponownie na dłuższą chwilę wcisnąć **HOOD (11)**, aby potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwtłuszczowego.

## TABELA MOCY

| **Poziom mocy** | | **Rodzaj gotowania** | **Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)** |
|---|---|---|---|
| **Max moc** |  | Szybkie podgrzanie | szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania |
| |  | Smażenie – gotowanie | Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować |
| **Wysoka moc** |  | Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie | smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut) |
| |  | Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie | smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów |
| **Średnia moc** |  | Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie | duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem |
| |  | Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji | wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem |
| |  | Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji | wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, bulion, mleko) |
| **Niska moc** |  | Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja | topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów |
| |  | Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja | utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto |
| **OFF** |  | Powierzchnia oparcia | Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O) |

# KONSERWACJA

**Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.**

Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

## KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

● **Czyszczenie płyty indukcyjnej**

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

**Ważne:**

• Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

• Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

• NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

● **D Czyszczenie zbiornika na ciecz**:

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik.

● **E Czyszczenie metalowej kratki:**

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

## KONSERWACJA OKAPU

● **Czyszczenie okapu:**

Do czyszczenia używać WYŁĄCZNIE szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścierne. NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

● **A Konserwacja Filtra przeciwtłuszczowego:**

**Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.**

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciwtłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

● **B Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):**

**Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.**

Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

**Uwaga!** Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

# UTYLIZACJA

Materiał opakowaniowy jest poddawany recyklingowi i ma symbol recyklingu.
Wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej, wyłączając ją na kilka minut przed zakończeniem gotowania. Dno garnka lub patelni powinno całkowicie zakrywać płytę grzewczą; zastosowanie pojemnika o mniejszej podstawie niż płyta grzewcza powoduje straty energii. Podczas gotowania przykrywać garnki i patelnie szczelnymi pokrywkami i nie używać więcej wody niż to konieczne. Gotowanie bez pokrywki powoduje duży wzrost zużycia energii. Używać wyłącznie garnków z płaskim dnem.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewniając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:
• Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Wydajność: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
Deklaracja zgodności:
Urządzenie spełnia wymogi dotyczące etykietowania energetycznego określone w Rozporządzeniu Komisji Europejskiej (WE) nr 65/2014 oraz wymogi dotyczące ekoprojektu określone w Rozporządzeniu Komisji Europejskiej (WE) nr 66/2014, zgodnie z normami europejskimi IEC 61591 i IEC 60704-2-13. Rozporządzenia z 2019 r. w sprawie ekoprojektu dla produktów związanych z energią i w sprawie etykietowania energetycznego (Uzupełnienie) (Wyjście z UE), zgodnie z normą europejską IEC 60350-1.

Informacje dotyczące trybu niskiego poboru mocy urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod poniższym linkiem: https://docs.emeaappliance-docs.eu

# NIEPRAWIDŁOWOŚCI

| Kod znamionowy | Opis | Możliwe przyczyny | Rozwiązanie |
|---|---|---|---|
| E→2 | Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka | Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie |
| E→3 | Nieodpowiednie naczynie | Utrata właściwości magnetycznych | Zdjąć garnek |
| E→5 | Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modułem indukcyjnym | Brak zasilania elektrycznego modułu; kabel zasilający nie został prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony | Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie |
| **Wszystkie inne sygnalizacje błędów** | Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu | | |

# DANE TECHNICZNE

| Wysokość (cm) | Szerokość (cm) | Głębokość (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

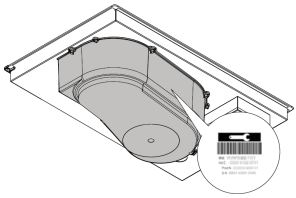


Komponenty nie są dostarczane z produktem

**Aby pobrać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę techniczną i dane energetyczne:**

Należy odwiedzić stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**

Lub **skontaktować się z Serwisem Obsługi** (pod numerem telefonu podanym w gwarancji). Kontaktując się z Serwisem Obsługi, należy podać kody znajdujące się na tabliczce znamionowej produktu.



# SK

## VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

**Pozor!** Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: ● Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete ešte pred vykonaním akéhokoľvek zásahu inštalácie. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ● Aby inštalácia vyhovovala súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zohriať. ● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. ● ak je povrch poškodený, výrobok vypnite, aby ste zabránili možnosti zásahu elektrickým prúdom. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte parné čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice,

alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil váš výrobok. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt výrobok automatický zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Výrobok smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa s výrobkom nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riaďte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● Nedodržanie noriem na čistenie výrobku a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzať do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na inštaláciu. ● Keď je tento výrobok a iné zariadenia napájané energiou, ktorá nie je elektrická, v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

●Počas inštalácie sa uistite, či napájací kábel nie je poškodený. Riziko požiaru

alebo zásahov elektrickým prúdom. Nepoužívajte spotrebič s bosými nohami alebo, ak nie sú suché. Spotrebič aktivujte iba po dokončení inštalácie. ● Spotrebič nepoužívajte v prípade poškodení napájacieho kábla alebo elektrickej zástrčky, v prípade anomálnej prevádzky alebo, ak sa spotrebič poškodil alebo spadol. ● Ak je kábel vo výbave poškodený, je potrebné, aby ho oprávnený technik alebo kvalifikovaný pracovník vymenil za identický dodaný výrobcom. Riziko zásahov elektrickým prúdom. ● Údržbu a inštaláciu spotrebiča musia vykonať dve alebo viac osôb - riziko zranení. ● Deti udržiavajte ďaleko od oblasti inštalácie. Po dokončení inštalácie sa obal (plast, časti z polystyrénu atď.) musia uskladniť mimo dosahu detí. Riziko udusenia. ● Deti mladšie ako 3 roky musia byť vzdialené od spotrebiča; deti od 3 do 8 rokov sa môžu k spotrebiču priblížiť iba, ak sú pod prísnym dozorom. ● Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie. Spotrebič nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

**Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke.** Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie je určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie prostredia). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

● Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.

● Na zariadení nevykonávajte elektrické zmeny.

● Pred vykonaním inštalácie zariadenia overte, či žiadny komponent nie je poškodený. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

● Pred vykonaním inštalácie overte úplnosť zariadenia. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

## INŠTALÁCIA

● Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.

• Výrobok je navrhnutý tak, aby bol zabudovaný do pracovnej dosky s hrúbkou 2-6 cm v prípade inštalácie TOP; 2,5-6 cm v prípade inštalácie FLUSH.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm od prednej strany, aspoň 4 cm na bokoch a aspoň 50 cm od horných skriniek.

POZN.: Navrhované vzdialenosti sú orientačné: pri navrhovaní priestorov je nutné dodržiavať pokyny výrobcu kuchyne.

Inštalácia TOP: (Obr.1A-2A ); inštalácia FLUSH: (Obr.1B-2B )

● **Pozor!** Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ●Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ●Výrobca

odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ●Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ●Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ●Nepoužívajte predlžovačky. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm2 pre výkon až do 5500 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm2). ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Výrobok je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je napájací kábel správne namontovaný.

● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

pre pripojenie domáceho elektrospotrebiča k monofázovému nepovinnému pripojeniu je potrebné odobrať prítomný kábel a nahradiť ho iným typom kábla (nedodaným), ktorý by mal nasledujúce špecifikácie: monofázové pripojenie, kábel H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie (kw)
Nastavenie je potrebné vykonať vo fáze pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Stanovte rozmery ochrany elektrického zariadenia na základe zvolenej úrovne Obmedzenia výkonu. Postupnosť nastavenia funkcie obmedzenia výkonu Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.

KIT WINDOWS: **Výrobok je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora Window (výrobca nedodáva).** Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora Window (**iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA**), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené. **elektrické pripojenie SÚPRAVY k spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technik. SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.**
**POZOR: káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie k výrobku musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečné veľmi malé napätie (SELV). Výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami**

**súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.**

## MONTÁŽ

● **Pred začiatkom inštalácie:** Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmery vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútri balenia nie je (z prepravných dôvodov) sprievodný materiál (napríklad obálky so skrutkami, záručné listy atď), eventuálne ho vyberte a uschovajte, ďalej overte, či v blízkosti zóny inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

● **Príprava nábytku na vstavanie:**

• Výrobok sa nemôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky. Pred vložením varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pílení.

• pre optimalizáciu inštalácie filtračnej verzie sa odporúča vytvoriť puklinu v podstavci, kde sa môže namontovať mriežka.

• **Dôležité:** použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť priľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

Jednozložkový lepiaci tmel (S) sa používa iba v prípade inštalácie Flush, pričom dajte pozor, aby ste ho kládli tak, ako je uvedené na obr.1B.

Pri inštalácii tesnenia (P) dajte pozor, aby ste ho uložili správne ako je uvedené na obrázku:

- inštalácia TOP: tesnenie (P) sa prilepí ku sklu obr.2A**.**
- inštalácia FLUSH - tesnenie (P) sa prilepí k nábytku. Obr.2B**.**

● **Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča opáskovať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film z mäkkého PVC, s lepidlom na báze akrylátu; ktoré vyhovuje norme DIN EN 60454; spomaľujúce plameň; vynikajúca odolnosť voči starnutiu; odolné voči výkyvom teploty; použiteľné pri nízkych teplotách.

## ĎALŠIE UŽITOČNÉ INFORMÁCIE

**Zariadenie môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s obrázkami v tomto návode, no pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.**

## POUŽITIE

### POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

**Výhody:** Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska: **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla. **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál. **presnejšia:** doska okamžite reaguje na vaše príkazy. **účinnejšia:**

90 % absorbovanej energie sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky, prenos tepla sa okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

**● Odporúčané priemery dna hrnca**

**DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú.** Údaje o minimálnom priemere hrnca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

**● Nádoby na varenie**

**Dôležité:**

**Používajte iba hrnce so symbolom** 

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom;
- kovové nádoby so smaltovaným dnom;
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;
- nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

**●Existujúce nádoby**

Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

## POUŽITIE ODSÁVAČA

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.

● **Odsávacia verzia:**

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne). Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruba). Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia. Použitie trubiek a vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, pričom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

● **Filtračná verzia**:

Nasatý vzduch sa pred opätovným privedením do miestnosti filtruje pomocou príslušných tukových a pachových filtrov. Tento výrobok obsahuje filtre a potrubia na inštaláciu, ktorá umožňuje výstup vzduchu z nábytku. Viac informácií o dodanom príslušenstve nájdete v obrázkovej časti tohto návodu.

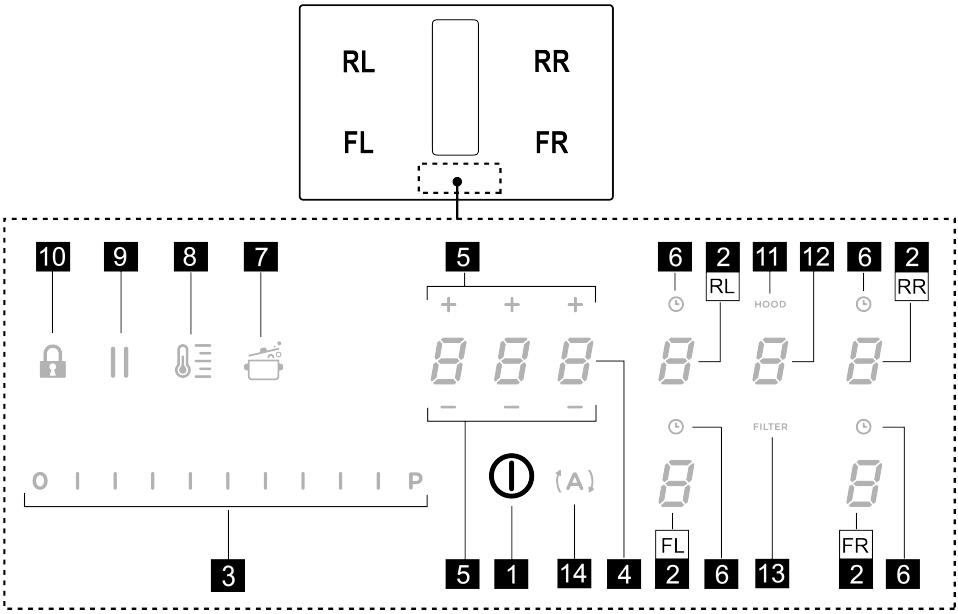
## ODPORÚČANIA PRI POUŽITÍ

Odporúčania na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávanie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

Dobre využite zvyškové teplo vašej elektrickej dosky jej vypnutím niekoľko minút pred skončením varenia. Dno hrnca alebo panvice by malo pokryť celú elektrickú dosku; použitie nádoby s menším dnom ako doska spôsobí plytvanie energiou. Počas varenia zakryte hrnce a panvice priľnavými pokrievkami a nepoužívajte viac vody ako je potrebné. Varenie bez zakrytia pokrievkou spôsobí značné zvýšenie spotreby energie. Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.

# OVLÁDAČE

## OVLÁDACÍ PANEL




| T. | Funkcia |
|---|---|
| 1 | ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača pre varnú dosku |
| 2 | Voľba varných zón / Displej varnej zóny |
| 3 | Zvýšenie/Zníženie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania |
| | Zobrazenie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania |
| 4 | Aktivácia časovača „STAND ALONE“ |
| | Displej: Časovač „STAND ALONE“ / Časovač varných zón. |
| 5 | Zvýšenie/Zníženie času časovača „STAND ALONE“ / Časovača varných zón |
| 6 | Aktivácia časovača varných zón |
| | Ukazovateľ časovača varných zón aktívny |
| 7 | Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev). |
| 8 | Aktivácia funkcie Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia) |
| 9 | Pauza |
| 10 | Key Lock (zablokovanie tlačidiel) |
| 11 | Ukazovateľ odsávania aktívny |
| | Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov |
| 12 | Výber/aktivácia odsávača |
| | Displej odsávača |
| | Displej nasýtenia uhlíkového/keramického filtra – tukového filtra |
| 13 | Vynulovanie nasýtenia filtrov |
| 14 | Aktivácia automatického chodu odsávača |

## TOTO MUSÍTE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

**• Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.**

• V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

**Pozor!** V prípade (napríklad) dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví symbol H, ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

## DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

| Funkcia | Hodnota |
|---|---|
| Varná zóna zapnutá | 0 |
| Power Level (úroveň výkonu) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla) | H |
| Pot Detector (Detektor hrncov) | u |
| Funkcia Bridge Zone aktívna | n |
| Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna | o |
| Funkcia Pauza | H |
| Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) | A |

## VLASTNOSTI DOSKY

● ***Safe Activation (bezpečná aktivácia)***

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● ***Pot Detector (detektor hrncov)***

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● ***Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)***

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● ***Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)***

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu H.

## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

**Poznámka:** Na aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najskôr aktivovať požadovanú zónu

● ***Zapnutie***

Krátko stlačte (jemne) ⏻ **ON/OFF (1)** varná doska/ odsávač: symbol ⏻ sa rozsvieti; **Pri pokračujúcom stláčaní:** všetky disponibilné funkcie budú na moment viditeľné, potom zostanú aktívne iba základné funkcie; ostatné sa budú môcť používať a aktivujú sa, následne počas používania zariadenia.

DÔLEŽITÉ : **všetky disponibilné funkcie budú osvetlené svetlom slabej intenzity, ktorá bude silnejšia iba v momente, keď sa aktivujú.**

Stlačte znova pre vypnutie

**Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.**

● ***Power Level (Úroveň výkonu)***

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3):**

smerom doprava zvýšite výkon,

smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti **Výberu/ Displeja (2)**

● ***Power Booster (zvýšenie výkonu)***

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 9) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu). Úroveň funkcie Power Booster je zobrazená v oblasti Výber/Displej (2) pomocou symbolu P.

● ***Časovač „STAND ALONE“ (samostatný)***

Funkcia časovača je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny).

Časovač sa aktivuje stlačením Zóna/Displej **(4).**
Používajte symboly — + **(5)** pre nastavenie trvania časovača, ktoré sa zobrazí v Zóna/Displej **(4)**
**Poznámka:** aby sa odpočítavanie spustilo, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.
**Časovač sa môže nastaviť až po maximálne 1(h) a 59(min.)** V Zóna/Displej **(4)** sa zobrazí zostávajúci čas, po dokončení odpočítavania zaznie zvukový signál.
**Poznámka:** Keď bude odpočítavanie menšie ako 10 minút, na časovači sa objaví pevný bod po prvom čísle.

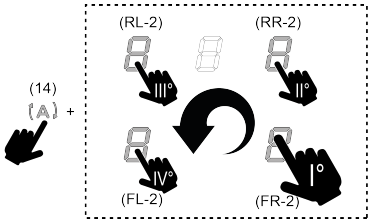
| Zobrazená hodnota | Zostávajúci čas |
|---|---|
| 1.35 | 1 h a 35 minút |
| 1.35 | 1 minúta a 35 sek. |

Na vypnutie časovača:
• zvoľte Zóna/Displej **(4)**
• nastavte trvanie časovača na nulu 0.00 prostredníctvom — + **(5)**

● ***Časovač varných zón***
Funkcia Časovač varných zón je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť aj dočasne na každej varnej zóne. Po uplynutí nastaveného obdobia sa varné zóny automaticky vypnú a používateľ bude upozornený pomocou príslušného zvukového signálu.
***Aktivácia funkcie Časovač varných zón***
• Dotknite sa (stlačte) oblasti **Výberu/Displeja (2)** (úroveň výkonu iná ako nula)
• Stlačte **(6)** týkajúce sa varnej zóny
• Použite symboly — + **(5)** pre nastavenie trvania Časovača , ktorý sa zobrazí v **Zóne/Displeji (4)**; počas nastavenia symbol **(6)** bliká.
**Poznámka:** aby sa spustil časovač varnej zóny, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.
**Poznámka :** opätovným dlhým stlačením **(6)**sa Časovač varnej zóny resetuje.
**Úkon podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach:**
Každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač; na displeji (4) sa objaví odpočítavanie aktuálne zvolenej varnej zóny; ak nie je zvolená žiadna zóna, po stlačení displeja (4) sa zobrazí odpočítavanie pre časovača STAND ALONE (samostatný).
Po skončení odpočítavania zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.
Na vypnutie časovača:
• vyberte varnú zónu **(2)**
• nastavte trvanie časovača na 0.00 , pomocou — + **(5).**

**Režim zobrazenia odpočítavania je rovnaký ako pre časovač STAND-ALONE**.

● ***Power Limitation (Obmedzenie výkonu)***
Funkcia Power Limitation (obmedzenie výkonu) znamená režim, v ktorom je obmedzená najvyššia spotreba energie a reguluje sa najvyšší výkon vo všetkých aktívnych varných zónach. V tomto režime celková spotreba energie varnej dosky neprekročí najvyššiu nastavenú hodnotu.
**Poznámka:** nastavenie sa musí uskutočniť z vypnutej dosky, bez stlačenia tlačidla **ON/OFF (1)** , vo chvíli pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete, do nasledujúcich 2 minút.
***Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):***
• stlačte A (ktoré bude blikať, iba na prvé 2 minúty od prísunu produktu)
• podržaním stlačeného A stlačte, postupne, všetky oblasti **Výber/Displej (2)** varných zón, v smere proti smeru otáčania hodinových ručičiek, postupujúc od pravej prednej zóny **(FR),** pri každom stlačení zaznie krátky zvukový signál, po stlačení všetkých displejov **(2)** bude možné tlačidlo uvoľniť:




v tomto bode displej **(2)** ľavej zadnej zóny **(RL)** bude postupne striedavo zobrazovať symboly 0 a 0 , čím signalizuje, že je možné vykonať nastavenie.
• zvoľte displej **(RL-2)** následne sa posúvajte na **Lište výberu (3),** až kým sa na displeji nezobrazia symboly 0 a 8;
Na displeji **(FL-2)** sa zobrazí aktuálne nastavenie s hodnotami v tabuľke:

| zobrazená hodnota | Výkon (kW) |
|---|---|
| 0 | 7,4 kW (predvolené nastavenie) |
| 1 | 4,5 kW |
| 2 | 3,1 kW |

***Pre zmenu nastavenia Power Limitation:***

• stlačte displej **(FL-2)** následne sa posúvajte na **Lište výberu (3)**, pre
nové nastavenie. Pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlo **ON/OFF (1),** na 2 sekundy; zaznie predĺžený zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia.

● ***Key Lock***

Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie zostanú aktívne.

***Aktivácia:***

• stlačte **(10)** Zopakujte úkon pre deaktiváciu.

**Poznámka:** ak sa stlačí akákoľvek iná funkcia počas aktívnej funkcie Key Lock, symbol bude blikať, čím signalizuje, že funkcia sa práve používa a prípadne sa deaktivuje, aby sa mohlo pôsobiť na dosku.

● ***Automatic Heat UP (automatický ohrev)***

Funkcia Automatic Heat UP umožňuje rýchlejšie uvedenie do režimu nastaveného výkonu; s touto funkciou máme výhodu v tom, že získame rýchlejšie varenie, ale bez rizika prihorenia jedál, pretože teplota nepresiahne nastavenú úroveň teploty. Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu od 1 do 8.

***Aktivácia:***

• na zapnutej varnej zóne stlačte **(7),** na displeji **(2)** sa zobrazí blikajúca 8, ktorá sa strieda s výkonom nastaveným vo varnej zóne.

Zvýšenie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up zostane aktívna, s novým nastavením teploty;

Zníženie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat sa deaktivuje.

**Poznámka:** súčasným výberom inej varnej zóny bude symbol **(7)** znovu osvetlený svetlom slabej intenzity a budete tak môcť pokračovať, aj pre túto zónu, v aktivácii funkcie; funkcia v každom prípade zostane aktívna v zóne, v ktorej už bola nastavená, ako to signalizuje displej **(2).**

● ***Pauza***

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske tak, že sa varný výkon nastaví na nulu.

***Aktivácia:***

• stlačte **(9),** zobrazí sa symbol blikajúci na displeji **(2)**

Na deaktiváciu funkcie:

• stlačte **(9)**, **Lišta výberu (3)** sa rozsvieti

• stlačte/posúvajte sa na **Lište výberu (3)** pre deaktiváciu funkcie.

**Poznámka:** deaktiváciou sa obnovia podmienky dosky pred pauzou, doska bude naďalej pracovať s tými istými nastaveniami, nastavenými predtým.

**Poznámka:** ak sa po 10 minútach funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

**Poznámka:** funkcia Pauza nemá vplyv na odsávanie.

● ***Temperature Manager (funkcia zohrievania)***

Temperature Manager (správa teploty) je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštantnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu ideálnej na udržanie teploty už pripravených jedál. Funkcia Temperature Manager (správa teploty) sa aktivuje prvým stlačením tlačidla **(8)**.

Na displeji **(2)** zóny, ktorá používa správu teploty, sa zobrazí symbol

**Poznámka:** súčasným výberom inej varnej zóny bude symbol **(8)** znovu osvetlený svetlom slabej intenzity a budete tak môcť pokračovať, aj pre túto zónu, v aktivácii funkcie; funkcia v každom prípade zostane aktívna v zóne, v ktorej už bola nastavená, ako to signalizuje displej **(2).**

Stlačte znovu **(8)** pre deaktiváciu a vypnutie, kým sa nedostanete na úroveň zobrazenú na displeji **(2)** v 0.

**Poznámka:** ak vo funkcii Temperature Manager (funkcia zohrievania) pracuje viac zón, vyberte najprv požadovanú zónu prostredníctvom zóny výberu **(2)** ; funkcia sa môže deaktivovať aj prostredníctvom **Lišty výberu (3)**, uvedením úrovne výkonu na 0.

● ***Bridge Zones (premostené zóny)***

Varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Je možné použiť v kombinácii prednú varnú zónu so zodpovedajúcou zadnou zónou (na overenie, na ktorých zónach je stanovená táto funkcia, si pozrite ilustrovanú časť tohto návodu).

***Na aktiváciu funkcie Bridge:***

**• súčasne vyberte dve varné zóny, ktoré chcete použiť**

• na displeji **(2)** „zadnej" varnej zóny sa objaví symbol 0

• pomocou **Lišty výberu (3)** bude možné nastaviť Úroveň prevádzky (Výkon), ktorá sa zobrazí na displeji **(2)** „prednej" zóny

Pre deaktiváciu funkcie Bridge stačí zopakovať ten istý postup aktivácie

**Poznámka:** časovač varných zón, aktivovaný počas funkcie Bridge, umožní automatické vypnutie oboch

varných zón, keďže sa, v tomto prípade, považujú za jedinú zlúčenú oblasť.

## POUŽITIE ODSÁVAČA

● ***Zapnutie odsávacieho systému:***

• Zapnite dosku podľa pokynov v kapitole „Zapnutie“ v „Použitie varnej dosky“;

● ***Rýchlosť (výkon) odsávania:***

Odsávač je vybavený 3 úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania.

Jemne sa dotknite a posúvajte sa prstami po **Lište výberu (3)**:smerom doprava na zvýšenie úrovne výkonu, smerom doľava na zníženie úrovne výkonu.

**Poznámka:** Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výberu/Displeja **(12)**

● ***Power Booster (zvýšenie výkonu)***

Odsávač je vybavený 2 prídavnými úrovňami výkonu (nad úrovňou 3)

**Power Booster 1**: časovaný na 15 min

**Power Booster 2**: časovaný na 5 min

Potom sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.

Jemne sa dotknite a posúvajte sa prstami po Lište výberu **(3)** (nad úrovňou 3), a aktivujte Power Booster 1, úroveň sa zobrazí v oblasti Výberu/Displeja (12) s blikajúcim číslom „4“.

Jemne sa dotknite a posúvajte sa prstami po Lište výberu **(3)** (nad úrovňou 3), a aktivujte Power Booster 2, úroveň sa zobrazí v oblasti Výberu/Displeja (12) so symbolom „ P “.

● ***Automatická prevádzka***

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôsobí maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Keď sa vypnú varné zóny, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

***Na aktiváciu tejto funkcie:***

Stlačte ( A ) **(14);**

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

**Poznámka:** ak počas automatickej prevádzky vyberiete na **Lište výberu (3)** rýchlosti od 1 po 3, automatická prevádzka sa preruší; ak, naopak vyberiete Power Booster, automatická prevádzka sa obnoví na konci časovania, medzitým symbol ( A ) zostane blikať.

**Poznámka:** v prípade vypnutia dosky s aktívnou automatickou prevádzkou sa vypnutie odsávača uskutoční automaticky, postupným spôsobom.

● ***Indikátor nasýtenia filtrov***

Odsávač pár signalizuje, kedy je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Zápachové filtre uhlíkové/keramické **FILTER (13)** sa zapne

Tukový filter **FILTER (13)** sa zapne a bliká

**Poznámka:** táto funkcia je predvolene vypnutá (pozrite spôsob jej zapnutia v odseku „Aktivácia indikátora nasýtenia filtrov“)

● ***Reset nasýtenia filtrov***

Po vykonaní údržby filtrov (tukových a/alebo uhlíkových/keramických) dlho stlačte **FILTER (13)**; tento sa vypne, pričom obnoví výpočet indikátora.

● ***Aktivácia indikátora nasýtenia filtrov***

**Poznámka:** Tento indikátor je normálne deaktivovaný.

***Pri jeho aktivácii postupujte nasledovne:***

• zapnite odsávaciu dosku ⏻;

• keď sú motor odsávania a varné zóny vypnuté, stlačte Zónu výberu **(12)**

• dlho stláčajte **HOOD (11)**, kým sa na Displeji **(12)** neobjavia písmená F a

0 striedavo blikajúce.

F = zápachové filtre uhlíkové/keramické; 0 = tukový filter;

ZÁPACHOVÉ FILTRE UHLÍKOVÉ/KERAMICKÉ

• stlačte displej **(12)** vo chvíli, keď sa objaví písmeno F

• stlačte **FILTER (13)** stále svetlo.

• znovu dlho stlačte **HOOD (11)** pre potvrdenie aktivácie indikátora zápachových filtrov uhlíkových/keramických.

TUKOVÝ FILTER

• stlačte displej (12) vo chvíli, keď sa objaví písmeno 0

• stlačte **FILTER (13)** blikajúce svetlo.

• znovu dlho stlačte **HOOD (11)** pre potvrdenie aktivácie indikátora tukového filtra.

## TABUĽKA VÝKONU

| Stupeň výkonu | | Typ varenia | Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia) |
|---|---|---|---|
| Max výkon | P | Rýchlo zohriať | V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny |
| | 8-9 | Vyprážať - vrieť | opiecť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť |
| Vysoký výkon | 7-8 | restovať – osmažiť - variť - grilovať | osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút) |
| | 6-7 | restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať | osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo |
| Stredný výkon | 4-5 | Variť – dusiť – osmažiť - grilovať | dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto |
| | 3-4 | Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť | predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, vývar, mlieko), miesť cesto |
| | 2-3 | Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť | predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, vývar, mlieko) |
| Nízky výkon | 1-2 | Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať | rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov |
| | 1 | Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať | udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto |
| OFF | 0 | Oporná plocha | Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O) |

# ÚDRŽBA

**Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.**

Pre údržbu výrobku si pozrite obrázky po ukončení inštalácie označené týmto symbolom.

## ÚDRŽBA VARNEJ DOSKY

● **Čistenie indukčnej dosky**

Varná doska sa čistí po každom použití.

**Dôležité:**

• Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie, po čase, by mohli zničiť sklo.

• Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

• NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín. Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť. Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

● **Čistenie zbernej vane tekutín** :

V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hrncov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všetky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť.
Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

● **E Čistenie kovovej mriežky:**

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

## ÚDRŽBA ODSÁVAČA

● **Čistenie odsávača :**

Na čistenie používajte VÝHRADNE IBA handru navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.
NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!
Nepoužívajte produkty obsahujúce abrazívne látky. NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

● **A Údržba protitukových filtrov:**

**Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.**

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle. Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

● **B Údržba filtra s aktívnym uhlím – keramický (iba pre filtračnú verziu):**

**Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov.**

Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaistí konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

**Pozor!** Filtre neukladajte na dno rúry, ale položte ich na plech a tento uložte do strednej výšky.

# LIKVIDÁCIA

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie.

Dobre využite zvyškové teplo vašej elektrickej dosky jej vypnutím niekoľko minút pred skončením varenia. Dno hrnca alebo panvice by malo pokryť celú elektrickú dosku; použitie nádoby s menším dnom ako doska spôsobí plytvanie energiou. Počas varenia zakryte hrnce a panvice priľnavými pokrievkami a nepoužívajte viac vody ako je potrebné. Varenie bez zakrytia pokrievkou spôsobí značné zvýšenie spotreby energie. Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.



Toto zariadenie je označené v zhode s európskou smernicou 2012/19/ES - UK SI 2013 č.3113 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Zabezpečte, aby sa tento výrobok zlikvidoval správnym spôsobom. Používateľ prispieva k tomu, aby sa zabránilo potenciálnym negatívnym dôsledkom pre prostredie a zdravie. Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Spotrebič bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s týmito normami:
• Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
Vyhlásenie o zhode:
Toto zariadenie spĺňa požiadavky energetického štítku podľa nariadenia Európskej komisie (EÚ) č. 65/2014 a požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Európskej komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskymi normami IEC 61591 a IEC 60704-2-13. Ekodizajn pre energeticky významné produkty a energetické informácie (Doplnenie) (EU Exit) nariadenia 2019, v súlade s európskou normou IEC 60350-1.

Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: https://docs.emeaappliance-docs.eu

# PREVÁDZKOVÉ ANOMÁLIE

| Informatívny kód | Opis | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|---|---|
| E→2 | Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty | Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká | Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne |
| E→3 | Nevhodná nádoba | Strata magnetických vlastností | Odstráňte hrniec |
| E→5 | Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom | Do modulu sa nedostáva elektrický prúd; napájací kábel nebol pripojený správne alebo je poškodený | Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie |
| **Pre všetky signalizácie chyby** | Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby | | |

# TECHNICKÉ ÚDAJE

| Výška (cm) | Šírka (cm) | Hĺbka (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

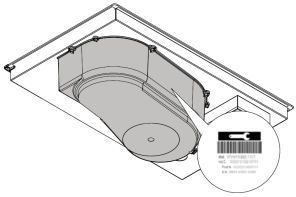


Komponenty, ktoré nie sú vo výbave s výrobkom

**Pre stiahnutie bezpečnostných pokynov, návodu na použitie, technickej karty a energetických údajov:**

Navštívte webové sídlo **docs.whirlpool.eu/docs**

Alebo **sa skontaktujte s Asistenčnou službou** (na telefónnom čísle uvedenom v záručnom liste). Pri kontakte s Asistenčnou službou uveďte kódy nachádzajúce sa na štítku so sériovým číslom výrobku.



# HU

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

**Figyelem!** Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: ● A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, egy multipoláris kapcsolóra van szükség, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. ● Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a terméket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Tűzveszély: ne tegyen tárgyakat a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye áll fenn. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltűntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.
Fontos: ● Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a

lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. ● Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz. ● A beszívott levegőt ne engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne használja a páraelszívót a megfelelően felszerelt rács nélkül! ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ha ez a termék és egyéb, nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg üzemel, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4 × 10-5 bar).

● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.
●Telepítés közben ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne sérüljön meg tűz vagy áramütés kockázata. Ne használja a készüléket, ha mezítláb van vagy ha a lábai nedvesek. Csak a telepítést követően kapcsolja be a készüléket. ● Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a villásdugó sérült, ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leesett. ● Ha a tartozék kábel megsérül, azt a gyártó, egy erre felhatalmazott szakember vagy szakképzett személyzet által szállított azonos kábellel kell kicserélni áramütés kockázata. ● A készüléket két vagy több személynek kell kezelnie és telepítenie - sérülés kockázata. ● Tartsa távol a gyermekeket a telepítési területtől. A telepítés befejezése után a csomagolóanyagot (műanyag, polisztirol részek stb.) gyermekektől elzárva kell tartani - fulladás kockázata. ● A 3 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől; a 3 és 8 év közötti gyermekek csak szigorú felügyelet mellett közelíthetik meg azt. ● Ezt a készüléket nem professzionális használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.
**A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be.** A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.
● Figyelmesen olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információkat tartalmaz.
● Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.
● Mielőtt megkezdené a készülék telepítését, ellenőrizze, hogy az alkatrészei épek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
● Ellenőrizze a készülék épségét, mielőtt elkezdi az üzembe helyezését. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

## TELEPÍTÉS

● A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.
• A terméket úgy tervezték, hogy TOP telepítése esetén egy 2-6 cm vastag munkalapba épüljön; FLUSH telepítés esetén 2,5-6 cm vastag munkalapba.
A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 5 cm-re, oldaltól legalább 4 cm-re, a felső fal egységektől pedig legalább 50 cm-re kell lennie.
Megjegyzés = A javasolt távolságok tájékoztató jellegűek: a terek megtervezésekor be kell tartani a konyhai gyártó utasításait.
TOP telepítés: (1A-2A ) ábr.; FLUSH telepítés: (1B-2B ) ábr.
● **Figyelem!** A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti

felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

**VILLAMOS CSATLAKOZTATÁS**

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A telepítést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakembernek kell végeznie. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. ● A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● Ne használjon hosszabbítót. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm2 vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm2 keresztmetszetű kábelt kell használni. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A terméket az elektromos hálózatba való tartós kötésre tervezték, így a hálózatra kötést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a tápkábel helyesen lett-e beszerelve.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

a készülék opcionális egyfázisú csatlakoztatásához a meglévő kábelt el kell távolítani, és ki kell cserélni egy másik típusú, az alábbi jellemzőkkel rendelkező kábellel (nem tartozék): egyfázisú csatlakozás, H05V2V2-F 3G4 kábel.

POWER LIMITATION: A termék Power Limitation funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa a maximális abszorpciós küszöbértéket (kw)
A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A villamos egység védelmi szintjét a „Power Limitation" (Teljesítmény korlátozás) kiválasztott szintje alapján kell meghatározni. A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

KIT WINDOWS: **A terméket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.** A Window KIT szenzor telepítésével **(csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor)** a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, zárva van. **A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania. A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő**

**háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.**
**FIGYELEM: a KIT-nek a készülékhez való csatlakozását szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkör részét kell képeznie. Az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.**

## BESZERELÉS

● **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kísérőanyag (pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos fali csatlakozó

● **A bútor előkészítése a beépítéshez:**

• A terméket nem szabad hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosógépek és szárítók tetejére telepíteni; A főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpormaradványokat.

• a szűrős változat telepítésének optimalizálása érdekében célszerű egy nyílást készíteni az állványzatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot lehet beilleszteni.

• **Fontos:** egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerek, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

Az egykomponensű tömítőragasztót (S) csak Flush beépítés esetén szabad használni, ügyelve arra, hogy a 1B ábrán látható módon helyezze el.

A (P) tömítések felszerelésekor ügyeljen arra, hogy az ábrán jelöltek szerint helyezze el őket:

- TOP telepítés: a tömítést (p) az üveghez kell rögzíteni 2A ábr**.**
- FLUSH telepítés - a tömítést (P) a bútorhoz kell rögzíteni. 2B ábr**.**

● **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedésállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

# EGYÉB HASZNOS INFORMÁCIÓK

**A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.**

# FELHASZNÁLÁS

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

**Előnyök:** Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja: **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb. **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel. **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra. **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

● **Az edények aljának javasolt átmérője**

**FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be.** Az egyes zónákban használandó edény minimális átmérőjének megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

● **Főzőedények**

**Fontos:**

**Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel a**  jelölés

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

• nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
• zománcozott aljú fém főzőedényt;
• durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
• soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

●**Meglévő főzőedények**

Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

●  **Szívó változat:**

A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszereltség része). Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima). A csövekkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában. Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívó teljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszból legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

●  **Szűrő változat**:

A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. Ez a termék tartalmazza a szűrőket és a csöveket egy olyan telepítéshez, amelyben a levegő kimenetelét biztosítja a bútorból. A mellékelt kiegészítőkkel kapcsolatos további információért tekintse meg a kézikönyv ábrázolt részét.

## A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ JAVASLATOK

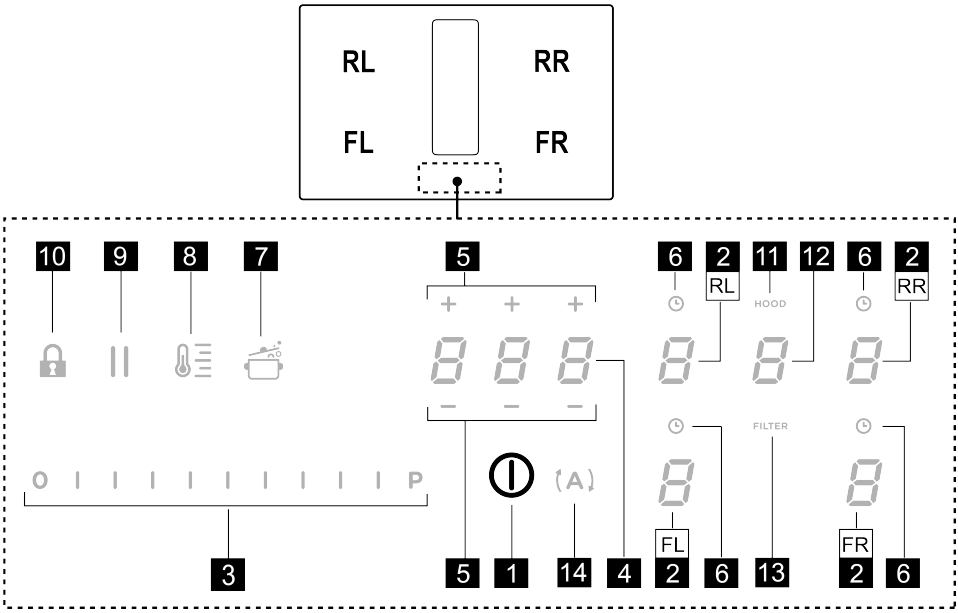
A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, kapcsolja be az elszívást minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénszűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott

maximális átmérőjű csatornarendszert.

Használja ki az elektromos főzőlap maradék hőjét úgy, hogy a főzés befejezése előtt néhány perccel kikapcsolja azt. A főzőedény vagy serpenyő aljának teljesen el kell fednie a főzőlapot; a főzőlapnál kisebb aljú edény használata energia pazarláshoz vezet. Főzés közben fedje le a főzőedényeket és a serpenyőket szorosan záródó fedővel, és ne használjon a szükségesnél több vizet. A fedő nélküli főzés jelentős mértékben növeli az energiafogyasztást. Csak lapos aljú főzőedényeket használjon.

# PARANCSOK

## VEZÉRLŐPANEL




| T. | Funkció |
|---|---|
| 1 | a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja |
| 2 | Főzőzóna kiválasztása / Főzőzóna kijelzője |
| 3 | A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) növekedése/csökkenése |
| | A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése |
| 4 | „STAND ALONE” időzítő bekapcsolása |
| | Display (Kijelző): „STAND ALONE” időzítő / Főzőzónák időzítő. |
| 5 | STAND ALONE” időzítő / Főzőzónák időzítő idejének növelése/csökkentése |
| 6 | Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása |
| | Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív |
| 7 | Automatic Heat Up (Automata Melegítő) aktiválása. |
| 8 | Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció) |
| 9 | Szünet |
| 10 | Key Lock (Biztonsági zárolás) |
| 11 | Elszívó aktív jelző |
| | Szűrők Telítettsége Jelző Aktiválása |

| | |
|---|---|
| **12** | Elszívó Kiválasztása/Aktiválása |
| | Elszívó Display (Kijelző) |
| | Szén/kerámia szűrő telítettség Display (Kijelző) – Zsírszűrő |

| | |
|---|---|
| **13** | Szűrők Telítettsége Reset (Visszaállítása) |
| **14** | Elszívó automata funkció aktiválása |

## TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték. Emiatt:

**• Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

**Figyelem!** Ha például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a H szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

## FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

| Funkció | Érték |
|---|---|
| Főzőzóna bekapcsolva | 0 |
| Power Level (Teljesítményszint) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző) | H |
| Pot Detector (Edény felismerő) | U |
| Aktív Bridge zóna funkció | n |
| Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív | t |
| Szünet funkció | H |
| Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció | A |

## A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

● ***Safe Activation***

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● ***Pot Detector (Edény felismerő)***

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● ***Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)***

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● ***Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)***

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a H szimbólummal.

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

**Megjegyzés:** Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● ***Bekapcsolás***

Nyomja (érintse) meg röviden az ⏻ **ON/OFF (1)** főzőlap/ elszívó gombot: a ⏻ jel világít; **Ha tovább nyomja:** minden elérhető funkció néhány pillanatig láthatóvá válik, ezután csak a főbb funkciók maradnak aktívak, a többi később, az eszköz használatakor válik használhatóvá, illetve aktiválódik.

FONTOS: **az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fénnyel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.**

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

**Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.**

● ***Főzőzóna kiválasztása***

Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó **Választás/Kijelző (2)** területet.

● ***Power Level (Teljesítményszint)***

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a **Választás/ Kijelző (2)** területen

● ***Power Booster (Teljesítményfokozó)***

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a 9 szinten túl), amely 5 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)** mentén (a 9 szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót). A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint a Választó/Kijelző (2) területen van feltüntetve a P szimbólummal.

● ***Timer (Időzítő) „STAND ALONE"***

A Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó zónától) független visszaszámlálás.
A Timer (Időzítő) a Zóna/Display (Kijelző) **(4)** megnyomásával aktiválódik.
A — + **(5)** szimbólumokkal állítsa be a Timer (Időzítő) időtartamát, amely a Zóna/Kijelzőben **(4)** jelenik meg
**Megj.:** várjon 10 másodpercet más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a visszaszámlálás beindul.
**A Timer-t (Időzítőt) maximum 1 (óra) és 59 (perces) időtartamra lehet beállítani** A Zóna/Kijelzőben **(4)** jelenik meg a fennmaradó idő, a visszaszámlálás végén hangjelzés hallható.
**Megjegyzés:** Amikor a visszaszámlálásból 10 percnél kevesebb van vissza, a timeren (időzítőn) egy rögzített pont jelenik meg az első szám után.

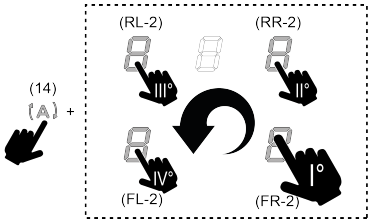
| Megjelenített érték | Fennmaradó idő |
|---|---|
| 1.35 | 1 óra és 35 perc |
| 1.35 | 1 perc és 35 mp. |

A Timer kikapcsolásához:
• válassza ki a Zóna/Kijelzőt **(4)**
• állítsa be a Timer (Időzítő) idejét Nullára 0.00 a — + **(5)** segítségével

● ***Főzőzóna Timer (Időzítő)***
A Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciója egy olyan visszaszámlálás, amelyet egyidejűleg minden főzőzónán be lehet állítani. A beállított időszak végén a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak és a felhasználót e célt szolgáló hangjelzés figyelmezteti.
***Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása***
• Érintse (nyomja) meg a **Választás/Kijelző (2)** területét (power level (teljesítményszint) nullától eltérő)
• Nyomja meg a főzőzónához tartozó **(6)** gombot
• A szimbólumokkal — + **(5)** állítsa be a Timer (Időzítő) időtartamát, amely a **Zóna/Kijelző (4)** részen jelenik meg;
a beállítás során a szimbólum **(6)** villog.
**Megjegyzés:** várjon 10 másodpercig más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a Főzőzónák Timer (Időzítő) újraindul.

**Megjegyzés:** ismét nyomja meg hosszasan a **(6)** gombot, a főzőzóna Timer (Időzítő) törlődik.
**Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni:**
Minden egyes főzőzónához eltérő Timer-t (Időzítőt) lehet beállítani; a display-en (kijelzőn) (4) megjelenik az akkor kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása; ha semmilyen zónát nem választ ki, nyomja meg a Display-t (Kijelzőt) (4) megjelenik a „STAND-ALONE" Timer (Időzítő) visszaszámlálása.
Amikor a timer (időzítő) befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik és a főzőzóna kikapcsol.
A Timer kikapcsolásához:
• válassza ki a főzőzónát **(2)**
• állítsa be a Timer (Időzítő) idejét 0.00 a — + **(5)** segítségével.
**A visszaszámlálás megtekintésének módja ugyanaz, mint a STAND ALONE" időzítőé**.

● ***Power Limitation (Teljesítményhatár)***
A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beálltását a maximális áramfelvétel korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.
**Megjegyzés:** e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni, az **ON/OFF (1)** gomb megnyomása nélkül, a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy maga az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül.
***Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:***
• nyomja meg a ( A ) gombot (ami villogni fog, csak a termék bekapcsolása utáni első 2 percben)
• ha továbbra is lenyomva tartja ( A ), egyenként nyomja meg a főzőzónák összes **Választás/Kijelző (2)** területét, az óramutató járásával ellentétes irányban, a jobb első zónától **(FR)** kezdve. Minden megnyomás után rövid hangjelzés hallható. Miután megnyomta az összes Kijelzőt **(2)**, elengedheti a gombot:




ekkor a bal hátsó zóna **(RL)** Kijelzője **(2)** felváltva mutatja a 0 és 0 szimbólumokat, amely azt jelzi, hogy el lehet végezni a beállítást.
• válassza ki a Kijelzőt **(RL-2)**, ezután futtassa végig az ujjait a **Kiválasztósávon (3),** amíg a Kijelzőn meg nem jelenik a 0 és 8 szimbólum;
A Kijelzőn **(FL-2)** megjelenik az aktuális beállítás a táblázatban lévő értékekkel:

| megjelenített érték | Teljesítmény (Kw) |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (alapértelmezett beállítás) |
| 1 | 4,5 kw |
| 2 | 3,1 kw |

***A Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításának változtatásához:***

• nyomja meg a Kijelzőt **(FL-2)**, ezután görgessen a **Kiválasztósávon (3)** az
új beállítás beállításához. A kiválasztás mentéséhez nyomja meg az **ON/OFF (1)** gombot 2 másodpercig; egy hosszabb hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

● ***Key Lock (Biztonsági zárolás)***

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

***Bekapcsolás:***

• nyomja meg a **(10)** gombot. Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

**Megjegyzés:** ha bármelyik másik funkciót megnyomják, miközben a Key Lock aktív, a szimbólum villogni kezd jelezve, hogy a funkciót használják és a kikapcsolásra akkor kerülhet sor, ha a lapon kívánnak beavatkozni.

● ***Automatic Heat UP***

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét.

Ez a funkció a 1 és 8 közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

***Bekapcsolás:***

• bekapcsolt főzőzóna mellett nyomja meg a **(7)** gombot, a kijelzőn **(2)** villogó A jelenik meg, amely váltakozik a főzőzónán beállított teljesítmény mellett.

A főzőzóna teljesítményszintjének növelésével: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad, az új hőmérséklet-beállítás mellett;

A főzőzóna teljesítményszintjének csökkentésével: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció kikapcsol.

**Megjegyzés:** egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a szimbólum **(7)** ismét kis intenzitású fénnyel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn **(2)** látható.

● ***Szünet***

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

***Bekapcsolás:***

• nyomja meg a **(9)** gombot, megjelenik a villogó II szimbólum a kijelzőkön **(2)**

A funkció kiiktatásához:

• nyomja meg a **(9)** gombot, a **Kiválasztósáv (3)** világít

• nyomja/érintse meg a **Kiválasztósávot (3)** a funkció letiltásához.

**Megjegyzés:** az inaktiválás következtében helyreállnak a főzőlap szünet előtti körülményei, és a főzőlap a korábban beállított beállításokkal üzemel tovább.

**Megjegyzés:** ha 10 perc után a Szünet funkciót nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

**Megjegyzés:** a Szünet Funkció nincs hatással az elszívásra.

● ***Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő)*** ● ***(Warming Function - Melegítő Funkció)***

A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hő állandó hőmérsékleten történő megtartását, optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására. A Temperature Manager (Hőmérséklet kezelő) funkció a gomb **(8)** első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a kijelzőjén **(2)** , amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik, megjelenik a szimbólum

**Megjegyzés:** egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a szimbólum **(8)** ismét kis intenzitású fénnyel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn **(2)** látható.

Ismét nyomja meg a gombot **(8)** az inaktiváláshoz és a kikapcsoláshoz, amíg a Kijelzőn **(2)** kijelzett szint vissza nem áll „0”-ra.

**Megjegyzés:** ha több zóna működik a Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelővel (Warming Function - Melegítő funkcióval), válassza ki az első kívánt zónát a Kiválasztó zónával **(2)**; A funkció letiltható a **Kiválasztósávval (3)**, a Power Level (Teljesítményszintet) a 0 szintre állítva.

● ***Bridge Zones***

A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

Lehetőség van az elülső főzőzónák és a megfelelő hátulsó főzőzónák együttes használatára (a használati útmutató illusztrált részében ellenőrizheti, hogy mely zónák érhetők el).

***A Bridge funkció aktiválásához:***

• **egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát**

• „hátsó" főzőzóna Kijelzőjén **(2)** feltűnik a jel

• **Kiválasztósávval (3)** beállítható a működési (Teljesítmény) szint, amely az „elülső" zóna Kijelzőjén **(2)** jelenik meg

A Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

**Megjegyzés:** a Bridge funkció alatt aktivált Főzőzónák Timer (Időzítő) mindkét főzőzóna automatikus lekapcsolását eredményezi, mivel ebben az esetben egyetlen kombinált résznek számítanak.

## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● ***Az elszívó rendszer bekapcsolása:***

• Kapcsolja be a főzőlapot a „főzőlap használata" rész „bekapcsolás" fejezetében leírtak szerint;

● ***Elszívó sebesség (teljesítmény):***

Az elszívó 3 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik.

Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3)** mentén: jobbra a teljesítményszint növeléséhez, balra annak csökkentéséhez.

**Megjegyzés:** A beállított teljesítményszint megjelenik a Választás/Kijelző **(12)** területen

● ***Power Booster (Teljesítményfokozó)***

Az elszívó két kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 3 alap szinten túl)

**Power Booster (Teljesítményfokozó) 1**: 15 percre van beállítva

**Power Booster (Teljesítményfokozó) 2**: 5 percre van beállítva

Ezt követően visszaáll a korábban beállított szintre.

Érintse meg és csúsztassa végig ujját a Kiválasztósávon **(3)** (a 3. szinten túl), és aktiválja a Power Booster 1-t. A szint a Választás/Kijelző területen (12) a „4" szám villogásával jelenik meg.

Érintse meg és csúsztassa végig ujját a Kiválasztósávon **(3)** (a 3. szinten túl), és aktiválja a Power Booster 2-t. A szint a Választás/Kijelző területen (12) a „ szimbólummal jelenik meg.

● ***Automatikus üzemmód***

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

***A funkció aktiválásához:***

Nyomja meg a gombot **(14);**

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

**Megjegyzés:** ha az automata működés során kiválasztja a **Kiválasztósávból (3)** az 1 és 3 közötti sebességet, az automatikus működés félbeszakad; Ha azonban a Power Boster-t választja, az automata működés visszaáll az időzítés végén, időközben a szimbólum villogó marad.

**Megjegyzés:** a főzőlap Automatikus üzemmód aktiválásakor bekövetkező kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

● ***Szűrő telítettség kijelző***

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket karban kell tartani:

Szén /kerámia szag szűrők **FILTER (SZŰRŐ) (13)** bekapcsol

Zsírszűrő **FILTER (SZŰRŐ) (13)** bekapcsol és villog

**Megj.:** ez a funkció alapértelmezés szerint inaktiválva van (aktiválása a "Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása" c. szakaszban olvasható)

● ***Szűrők telítettsége reset (Visszaállítása)***

Miután elvégezte a szűrők karbantartását (zsírszűrők és/ vagy szén/kerámia szűrők) nyomja meg hosszan a **FILTER (SZŰRŐ)** gombot **(13)**; ez lekapcsol és elindul a jelző számlálója.

● ***Szűrő telítettség jelző aktiválása***

**Megjegyzés:** Ez a jelző alapértelmezésben ki van kapcsolva.

***A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:***

• kapcsolja be az elszívó felületet ;

• kikapcsolt elszívó motorral és főzőzónával nyomja meg a Választó zónát **(12)**

• hosszan nyomja meg a **HOOD (11)** gombot, amíg a Kijelzőn **(12)** egymás váltogatva nem jelennek meg a villogó és betűk.

= szén/kerámia szag szűrők; = zsírszűrő;

SZÉN/KERÁMIA SZAG SZŰRŐK

• nyomja meg a Kijelző **(12)** gombot abban a pillanatban, amikor megjelenik a  betű

• nyomja meg a **FILTER (SZŰRŐ) (13)** gombot, folyamatosan világít.

• ismét nyomja meg a hosszan a **HOOD (11)** gombot a szén/kerámia szag szűrők jelző aktiválásának megerősítéséhez

.

ZSÍRSZŰRŐK

• nyomja meg a Kijelző (12) gombot abban a pillanatban, amikor megjelenik a  betű

• nyomja meg a **FILTER (SZŰRŐ) (13)** gombot, villog.

• ismét nyomja 'meg hosszan a **HOOD (PÁRAELSZÍVÓ) (11)** gombot a zsírszűrők jelzője aktiválásának megerősítéséhez.

## TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

| Teljesítmény szint | | Főzés típusa | Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján) |
|---|---|---|---|
| **Maximális teljesítmény** |  | Gyors melegítés | gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek |
| |  | Sütés - forralás | pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz |
| **Nagy teljesítmény** |  | Pirítás - sütés - forralás - grillezés | olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig) |
| |  | Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés | olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére |
| **Közepes teljesítmény** |  | Főzés - párolás - sütés - grillezés | pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez |
| |  | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, húsleves, tej), tészta keveréséhez |
| |  | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, húsleves, tej) |
| **Alacsony teljesítmény** |  | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához |
| |  | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez |
| **OFF** |  | Lerakófelület | Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve) |

# KARBANTARTÁS

**Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.**

A termék karbantartásához lásd a telepítés végén lévő, ezzel a szimbólummal jelölt képeket.

## A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

● **Az indukciós főzőlap tisztítása**

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

**Fontos:**

• Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.

• Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

• NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓ GÉPEKET!

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

● **D A folyadékgyűjtő tartály tisztítása** :

Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát.

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat.

● **E A fém rács tisztítása:**

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

## AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

● **Az elszívó tisztítása**:

A tisztításhoz KIZÁRÓLAG semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

● **A A zsírszűrő karbantartása**:

**A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.**

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

● **B Aktív szénszűrők - Kerámia szűrők (csak az elszívó változathoz) karbantartása:**

**Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat. A termék szagszűrőkkel van felszerelve.**

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

**Figyelem!** Ne helyezze a szűrőket a sütő aljára, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

# ÁRTALMATLANÍTÁS

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítási szimbólummal.

Használja ki az elektromos főzőlap maradék hőjét úgy, hogy a főzés befejezése előtt néhány perccel kikapcsolja azt. A főzőedény vagy serpenyő aljának teljesen el kell fednie a főzőlapot; a főzőlapnál kisebb aljú edény használata energia pazarláshoz vezet. Főzés közben fedje le a főzőedényeket és a serpenyőket szorosan záródó fedővel, és ne használjon a szükségesnél több vizet. A fedő nélküli főzés jelentős mértékben növeli az energiafogyasztást. Csak lapos aljú főzőedényeket használjon.



Ez a készülék a 2012/19/EK európai irányelvnek, valamint a UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) angol jogszabálynak megfelelően van jelölve.

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újra hasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újra hasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:
• Biztonság: MSZ EN IEC 60335-1; MSZ EN IEC 60335-2-6, MSZ EN IEC 60335-2-31, MSZ EN IEC 62233;•:Teljesítmény: MSZ EN IEC 61591; MSZ EN ISO 5167-1; MSZ EN ISO 5167-3; MSZ EN ISO 5168; MSZ EN IEC 60704-1; MSZ EN IEC 60704-2-13; MSZ EN IEC 60704-3; MSZ EN ISO 3741; MSZ EN 50564; IEC 62301.MSZ EN 60350-2; • EMC: MSZ EN 55014-1; CISPR 14-1; MSZ EN 55014-2; CISPR 14-2; MSZ EN IEC 61000-3-3; MSZ EN IEC 61000-3-12.
Megfelelőségi nyilatkozat:
Ez a készülék megfelel az Európai Bizottság 65/2014/EU rendelete energia címke követelményeinek, valamint az Európai Bizottság 66/2014/EU rendelete környezetbarát tervezési követelményeinek, összhangban az IEC 61591 és az IEC 60704-2-13 európai szabványokkal. Az energiával kapcsolatos termékek környezetbarát tervezése és az energiainformáció (módosítás) (EU-ból való kilépés) 2019. évi előírásai az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatók: https://docs.emeaappliance-docs.eu

# MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

| Tájékoztató kód | Leírás | Lehetséges okok | Megoldás |
|---|---|---|---|
| E02 | A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol | Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas | További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl |
| E03 | Nem megfelelő főzőedény | Az edény elvesztette mágnesességét | Vegye le a főzőedényt |
| E05 | Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között | Nem érkezik elektromos áram a modulhoz; a tápkábelt nem csatlakoztatták megfelelően vagy hibás | Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatból és ellenőrizze a csatlakozást |
| **Az összes többi hibajelzéshez** | Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot | | |

# MŰSZAKI ADATOK

| Magasság (cm) | Szélesség (cm) | Mélység (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

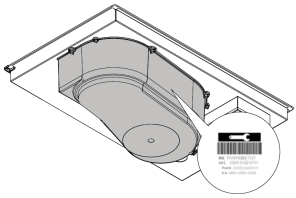


A termékkel nem szállított alkatrészek

**A biztonsági utasítások, a felhasználói kézikönyv, az adatlap és az energiaadatok letöltéséhez:**

Látogasson el a **docs.whirlpool.eu/docs weboldalra**

Vagy **forduljon a Szervizszolgálathoz** (a garanciafüzetben megadott telefonszámon). Ha kapcsolatba lép a Szervizszolgálattal, kérjük, adja meg a termék adattábláján szereplő kódokat.



# BG

## ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

**Внимание!** Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Заземяването на продукта е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на продукта, който е вграден в шкафа. ● За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба. ● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е повредена, изгасете продукта за да избегнете евентуален токов удар. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци

върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● Преди да свържете продукт към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.
Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо вашия продукт. ● Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Продуктът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на продукта и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с продукта. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато продуктът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвенето фламбе. ● Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за

да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагреят. ● Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте продукта без правилно монтирана решетка! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този продукт и други уреди, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира винаги при уреда.

●По време на инсталирането се уверете, че захранващият кабел не е повреден, опасност от пожар или токов удар. Не използвайте уреда с боси крака или ако сте мокри. Активирайте уреда, само когато инсталацията е завършена. ● Не използвайте уреда в случай на повреда на захранващия кабел или на щепсела, в случай на проблеми при функциониране или ако уредът е бил повреден или е падал. ● Ако доставеният кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с идентичен кабел, предоставен от производителя, упълномощен техник или квалифициран персонал, изложени на риск от токов удар. ● С уреда трябва да се работи и трябва да се инсталира от двама или повече човека - риск от нараняване. ● Дръжте децата далеч от зоната за инсталиране. След завършване на инсталирането, опаковката (пластмаса, части от полистирол и др.) трябва да се съхранява на място, недостъпно за деца, риск от задушаване. ● Деца на възраст под 3 години трябва да се държат на дистанция от уреда; деца на възраст от 3 до 8 години могат да се приближават до уреда, само ако са наблюдавани отблизо. ● Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте уреда на открито.

**Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство.** Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или

неправилни настройки на командите.
● Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.
● Не извършвайте електрически промени в уреда.
● Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.
● Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

## ИНСТАЛИРАНЕ

● Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.
Продуктът е изработен за да бъде вграден в работен плот с дебелина 2-6 cm, при инсталиране TOP; 2,5-6 cm при инсталиране FLUSH.
Минималната дистанция между готварския плот и стената трябва да е поне 5 cm фронтално, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните окачени мебели.
Забележка = Препоръчаните дистанции са приблизителни: при проектирането на отстоянията трябва да се спазват указанията на производителя на кухнята.
Инсталиране TOP: ( Фиг.1A-2A ); Инсталиране FLUSH: ( Фиг.1B-2B )
● **Внимание!** Не поставянето на болтовете и крепежни елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

## ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

● Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm2 при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm2). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата,

поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали захранващият кабел е монтиран правилно.

● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

за да свържете уреда с опционална еднофазна връзка, е необходимо да извадите кабела и да го замените с друг тип кабел (не е предоставен), който има следните характеристики: еднофазна връзка, кабел H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: продуктът притежава една функция Power Limitation която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация (kw) Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). Оразмерете защитата на електрическата инсталация въз основа на избраното ниво на Ограничение на Мощност. Относно последователността на извършване на настройки Power Limitation направете справка в раздел Функциониране на това ръководство.

КОМПЛЕКТ WINDOWS: **Продуктът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).** Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows **(само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ)**, аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен. **Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация. КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации. ВНИМАНИЕ: окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към продукта трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV). Производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.**

## МОНТАЖ

● **Преди да пристъпите към инсталирането:** След като разопаковате продукта, проверете дали не е повреден по време на транспортиране и в случай на проблеми, свържете се с търговеца или с отдела за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към инсталиране; Проверете дали закупеният продукт е с подходящ размер за избраната зона за инсталиране; Проверете дали във вътрешността на опаковката няма (по транспортни причини) допълнителен материал (например пликове с винтове, гаранции и др.), евентуално трябва да се извади и съхранява; Проверете също така дали в близост до зоната за инсталиране има електрически контакт

● **Подготовка на уреда за вграждане:**

• Продуктът не може да бъде инсталиран над охлаждащи устройства, съдомиялни машини, печки, фурни , перални и сушилни; Извършете цялата работа по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстранете стърготините или остатъците от дървени стърготини.

• за оптимизиране на филтриращата инсталация се препоръчва да се създаде процеп в цокъла, където можете да поставите мрежа, налична в търговската мрежа.

• **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250° ; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

Уплътняващото лепило монокомпонент (S) се използва само при инсталиране Flush като се внимава да бъде поставено, както е посочено на Фиг.1B.

При инсталирането на уплътнението (P) обърнете внимание да го позиционирате правилно, както е показано на фигура:

- инсталиране TOP: уплътнението (P) се залепва на стъклото Фиг.2A**.**
- инсталиране FLUSH - уплътнението (P) се залепва към шкафа. Фиг.2B**.**

● **Забележка:** за правилен монтаж на продукта се препоръчва да се залепят тръбите с лепило, което има следните характеристики: мек PVC еластичен филм, с лепило на основата на акрилат; който отговаря на DIN EN 60454; забавящ горенето; отлична устойчивост на стареене; устойчив на температурни промени; използваем при ниски температури.

## ДРУГА ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ

**Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.**

# УПОТРЕБА

## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

**Предимства:** Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е: **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност. **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната. **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди. **По-ефикасен:** 90% от погълнатата енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

● **Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене**

**ВАЖНО: ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат.** За да откриете минималния диаметъра на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

● **Съдове за готвене**

**Важно:**

**Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани със символа** 

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

• съдове, чието дъно не е идеално гладко;

• метални съдове с лакирано дъно;

• съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;

• никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

●**Съдове за готвене с които вече разполагате**

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.

● **Версия с Аспирация:**

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно). Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване). За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация. Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума. Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълно 222 x 89 mm).

● **Филтрираща Версия**

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Този продукт включва филтри и тръби за инсталация, която дава възможност на въздуха да излиза от шкафа. За повече информация относно предоставените аксесоари вижте илюстрованата част на това ръководство.

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

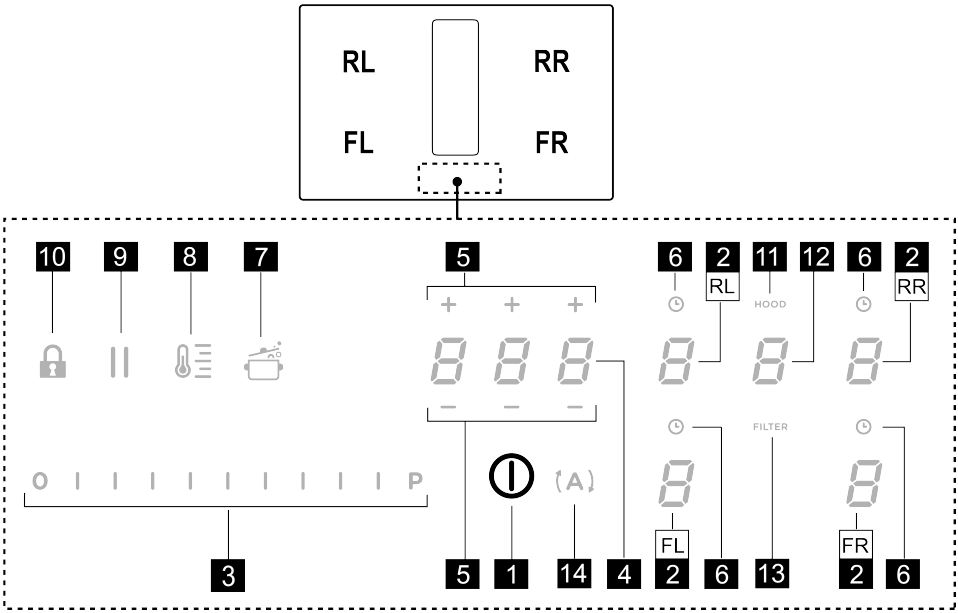
Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете аспирацията на минимална степен, като я оставите включена за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като

използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководство.

Използвайте добре остатъчната топлина от електрическия котлон, като го изключите няколко минути преди да приключите с готвенето. Основата на тенджерата или на тигана трябва да покрива изцяло електрическия котлон; използването на съд с по-малка основа от котлона ще доведе до загуба на енергия. Покривайте тенджери и тигани с прилепващи капаци по време на готвене, и не използвайте повече вода, отколкото е необходимо. Готвенето без поставяне на капак води до голямо увеличение на потреблението на енергия. Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

# КОМАНДИ

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ




| Т. | Функция |
|---|---|
| 1 | ON/OFF на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене |
| 2 | Избор на Зона на готвене / Дисплей на зона на готвене |
| 3 | Увеличаване/Намаляване на мощността на готвене и скоростта (мощност) на аспирация |
| | Визуализация на мощността на готвене и скоростта (мощност) на аспирация |
| 4 | Активиране на Timer “STAND ALONE” |
| | Дисплей : Timer “STAND ALONE” / Timer Зона на готвене. |
| 5 | Увеличаване/Намаляване на времето Timer “STAND ALONE” / Timer Зони на готвене |
| 6 | Активиране Таймер Зона за Готвене |
| | Индикатор Таймер Зона за готвене активен |
| 7 | Активиране Автоматично Нагряване (Автоматично Нагряване). |
| 8 | Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване) |

| | |
|---|---|
| **9** | Пауза |
| **10** | Key Lock |
| **11** | Индикатор активен Аспиратор |
| | Активиране Индикатор за Запушване на Филтри |
| **12** | Избор/Активиране аспиратор |
| | Дисплей Аспиратор |
| | Дисплей задръстване Филтър въглен/керамичен – Филтър мазнини |
| **13** | Ресет Задръстване Филтри |
| **14** | Активиране автоматична функция на аспиратор |

## КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност. Поради тази причина:

• **Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.**

• В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включете плота за готвене" без да "Избирате зона за готвене" и "Работна температура", или "Функция Lock" или функция "Таймер").

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

**Внимание!** В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа H, който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

## ДИСПЛЕЙ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

| Функция | Стойност |
|---|---|
| Включена зона за готвене | 0 |
| Power Level (Ниво на Мощност) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина) | H |
| Pot Detector (Детектор за капки) | u |
| Функция Bridge Зона активирана | n |
| Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна | d |
| Функция Пауза | II |
| Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

***Safe Activation (Безопасно Активиране)***

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

***Pot Detector (Детектор за съд)***

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● ***Safety Shut Down (Безопасно Изключване):***

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● ***Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)***

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа H.

## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

**Забележка:** За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● ***Включване***

Натиснете (докоснете) за кратко ⏻ **ON/OFF (1)** на плота за готвене/ аспиратора: символът ⏻ светва; **Продължавайки натискането:** всички налични функции ще станат видими за момент, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират впоследствие, по време на употреба на устройството.

ВСИЧКО: **всички налични функции ще бъдат осветени със слаба светлина, която ще се засили само в момента, в който бъдат активирани.**

Натиснете отново за да изключите

**Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.**

● ***Избор на зони за готвене***

Докоснете (натиснете) зоната за **Избор/Дисплей (2)** съответстващ на желаната зона за готвене.

● ***Power Level (Ниво на Мощност)***

Плотът за готвене е оборудван с 9 нива намощност. Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (3):**

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в соната за **Избор/Дисплей (2)**

● ***Power Booster (усилвател на мощност)***

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна

мощност (над нивото 9), което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.
Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)** (над нивото 9) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност). Нивото Power Booster (усилвател на мощност) е посочено в зоната на Избор/Дисплей (2) със символ P.

● ***Таймер "STAND ALONE"***

Функцията Timer (Таймер) е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация).
Таймерът се активира натискайки отново Зоната/Дисплея **(4).**
Използвайте символите — + **(5)** за да настроите продължителността на Таймера, който се визуализира в Зона/Дисплей **(4)**
**Забележка :** изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато се стартира обратното преброяване.
**Таймерът може да се настрои до максимум 1(ч.) и 59(мин.)** В Зоната/Дисплея **(4)** ще бъде визуализирано оставащото време, в края на обратното отброяване, ще бъде издаден звуков сигнал.
**Забележка:** Когато обратното отброяване достигне по-малко от 10 мин. на таймера се появява една фиксирана червена точка след първото число.

| **Визуализирана стойност** | **Оставащо време** |
|---|---|
| 1.35 | 1ч. и 35 мин. |
| 1.35 | 1мин. и 35 сек. |

За изключването на Timer:
• изберете Зона/Дисплей (**4)**
• задайте продължителността на Таймера на Нула 0.00, посредством — + **(5)**

● ***Таймер Зони за Готвене***

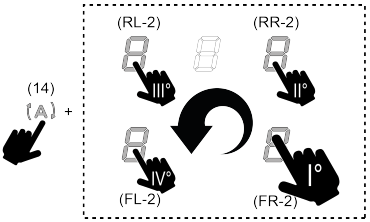
Функцията Таймер Зони на Готвене е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, както и едновременно, за всяка зона за готвене. След изтичане на зададения период, зоните за готвене се изключват автоматично и потребителят се известява със специален акустичен сигнал.
***Активиране на функцията Таймер Зона за Готвене***
• Докоснете (натиснете) зоната за **Избор/Дисплей (2)** (ниво на мощност различно от нула)
• Натиснете ⏲ **(6)** в съответствие със зоната за готвене
• Използвайте символите — + **(5)** за да зададете продължителността на Таймера, която се визуализира в **Зона/Дисплей (4)**; по време на настройка, символът ⏲ **(6)** мига.
**Забележка :** изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато Таймерът Зона за Готвене се стартира.

**Забележка:** натискайки отново продължително ⏲ **(6)**, Таймерът на зоната на готвене се занулява.
**Ако желаете, повторете операцията за повече зони за готвене:**
Всяка зона за готвене Всяка зона за готвене може да има зададен различен Таймер; на дисплея (4) ще се появи обратно отброяване на зоната за готвене, избрана в този момент; ако не е избрана нито една зона, натискайки върху Дисплея (4) се визуализира обратното отброяване на Таймера STAND ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН).
Когато таймерът е завършил обратното преброяване, се издава един акустичен сигнал и зоната за готвене се изключва.
За изключването на Timer:
• изберете зоната за готвене **(2)**
• задайте продължителността на Таймера на 0.00, посредством — + **(5).**
**Режимът на визуализация на отброяване е същият на Таймера STAND-ALONE**.

● ***Power Limitation (Ограничение на мощността)***

Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация и като се регулира мощността на абсорбация на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбация на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбация.
**Забележка:** настройката трябва да се извърши при изключен плот, без да се натиска бутона ⏻ **ON/OFF (1)**, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.
***За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност):***
• натиснете ( A ) (който ще мига, само за първите 2 минути от зареждането на продукта)
• продължавайки да задържате натиснат ( A ) натиснете една по една, всички зони на **Избор/Дисплей (2)** на зоните за готвене, по посока на

часовниковата стрелка, започвайки от предната дясна зона **(FR),** при всяко натискане ще бъде издаван кратък звуков сигнал, след като бъдат натиснати всички Дисплеи **(2)** ще бъде възможно да се освободи бутона:




в този момент Дисплея **(2)** на задната лява зона **(RL)** ще покаже с редуваща се последователност символите 0 и 0 за да посочи, че е възможно да се извърши настройката.

• изберете Дисплей **(RL-2)** прехвърлете впоследствие **Лентата за избор (3),** докато на Дисплея не бъдат визуализирани символите 0 и 8;

На Дисплея **(FL-2)** ще бъде показана текущата настройка със стойностите в таблица:

| **визуализирана стойност** | **Мощност (Kw)** |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (настройка по подразбиране) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***За да смените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността):***

• натиснете Дисплей **(FL-2)** прехвърлете впоследствие **Лентата за избор (3)**, за да

зададете новата настройка. За да запазите направения избор, натиснете бутон ⏻ **ON/OFF (1),** за 2 секунди; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

● ***Key Lock (Заключване на Бутони)***

Key Lock (Заключване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

***Активиране:***

• натиснете 🔒 **(10)** Повторете операцията за да визуализирате.

**Забележка:** ако бъде натисната която и да е друга функция по време на Key Lock (Заключване на Бутони) активен, символът 🔒, ще мига за да посочи, че функцията се употребява и евентуално трябва да бъде изключена, за да се окаже въздействие върху плота.

● ***Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)***

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво.

Тази функция е налична за нивата на мощност от 1 до 8.

***Активиране:***

• от включена зона за готвене, натиснете **(7),** на Дисплей **(2)** се визуализира A мигаща, която се редува с мощността, зададена в зоната за готвене.

Увеличавайки нивото на мощност на зоната за готвене: функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагряване) остава активна, с новата настройка на температура;

Намалявайки нивото на мощност на зоната за готвене: функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагряване) се деактивира.

**Забележка:** избирайки едновременно друга зона за готвене, символът **(7)** ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея **(2).**

● ***Pausa (Пауза)***

Функцията Pausa (Пауза) позволява де се прекъсне всяка активна функция на плота, преместваики на стойност нула мощността на готвене.

***Активиране:***

• натиснете ⏸ **(9),** визуализира се символът ⏸ мигащ на дисплеите **(2)**

За деактивиране на функцията:

• натиснете ⏸ **(9) Лентата за Избор (3)** светва

• натиснете/превъртете **Лентата за Избор (3)** за да деактивирате функцията.

**Забележка:** деактивирането възстановява условията на плота преди паузата, плотът продължава да работи с предходните зададени настройки.

**Забележка:** ако след 10 минути, Функцията Pausa (Пауза) не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

**Забележка:** Функцията Пауза не оказва влияние на аспирацията.

● ***Temperature Manager (Температурен Мениджър) Функция Нагряване (Warming Function)***

Temperature Manager (Температурен мениджър) е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност; идеално за да се поддържат топли вече приготвените храни. Функцията Temperature Manager (Температурен мениджър) се активира при първото натискане на бутона **(8)**.

На дисплея **(2)** на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа

**Забележка:** избирайки едновременно друга зона за готвене, символът **(8)** ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея **(2)**.

Натиснете повторно **(8)** за да деактивирате и изключите, докато нивото, визуализирано на Дисплей **(2)** достигне .

**Забележка:** ако са налични повече работещи зони в Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Загряване) изберете първо желаната зона посредством зоната за Избор **(2)**; Функцията може да се деактивира също така и чрез **Лента за Избор (3)**, променяйки нивото на мощност (Power Level) на .

● ***Bridge Zones (Мостови зони)***

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене, заедно със съответната задна (за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

***За да активирате Функцията Bridge:***

**• изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате**

• на Дисплей **(2)** на "задната" зона за готвене се появява символа

• посредством **Лентата за избор (3)** ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа, което ще бъде визуализиране на Дисплей **(2)** на "предната" зона

За да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

**Забележка:** Таймерът на Зона за Готвене, активиран по време на Функцията Bridge, ще доведе до автоматичното изключване на двете зони за готвене; тъй като считат, в този случай, като обща комбинирана зона.

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● ***Включване на системата за аспирация:***

• Включете плота, както е посочено в раздел "включване" на "употреба на плот за готвене";

● ***Скорост (мощност) на аспирация:***

Аспираторът е оборудван с 3 нива на скорост (мощност) на аспирация.

Докоснете и прехвърлете с пръсти по дължината на **Лентата за избор (3)**: на дясно за да увеличите нивото на мощност, наляво за да намалите нивото на мощност.

**Забележка:** Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в зоната за Избор/Дисплей **(12)**

● ***Power Booster (усилвател на мощност)***

Аспираторът е оборудван с 2 нива на мощност (освен ниво 3)

**Power Booster (усилвател на мощност) 1**: с темпоризатор за 15 мин

**Power Booster (усилвател на мощност) 2**: с темпоризатор за 5 мин

След това мощността се връща на предварително зададеното ниво.

Докоснете и плъзнете пръст по Лентата за избор **(3)** (отвъд ниво 3) и активирайте Power Booster 1 (усилвател на мощност), нивото ще се визуализира в зоната за Избор/Дисплей (12) с число "4" мигащо.

Докоснете и плъзнете пръст по Лентата за избор **(3)** (отвъд ниво 3) и активирайте Power Booster 2 (усилвател на мощност), нивото ще се визуализира в зоната за Избор/Дисплей (12) със символа" ".

● ***Функциониране в автоматичен режим***

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато зоните за готвене се изключат, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я

постепенно, за да се отстранят парите и остатъчните миризми.

***За да активирате тази функция:***

Натиснете ( A ) **(14);**

Повторете операцията за да деактивирате.

**Забележка:** ако по времена автоматичното функциониране се изберат от **Лентата за избор (3)** скоростите от 1 до 3, автоматичното функциониране се прекъсва; Ако бъде избран Power Boster, автоматичното функциониране ще се възобнови след изтичане на указаното време, междувременно символът ( A ) ще остане мигащ.

**Забележка:** в случай на изключване на плота с активно Автоматично функциониране, изключването на аспиратора ще настъпи автоматично, постепенно.

● ***Индикатор за запушване на филтри***

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Филтри против миризми с въглен/керамични **ФИЛТЪР (13)** се включва

Филтър срещу мазнини **ФИЛТЪР (13)** се включва и мига

**Забележка:** тази функция е деактивирана по подразбиране (вижте как се активира в параграф " Активиране на индикатор запушване филтри")

● ***Ресет запушване на филтри***

След като е извършена поддръжката на филтрите (за мазнини и/или с въглен/керамични) натиснете продължително **ФИЛТЪР (13)**; той се изключва, като стартира отново брояча на индикатора.

● ***Активиране на индикатор за запушване на филтри***

**Забележка:** Този индикатор обикновено е изключен.

***За да се активира, направете следното:***

• включете плота за аспирация ⏻;

• изключени мотор за аспирация и зони за готвене, натиснете Зона по избор **(12)**

• натиснете продължително **HOOD (11)** докато не се появят на Дисплей **(12)** буквите F и 0 мигащи с редуване.

F = филтрите за миризми с въглен/керамични; 0 = филтър за мазнини;

ФИЛТРИ ЗА МАЗНИНИ С ВЪГЛЕН/КЕРАМИЧНИ

• натиснете на Дисплея **(12)** в момента, в който се появи буквата F

• натиснете **ФИЛТЪР (13)** фиксирана светлина.

• натиснете отново продължително **HOOD (11)** за да потвърдите активирането на индикатора на филтри за мазнини

с въглен/керамични.

ФИЛТЪР МАЗНИНИ

• натиснете на Дисплея (12) в момента, в който се появи буквата 0

• натиснете **FILTER (13)** мигаща светлина.

• натиснете отново продължително **HOOD (11)** за да потвърдите активирането на индикатора на филтри за мазнини.

## ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

| Ниво на мощност | | Начин на готвене | Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене) |
|---|---|---|---|
| Максимал на мощност |  | Ускорено загряване | повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене |
| |  | Пържене – кипене | запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене |
| Висока мощност |  | Запичане – запържване – варене – печене | запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути) |
| |  | Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене | запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари |
| Средна мощност |  | Готвене – задушаване – запържване – печене | задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста |
| |  | Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване | дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, бульон, мляко), разбъркване на паста |
| |  | Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване | дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, бульон, мляко) |
| Ниска мощност |  | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери |
| |  | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото |
| OFF |  | Повърхност за поставяне | Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O) |

# ПОДДРЪЖКА

**Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.**

За поддръжката на продукта, вижте изображенията в края на инсталирането, маркирани с този символ.

## ПОДДРЪЖКА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

**● Почистване на индукционния плот**

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

**Важно:**

• Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

• Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

• НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна. Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва

моментално да бъдат отстранени. Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото. Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

● **D Почистване на тавата за събиране на течности** :

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък подсигурявайки максимална хигиенна безопасност.

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана.

● **E Почистване на металната решетка:**

Решетката трябва да бъде измивана на ръка с топла вода и неутрален препарат и подсушена внимателно за да се избегнат явления на оксидация.

## ПОДДРЪЖКА НА АСПИРАТОР

● **Почистване на аспиратора:**

За почистването използвайте ЕДИНСТВЕНО една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!

Избягвайте употребата на абразивни продукти. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

● **A Поддържане на Филтър за мазнини:**

**Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.**

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл. При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

● **B Поддръжка Филтър с активен въглен – Керамични (Само за Филтрираща Версия):**

**Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми.**

Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

**Внимание!** Не поставяйте филтрите на дъното на фурната , а ги поставяйте в тава, като я поставите на междинна височина.

# ИЗХВЪРЛЯНЕ

Опаковъчният материал е рециклируем и е обозначен със символа за рециклиране.

Използвайте добре остатъчната топлина от електрическия котлон, като го изключите няколко минути преди да приключите с готвенето. Основата на тенджерата или на тигана трябва да покрива изцяло електрическия котлон; използването на съд с по-малка основа от котлона ще доведе до загуба на енергия. Покривайте тенджери и тигани с прилепващи капаци по време на готвене, и не използвайте повече вода, отколкото е необходимо. Готвенето без поставяне на капак води до голямо увеличение на потреблението на енергия. Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

Този уред е обозначен в съответствие с Европейска Директива 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Изхвърляне на Електрическо и Електронно Оборудване (WEEE).

Уверете се, че този продукт се изхвърля по правилен начин. Потребителят помага за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето. Символът върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили

продукта.

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:
• Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Производителност: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
Декларация за съответствие:
Този уред отговаря на регламентите за енергиен етикет на Регламент на Европейската Комисия (ЕС) №65/2014 и изискванията на Екодизайн на Регламент на Европейската Комисия (ЕС) №66/2014 в съответствие с Европейските стандарти IEC 61591 и IEC 60704-2-13. Екодизайн за свързани с Енергия Продукти и Информация за Енергия (Изменение) (EU Exit) Регламенти 2019, в съответствие с Европейски стандарт IEC 60350-1.

Информацията, свързана с режима на ниска мощност на уреда в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да се открие на следния линк: https://docs.emeaappliance-docs.eu

## АНОМАЛИИ ПРИ ФУНКЦИОНИРАНЕ

| Информационен код | Описание | Възможни причини | Решение |
|---|---|---|---|
| E→2 | Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура | Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока | Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново |
| E→3 | Съдът за готвене е неподходящ | Липса на магнитни свойства | Отстранете съда за готвене |
| E→5 | Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул | Не стига електрическо захранване до модула; кабелът за захранване не е свързан правилно или е дефектен | Прекъснете захранването към плота и проверете връзката |
| **За всички други сигнализации за грешка** | Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка | | |

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

| Височина (cm) | Ширина (cm) | Дълбочина (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

CE

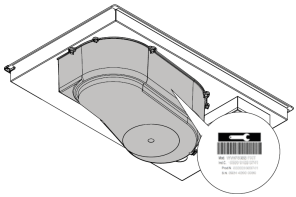


Компоненти, които не са приложени към продукта

**За да изтеглите инструкциите за безопасност, ръководството за употреба, информационния лист и енергийните данни:**

Посетете сайта **docs.whirlpool.eu/docs**

Или се **свържете с Отдел Техническо Обслужване** (на телефонния номер, представен в гаранционната книжка). Когато се свързвате с Отдел Техническо Обслужване, посочете кодовете, налични на табелката със серийния номер на продукта.



# RO

## SIGURANȚĂ GENERALĂ

**Atenție!** Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Produsul trebuie deconectat de la reţeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenţii de instalare. ● Operațiunile de instalare sau de întreţinere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucţiunile producătorului şi cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranţă. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Împământarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar regulamentar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveţi grijă să nu atingeţi elementele de încălzire. ● Fiți atenți la copii, aceștia nu trebuie să se joace cu produsul; țineți copiii la distanță şi sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți in timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● În timpul și după utilizarea produsului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul dintre produs și lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsimi şi ulei. ● Dacă suprafața este fisurată, opriți produsul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos şi poate duce la declanșarea unor incendii. ● Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriţi produsul şi înăbuşiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu utilizați aparate de curăţare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu aşezaţi obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafaţa plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Înainte de a conecta produsul la reţeaua electrică: verificaţi plăcuţa cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea şi puterea corespund cu cele ale reţelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

Important: ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit. ● Evitaţi scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceţi alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale şi tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul dumneavoastră. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcţia Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie așezate direct pe plita de gătit şi trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceţi alte obiecte între vasul de gătit şi plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate, produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţa sau cunoştinţele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a produsului şi după ce au luat la cunoştinţă pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul. ● Operaţiunile de curăţare şi întreţinere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Produsul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Nerespectarea normelor privind curățarea produsului și înlocuirea/curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambè. ● Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. ● Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● Atenție! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi. ● Atenție! Nu conectaţi produsul la reţeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. ● În ceea ce priveşte măsurile tehnice şi de siguranţă ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectaţi cu stricteţe prevederile regulamentelor impuse de autorităţile locale competente. ● Aerul aspirat nu trebuie direcţionat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alţi combustibili. ● Sub nicio formă nu utilizați niciodată produsul dacă grătarul nu a fost montat corect! ● Pentru instalare, utilizaţi numai şuruburile de fixare livrate

împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziţionaţi şuruburi de tipul corect. Utilizaţi şuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. ● Atunci când acest produs și alte aparate alimentate cu un alt tip de energie, în afară de cea electrică, sunt în funcțiune în același timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa (4 × 10-5 bari). ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asiguraţi-vă că manualul însoţeşte produsul.
● În timpul instalării, asigurați-vă că nu avariați cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Nu folosiți aparatul dacă sunteți desculț sau aveți picioarele ude. Puneți în funcțiune aparatul numai după finalizarea operațiunilor de instalare. ● Nu utilizați aparatul în caz de daune ale cablului de alimentare sau ștecherului, în caz de funcționare anormală sau dacă aparatul a fost avariat sau a căzut. ● În cazul în care cablul din dotare este avariat, acesta va trebui înlocuit cu un cablu identic pus la dispoziție de către producător, de către un tehnician autorizat sau de personal calificat - risc de electrocutare. ● Aparatul trebuie manevrat și instalat de două sau mai multe persoane - risc de leziuni. ● Nu permiteți copiilor să se apropie de zona de instalare. După finalizarea operațiunilor de instalare, ambalajele (plastic, bucăți de polistiren etc.) trebuie păstrate fără a le lăsa la îndemâna copiilor - risc de sufocare. ● Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 3 ani să se apropie de aparat; copiii cu vârstă cuprinsă între 3 și 8 ani se pot apropia de aparat, numai dacă sunt atent supravegheați. ● Acest aparat nu este destinat uzului profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.
**Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile din cuprinsul acestui manual.** Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucţiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor și aspirării gazelor arse degajate în timpul gătitului. Nu sunt permise alte utilizări (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul va fi exonerat de orice răspundere, în caz de utilizări necorespunzătoare sau de setare eronată a comenzilor.
● Citiţi cu atenţie instrucţiunile: acestea conţin informaţii importante privind instalarea, utilizarea şi siguranţa.
● Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.
● Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariată. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.
● Verificați dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

## INSTALARE

● Operațiunile de instalare, atât electrică, cât şi mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.
• Produsul a fost proiectat pentru a fi încorporat pe un blat de lucru cu grosime de 2-6 cm, în cazul instalării TOP și de 2,5-6 cm, în cazul instalării FLUSH.
Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, de cel puțin 4 cm pe lateral și de cel puțin 50 cm față de corpurile

suspendate.
REȚINEȚI = Distanțele recomandate sunt orientative: în proiectarea spațiilor se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.
Instalare TOP: ( Fig.1A-2A ); Instalare FLUSH: ( Fig.1B-2B )
● **Atenție!** În cazul în care şuruburile şi elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucţiuni, apar riscuri de natură electrică.

## LEGĂTURĂ ELECTRICĂ

● Deconectați produsul de la rețeaua electrică. ● Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. ● Producătorul nu îşi va asuma nicio răspundere faţă de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucţiunilor prevăzute în acest capitol. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. ● Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuţa cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. ● Nu utilizați prelungitoare. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm2, pentru o putere de până la 5500 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm2. ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Produsul este conceput pentru a fi conectat permanent la reţeaua de energie electrică; din acest motiv, efectuaţi racordarea la reţeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard, care să asigure deconectarea completă de la reţea în situațiile încadrate în categoria de supratensiune III şi care să fie uşor accesibil după instalare.
● **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare şi de a-i verifica funcţionarea corectă, verificaţi întotdeauna montajul corect al cablului de alimentare.
● **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.
pentru a racorda aparatul electrocasnic cu o legătură opțională monofazată, va trebui să demontați cablul existent și să îl înlocuiți cu un alt tip de cablu (neinclus în comandă), care să aibă următoarele specificații: legătură monofazată, cablu H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION (LIMITARE PUTERE): produsul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție (kw)
Setarea trebuie să se facă în momentul conectării aparatului la reţeaua electrică, sau la reconectarea rețelei electrice respective (în cel mult 2 minute). Dimensionați protecția instalației electrice în funcție de nivelul de Power Limitation selectat. Pentru secvenţa de setare a funcției Power Limitation, consultați prezentul manual, secțiunea Funcționare.

KIT WINDOWS (ECHIPAMENT FERESTRE): **Produsul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un echipament cu senzor Window [fereastră] (care nu este livrat de către producător).** După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window **(doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE),** aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă. **Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat. ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.**
**ATENȚIE: cablurile ECHIPAMENTULUI ce se vor conecta la produs trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV). Producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.**

## MONTAJ

● **Înainte de a începe operațiunile de instalare:** După ce ați dezambalat produsul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Serviciului de Asistență Clienți, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntrul ambalajului nu sau fost introduse (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu pungute cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

● **Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Produsul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe; efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit şi îndepărtaţi cu atenție rumegușul sau așchiile rezultate din tăiere.

• pentru optimizarea instalației de filtrare, se recomandă să se practice o deschizătură în plintă, în care să puteți introduce un grătar din comerț.

• **Important:** folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

Adezivul de sigilare monocomponent (S) se va utiliza numai în cazul instalării

Flush, având grijă să îl aplicați conform indicațiilor din Fig.1B.
Pentru instalarea garniturii (P), aveți grijă să o poziționați corect, conform indicațiilor din figură:
- instalare TOP: garnitura (P) trebuie lipită pe sticlă Fig.2A**.**
- instalare FLUSH - garnitura (P) trebuie lipită pe mobilă. Fig.2B**.**

● **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelentă rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

# ALTE INFORMAȚII UTILE

**Este posibil ca aparatul să difere, ca aspect, de cel reprezentat în desenele din prezentul manual, însă instrucţiunile de utilizare, întreţinere şi instalare rămân aceleași.**

# UTILIZARE

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducţie se bazează pe fenomenul fizic al inducţiei magnetice. Caracteristica esenţială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

**Avantaje:** În comparaţie cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducţie este: **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafaţa sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacţionează imediat la comenzile dumneavoastră. **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

● **Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit**

**IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni.** Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

● **Vase pentru gătit**

**Important:**

**Utilizați numai vase de gătit pe care este aplicat simbolul** 

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

• vase a căror bază nu este perfect plată;
• vase metalice cu bază emailată;
• vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;
• nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

●**Vase deținute în prealabil**

Puteţi verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

## UTILIZAREA SISTEMULUI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

● **Versiune cu aspirare:**

Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat). Conectați aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare). Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare. Utilizarea unor conducte şi orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanţelor de aspirare şi o creştere drastică a zgomotului. Aşadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiența maximă de aspirație: • Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari. • Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90° • Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

● **Versiune cu filtrare**:

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre speciale de reținere a grăsimilor și filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Acest produs include filtre și conducte pentru o instalație care permite aerului să iasă din mobilă. Pentru mai multe informații despre accesoriile furnizate, consultați partea ilustrată a acestui manual.

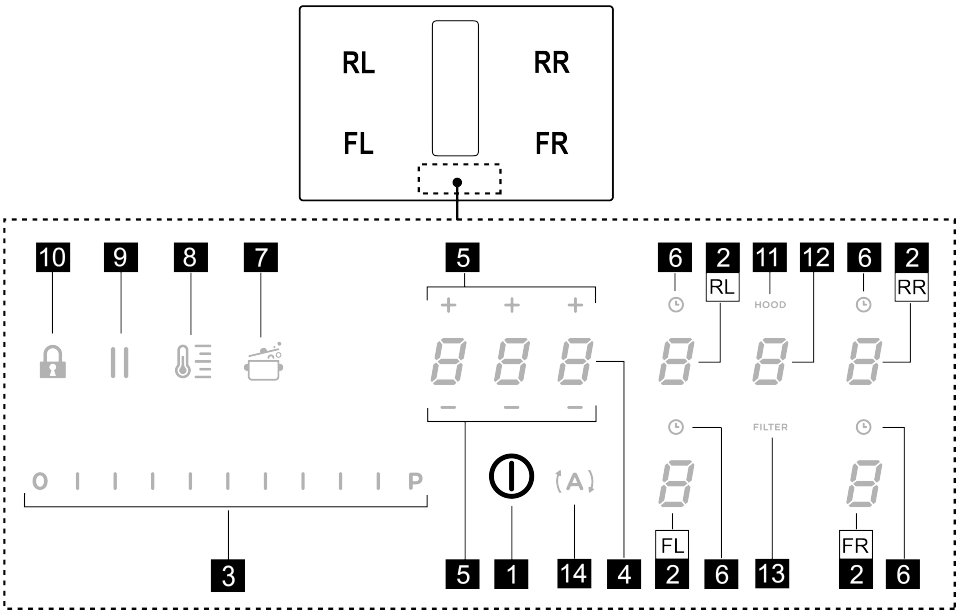
### RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA

Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeţi să gătiţi, porniţi hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute chiar și după ce aţi terminat de gătit. Creşteţi viteza numai în cazul unor cantități mari de fum și aburi, folosind funcţia booster doar în situații extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiţi, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curăţaţi-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienţei și minimizarea zgomotelor, utilizaţi diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

Folosiți în mod eficient căldura reziduală degajată de plita dvs. electrică, închizând-o cu câteva minute înainte de a termina de gătit. Baza oalei sau tigăii trebuie să acopere complet ochiul electric; folosirea unui vas de gătit cu bază mai mică decât ochiul se va solda cu o risipă de energie. Acoperiți oalele și tigăile cu capace etanșe în timpul gătitului și nu folosiți mai multă apă decât este necesar. Gătitul fără folosirea capacului determină o creștere semnificativă a consumului de energie. Folosiți numai oale și tigăi cu baza plată.

## COMENZI

### PANOU DE COMANDĂ




| T. | Funcție | 2 | Selectare zone de gătit / Afișaj zonă de gătit |
|---|---|---|---|
| 1 | ON/OFF a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit | 3 | Creștere/Reducere a nivelului de putere de gătire și a vitezei (puterii) de aspirație |

| | |
|---|---|
| | Afișare nivel putere de gătire și viteză (putere) de aspirație |
| **4** | Activare temporizator “STAND ALONE” |
| | Afișaj: Temporizator “STAND ALONE” / Temporizator zone de gătit. |
| **5** | Creștere/Reducere timp temporizator “STAND ALONE” / Temporizator zone de gătit |
| **6** | Activare Temporizator zone de gătit |
| | Indicator Temporizator zone de gătit activat |
| **7** | Activare Automatic Heat Up (Încălzire Automată). |
| **8** | Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function)(Funcția de control) |
| **9** | Pauză |
| **10** | Key Lock (Dispozitiv de blocare) |
| **11** | Indicator dispozitiv de aspirare activ |
| | Activare indicator de saturație filtre |
| **12** | Selectare/activare dispozitiv de aspirare |
| | Afişaj sistem de aspirare |
| | Afișaj saturație filtru de cărbune/ceramic – Filtru de grăsimi |
| **13** | Resetare saturație filtre |
| **14** | Activare funcție automată dispozitiv de aspirare |

## CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Toate funcţiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranţă. Din acest motiv:

• **Anumite funcţii nu se activează sau se dezactivează automat în absenţa vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziţionate incorect.**

• În alte cazuri, funcţiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcţia selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit" şi „Temperatură de funcţionare", sau „Funcţie Blocare" sau „Temporizator").

Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

**Atenție!** În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afişajul zonelor de gătit apare simbolul H care indică faptul că vă aflaţi în această fază. Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

## AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afişajele aferente zonelor de gătit, se indică:

| Funcție | Valoare |
|---|---|
| Zona de gătit aprinsă | 0 |
| Nivel de Putere | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală) | H |
| Pot Detector (Detector vas de gătit) | u |
| Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată | n |
| Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată | o |
| Funcţie Pauză | H |
| Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată) | A |

## CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

● ***Safe Activation*** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu porneşte sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

● ***Pot Detector*** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● ***Safety Shut Down*** (Oprire de siguranţă)

Din motive de siguranţă, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcţionare care depinde de nivelul de putere setat.

● ***Residual Heat Indicator*** (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul zonei respective, prin simbolul H.

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

**Notă:** Pentru a activa orice funcţie, mai întâi trebuie să activaţi zona dorită

● ***Aprindere***

Apăsați scurt (atingeți ușor) ⏻ **ON/OFF (1)** plită de gătit/ sistem de aspirare: simbolul ⏻ se va aprinde; **Continuând să apăsați:** toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile timp de câteva secunde, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior, în timpul folosirii dispozitivului.

IMPORTANT: **toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu lumină de intensitate redusă, iar lumina va deveni mai intensă doar în momentul în care vor fi activate.**

Apăsaţi din nou pentru a stinge

**Notă: Aceasta funcţie are prioritate înaintea tuturor celorlalte funcții.**

● ***Selectarea zonelor de gătit***

Atingeți ușor (apăsați) zona de **Selectare/Afișaj (2)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● ***Power Level*** (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Atingeți ușor și glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3):**

spre dreapta pentru a crește nivelul de putere;

spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

Nivelul de putere setat va fi afișat în zona de **Selectare/ Afișaj (2)**

● ***Power Booster*** (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați de-a lungul **Barei de selectare (3)** (peste nivelul 9) și activați Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în

zona Selectare/Afișaj (2) cu simbolul .

● ***Temporizator „STAND ALONE"***

Funcția Timer (Temporizator) este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare).

Temporizatorul se activează apăsând zona/afișajul **(4).**

Folosiți simbolurile — + **(5)** pentru a seta durata temporizatorului, ce va fi vizualizată pe zona/afișajul **(4)**

**Notă:** așteptați 10 fără să apăsați altă comandă până când pornește numărătoarea inversă.

**Temporizatorul se poate seta până la un maxim de 1(h) și 59(min.)** Pe zona/afișajul **(4)** va fi vizualizat timpul rămas, iar la terminarea numărătorii inverse va fi emis un semnal sonor.

**Notă:** Când numărătoarea inversă ajunge la mai puțin de 10 minute, pe temporizator apare un punct fix după primul număr.

| Valoare vizualizată | Timp rămas |
|---|---|
| 1.35 | 1h și 35 min |
| 1.35 | 1min. și 35 sec. |

Pentru închiderea temporizatorului:

• selectați zona/afișajul **(4)**

• setați durata temporizatorului la zero 0.00, apăsând pe — + **(5)**

● ***Temporizator zone de gătit***

Funcția Temporizator zone de gătit este o numărătoare inversă care poate fi setată, chiar și concomitent, pentru fiecare zonă de gătit. La sfârșitul intervalului de timp setat, zonele de gătit se sting automat, iar utilizatorul este atenționat printr-un mesaj sonor adecvat.

***Activarea funcției Temporizator zone de gătit***

• Atingeți ușor (apăsați) zona de **Selectare/Afișaj (2)** (nivel de putere altul decât zero)

• Apăsați tasta **(6)** aferentă zonei de gătit

• Folosiți simbolurile — + **(5)** pentru a seta durata temporizatorului, ce va fi afișată pe **Zonă/Afișaj (4)**; în timpul setării, simbolul **(6)** se aprinde intermitent.

**Notă:** așteptați 10 secunde fără să apăsați vreo altă comandă pentru ca temporizatorul zonei de gătit să pornească.

**Notă:** la o nouă apăsare lungă a tastei **(6)**, temporizatorul zonei de gătit va fi resetat.

**Dacă doriți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit:**

Fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj (4) va apărea numărătoarea inversă a zonei de gătit selectate în acel moment; dacă nu este selectată nicio zonă, apăsând pe tasta Afișaj (4) va fi afișată numărătoarea inversă a temporizatorului STAND-ALONE (temporizator AUTONOM).

Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

Pentru stingerea temporizatorului:

• selectați zona de gătit **(2)**

• setați durata temporizatorului la 0.00 , folosind tasta — + **(5).**

**Modul de vizualizare a numărătorii inverse este același cu cel al temporizatorului STAND ALONE**.

● ***Power Limitation*** (Limitare putere)

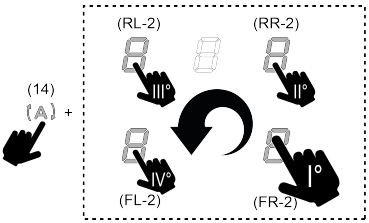
Funcția Power Limitation (Limitare putere) vă permite să setați funcționarea produsului, limitând absorbția maximă și reglând puterea de absorbție a tuturor zonelor de gătit active, astfel încât absorbția totală a plitei să nu depășească nivelul maxim de absorbție setat.

**Notă:** setarea trebuie să se facă cu plita oprită, fără a apăsa tasta **ON/OFF (1)** , în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute.

***Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):***

• apăsați ( A ) (tasta se va aprinde intermitent, numai în primele 2 minute de la alimentarea produsului)

• continuând să țineți apăsată tasta ( A ), apăsați, rând pe rând, toate zonele de **Selectare/Afișaj (2)** aferente zonelor de gătit, în sens invers acelor de ceasornic, pornind de la zona din dreapta față **(FR) -** la fiecare apăsare, va fi emis un scurt semnal sonor, iar după apăsarea tuturor afișajelor **(2)** va fi posibilă eliberarea tastei:




în acest moment, afișajul **(2)** al zonei posterioare din stânga **(RL)** va afișa unul după altul în mod alternativ simbolurile și pentru a indica faptul că este posibilă efectuarea setării.

• selectați afișajul **(RL-2)** și apoi glisați pe **Bara de selectare (3),** până când pe afișaj vor fi vizualizate simbolurile și ;

Pe afișaj **(FL-2)** va fi indicată setarea actuală, cu valorile din tabel:

| valoare vizualizată | Putere (Kw) |
|---|---|
| 0 | 7,4 Kw (setare implicită) |
| 1 | 4,5 Kw |
| 2 | 3,1 Kw |

***Pentru a schimba setarea Power Limitation (Limitare putere):***

• apăsați pe afișaj **(FL-2)** și apoi glisați pe **Bara de selectare (3)**, pentru

a configura noua setare. Pentru a salva alegerea făcută, apăsați tasta **ON/OFF (1),** timp de 2 secunde; va fi emis un semnal sonor prelungit, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

● ***Key Lock*** (Blocare taste)

Key Lock (Blocare taste) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrele accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

***Activare:***

• apăsați **(10)** Repetați operațiunea pentru a dezactiva.

**Notă:** dacă se apasă orice altă funcție în timp ce este activată funcția Key Lock (blocare taste), simbolul se va aprinde intermitent, indicând faptul că funcția este activată și că trebuie dezactivată, pentru a putea acționa asupra plitei.

● ***Automatic Heat UP*** (Încălzire automată)

Funcția Automatic Heat UP (Încălzire automată) permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat. Această funcție este disponibilă pentru nivelurile de putere de la 1 la 8.

***Activare:***

• de pe zona de gătit aprinsă, apăsați **(7),** pe afișajul **(2)** va fi vizualizat un A cu aprindere intermitentă, ce se va alterna cu puterea setată pentru zona de gătit.

Crescând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat Up (Încălzire automată) rămâne activată, cu noua setare de temperatură;

Reducând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat (Încălzire automată) se dezactivează.

**Notă:** selectând concomitent o altă zonă de gătit, simbolul **(7)** se va aprinde din nou cu o lumină de intensitate redusă și astfel va fi posibilă, și pentru această zonă, activarea funcției; în orice caz, funcția rămâne activată pe zona pe care fusese deja setată, conform indicațiilor de pe afișajul **(2).**

● ***Pauză***

Funcţia Pauză permite suspendarea oricărei funcţii active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

***Activare:***

• apăsați **(9),** va fi vizualizat simbolul H aprins cu lumină intermitentă, pe afișajele **(2)**

Pentru a dezactiva funcţia:

• apăsați **(9)** - **Bara de selectare (3)** se aprinde

• apăsați/glisați pe **Bara de selectare (3)** pentru a dezactiva funcția.

**Notă:** dezactivarea readuce plita de gătit pe setările dinaintea pauzei, iar plita va continua să funcționeze cu aceleași setări configurate în prealabil.

**Notă:** dacă după 10 minute funcția Pauză nu se dezactivează, plita se va opri automat.

**Notă:** funcția Pauză nu are efect asupra sistemului de aspirare.

● ***Temperature Manager (Warming Function)***

[Gestionare temperatură (Funcție de încălzire)]

Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcţie de control care permite menţinerea unei călduri la o temperatură constantă la un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja. Funcția Temperature Manager (Gestionare temperatură) se activează la prima apăsare a tastei **(8)**.

Pe afișaj **(2)** din zona care lucrează în Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul 0

**Notă:** selectând concomitent o altă zonă de gătit, simbolul **(8)** se va aprinde din nou cu o lumină de intensitate redusă și astfel va fi posibilă, și pentru această zonă, activarea funcției; în orice caz, funcția rămâne activată pe zona pe care fusese deja setată, conform indicațiilor de pe afișajul **(2).**

Apăsați din nou pe **(8)** pentru a dezactiva și opri, până când nivelul vizualizat pe afișajul **(2)** devine 0.

**Notă:** dacă există mai multe zone ce funcționează pe modul Temperature Manager (Warming Function), selectați mai întâi zona dorită folosind zona de selectare **(2)** ; Funcția se poate dezactiva și folosind **Bara de selectare (3)**, comutând nivelul de putere pe 0.

● ***Bridge Zones*** (Zone de punte)

Zonele de gătit datorită funcției Bridge (Punte) sunt capabile să funcționeze în mod combinat, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă folosirea combinată a zonei de gătit frontale, cu cea posterioară corespunzătoare (pentru a afla pentru care zone este prevăzută această funcție, consultați secțiunea ilustrată din prezentul manual).

***Pentru a activa funcția Bridge (Punte):***

**• selectați concomitent cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

• pe afișajul **(2)** al zonei de gătit „posterioare" apare simbolul 

• folosind **Bara de selectare (3)** va fi posibilă setarea nivelului (puterii) de funcționare, ce va fi vizualizat/ă pe afișajul **(2)** al zonei „anterioare"

Pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte) este suficient să repetați aceeași procedură de activare

**Notă:** temporizatorul zonelor de gătit, activat în timpul funcției Bridge (Punte), va implica stingerea automată a ambelor zone de gătit, acestea fiind considerate, în acest caz, ca formând o singură zonă combinată.

## UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

● ***Pornirea sistemului de aspirare:***

• Porniți plita, urmând indicațiile din capitolul „aprindere", secțiunea „utilizarea plitei de gătit";

● ***Viteză (putere) de aspirare:***

Dispozitivul de aspirare este prevăzut cu 3 niveluri de viteză (putere) de aspirare.

Atingeți ușor și glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3)**: spre dreapta pentru a crește nivelul de putere, sau spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

**Observație:** Nivelul de putere setat va fi afișat în zona de Selectare/Afișaj **(12)**

● ***Power Booster*** (Amplificare putere)

Sistemul de aspirare este prevăzut cu 2 niveluri de putere suplimentare (peste nivelul 3)

**Power Booster 1**: temporizat timp de 15 min

**Power Booster 2**: temporizat timp de 5 min

După aceea, puterea revine la nivelul setat în prealabil.

Apăsați și glisați cu degetele de-a lungul Barei de selectare **(3)** (peste nivelul 3) și activați funcția Power Booster 1; nivelul va fi vizualizat în zona de Selectare/ Afișaj (12), cu numărul „4" aprins intermitent.

Apăsați și glisați cu degetele de-a lungul Barei de selectare **(3)** (peste nivelul 3) și activați funcția Power Booster 2; nivelul va fi vizualizat în zona de Selectare/ Afișaj (12), cu simbolul „ 

● ***Funcționare automată***

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt oprite, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a mirosurilor reziduale.

***Pentru a activa această funcție:***

Apăsați  **(14);**

Repetați operațiunea pentru dezactivare.

**Notă:** dacă în timpul funcționării automate se selectează de pe **Bara de selectare (3)** vitezele de la 1 la 3, funcționarea automată se întrerupe; dacă în schimb se selectează nivelul Power Booster, funcționarea automată va fi reluată la sfârșitul temporizării, iar între timp simbolul  va rămâne aprins cu lumină intermitentă.

**Notă:** în caz de stingere a plitei de gătit, cu funcționarea automată activată, oprirea sistemului de aspirare se va face automat, în manieră treptată.

● ***Indicator de saturație a filtrelor***

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Filtre de reținere a mirosurilor, din cărbune/ceramică - **FILTER (13)** se aprinde

Filtru de grăsimi - **FILTER (13)** se aprinde cu aprindere intermitentă

**Notă:** conform setărilor implicite, această funcție este dezactivată (pentru a o activa, consultați paragraful „Activare indicator de saturație a filtrelor")

● ***Resetare indicator de saturație a filtrelor***

După ce ați efectuat operațiunile de întreținere a filtrelor (de grăsimi și/sau din cărbune/ceramică), apăsați lung pe **FILTER (13)**; tasta se va stinge, iar contorizarea indicatorului va reporni.

● ***Activare indicator de saturație a filtrelor***

**Observație:** Acest indicator este dezactivat în mod normal.

***Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:***

• porniți plita cu hotă de aspirare ⏻;

• cu motorul de aspirație și zonele de gătit oprite, apăsați zona de selectare **(12)**

• apăsați lung pe **HOOD (11)** până când pe afișaj **(12)** apar literele  și

 aprinse intermitent, alternativ.

 = filtre de reținere a mirosurilor, din cărbune/ceramică;

 = filtru de grăsimi;

FILTRE DE REȚINERE A MIROSURILOR, DIN CĂRBUNE/CERAMICĂ

• apăsați pe afișaj **(12)**, în momentul în care apare litera



• apăsați pe **FILTER (13)** - aprins cu lumină fixă.

• apăsați din nou lung pe **HOOD (11)** pentru a confirma activarea indicatorului filtrelor de reținere a mirosurilor cărbune/ceramică.

FILTRU DE GRĂSIMI

• apăsați pe afișaj (12), în momentul în care apare litera



• apăsați pe **FILTER (13)** - aprins cu lumină intermitentă.

• apăsați din nou lung pe **HOOD (11)** pentru a confirma activarea indicatorului filtrului de grăsimi.

## TABEL DE PUTERE

| Nivel de putere | | Tip de gătit | Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire) |
|---|---|---|---|
| Putere max |  | Încălzire rapidă | creștere în scurt timp a temperaturii mâncărurilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire |
| |  | Prăjire – fierbere | rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă |
| Putere ridicată |  | Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar | călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute) |
| |  | Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar | călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor |
| Putere medie |  | Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar | gătitul mâncărurilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase |
| |  | Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare | gătiri prelungite (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența lichidelor de însoțire (de exemplu: apă, supă, lapte), omogenizarea/legarea pastelor |
| |  | Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare | gătiri prelungite (cantitate sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența lichidelor de însoțire (de exemplu: apă, supă, lapte) |
| Putere joasă |  | Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare | topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni |
| |  | Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare | menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor |
| OFF |  | Suprafață de sprijin | Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura rezidual la sfârşitul gătirii, semnalată cu H-L-O) |

# ÎNTREȚINERE

**Atenție! Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul luminos de căldură nu mai este afişat.**

Pentru întreținerea produsului, consultați imaginile de la finalul secțiunii instalare, marcate cu acest simbol.

## ÎNTREȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

**● Curățarea plitei cu inducție**

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

**Important:**

• Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.

• Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

• NU UTILIZAŢI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a îndepărta petele şi depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr pot deteriora plita şi trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă. Utilizaţi o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).

**● D Curățarea cuvei de colectare a lichidelor** :

În cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a produsului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

Pentru o curăţare mai completă şi temeinică, se poate scoate complet cuva inferioară.

**● E Curățarea grătarului metalic:**

Grătarul trebuie spălat la mână, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

## ÎNTREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

**● Curățarea hotei de aspirare:**

Pentru curățare, folosiți EXCLUSIV o lavetă înmuiată într-un detergent lichid neutru.

NU UTILIZAŢI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!

Evitaţi utilizarea produselor abrazive. NU UTILIZAŢI ALCOOL!

**● A Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:**

**Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.**

Acesta trebuie curăţat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturație a filtrelor indică această necesitate), cu detergenţi neagresivi, manual sau în maşina de spălat vase la temperatură redusă şi cu un ciclu scurt. Dacă se spală în maşina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

**● B Întreținere filtru cu cărbune activ - Filtre ceramice (numai pentru versiunea cu filtrare):**

**Reține mirosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor.**

Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerate termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

**Atenție!** Nu așezați filtrele în partea de jos a cuptorului, ci puneți-le într-o tavă și poziționați tava la o înălțime intermediară.

# ELIMINARE

Materialul de ambalare este reciclabil și are simbolul de reciclare.

Folosiți în mod eficient căldura reziduală degajată de plita dvs. electrică, închizând-o cu câteva minute înainte de a termina de gătit. Baza oalei sau tigăii trebuie să acopere complet ochiul electric; folosirea unui vas de gătit cu bază mai mică decât ochiul se va solda cu o risipă de energie. Acoperiți oalele și tigăile cu capace etanșe în timpul gătitului și nu folosiți mai multă apă decât este necesar. Gătitul fără folosirea capacului determină o creștere semnificativă a consumului de energie. Folosiți numai oale și tigăi cu baza plată.

Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății. Simbolul aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informaţii privind tratarea, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziţionat produsul.

Echipament protejat, testat şi realizat în conformitate cu standardele privind:
• Siguranța: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233; • Performanța: EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.EN 60350-2; • Compatibilitatea electromagnetică: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12.
Declarație de conformitate:
Acest aparat îndeplinește cerințele de etichetare energetică a Regulamentului Comisiei Europene (UE) nr. 65/2014 și a cerințelor de proiectare ecologică ale Regulamentului Comisiei Europene (UE) nr. 66/2014 în conformitate cu standardele europene IEC 61591 şi IEC 60704-2-13. Reglementări privind proiectarea ecologică pentru produsele din domeniul energiei și informații energetice (Amendament) (Ieșirea din UE) 2019, în conformitate cu standardul european IEC 60350-1.

Informaţiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: https://docs.emeaappliance-docs.eu

## ANOMALII DE FUNCȚIONARE

| Cod informativ | Descriere | Cauze posibile | Soluție |
|---|---|---|---|
| E→2 | Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate | Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată | Aşteptaţi ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza |
| E→3 | Recipient necorespunzător | Pierderea proprietăţilor magnetice | Îndepărtaţi vasul de gătit |
| E→5 | Probleme de comunicare între interfaţa cu utilizatorul şi modulul de inducţie | Modulul nu este alimentat cu curent electric; cablul de alimentare nu a fost conectat corect, sau este defect | Deconectaţi plita de la reţeaua de energie electrică şi verificaţi conexiunea |
| **Pentru orice alte semnalări de eroare** | Sunaţi la serviciul de asistenţa tehnică şi comunicaţi codul de eroare | | |

## DATE TEHNICE

| Înălțime (cm) | Lățime (cm) | Adâncime (cm) |
|---|---|---|
| 22,3 | 83 | 51,5 |

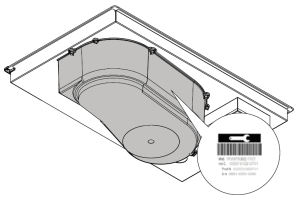


Componente care nu sunt incluse cu produsul

**Pentru a descărca instrucțiunile privind siguranța, manualul de utilizare, fișa tehnică și datele energetice:**

Accesați site-ul web **docs.whirlpool.eu/docs**

Sau **adresați-vă Departamentului de Asistență** (la numărul de telefon indicat pe broșura de garanție). Atunci când contactați Departamentul de Asistență, menționați codurile indicate pe plăcuța cu numărul de serie al produsului.



LIB0174990B Ed. 02/26