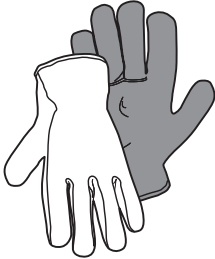
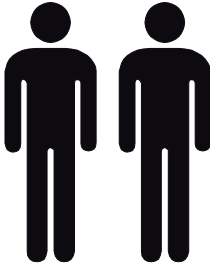
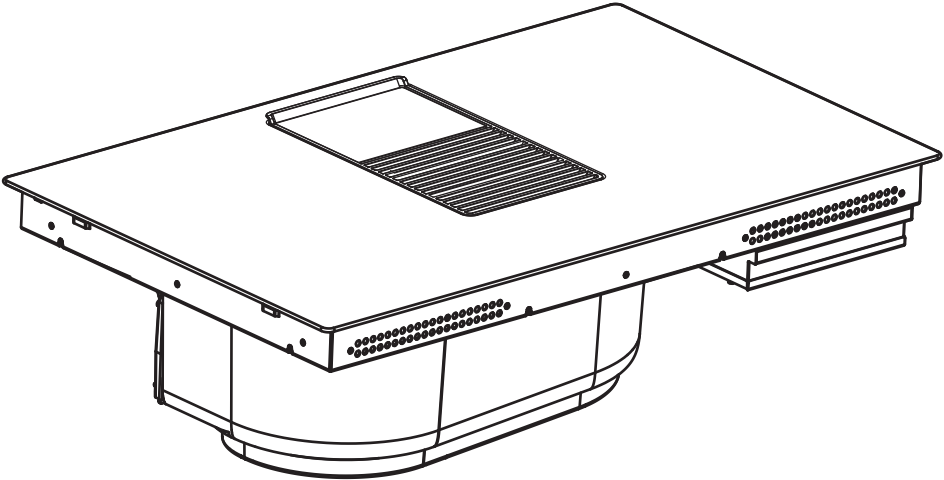
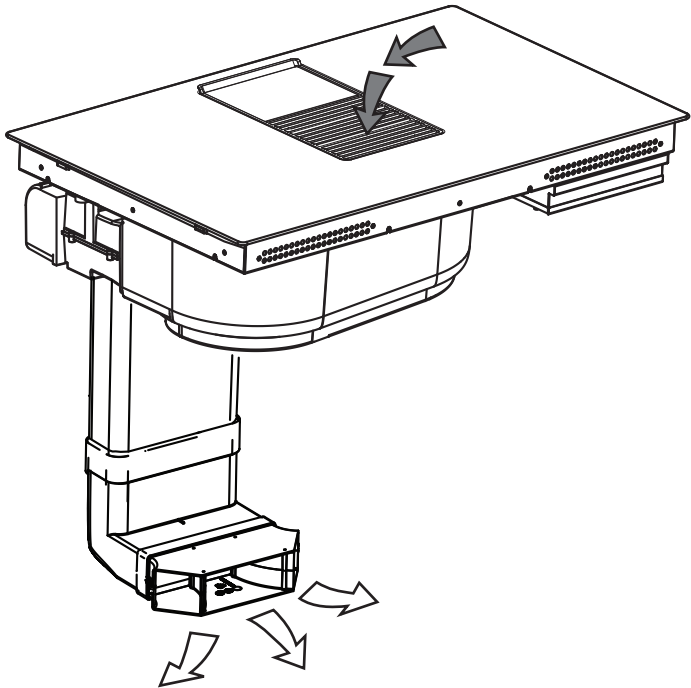
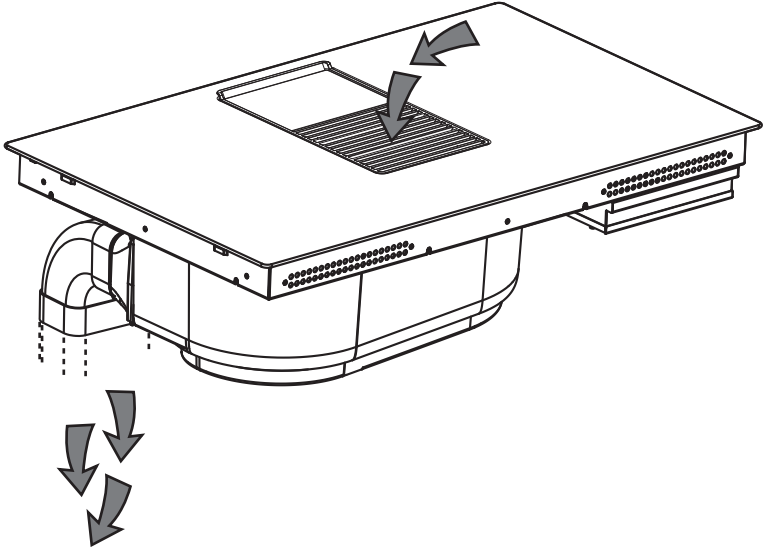
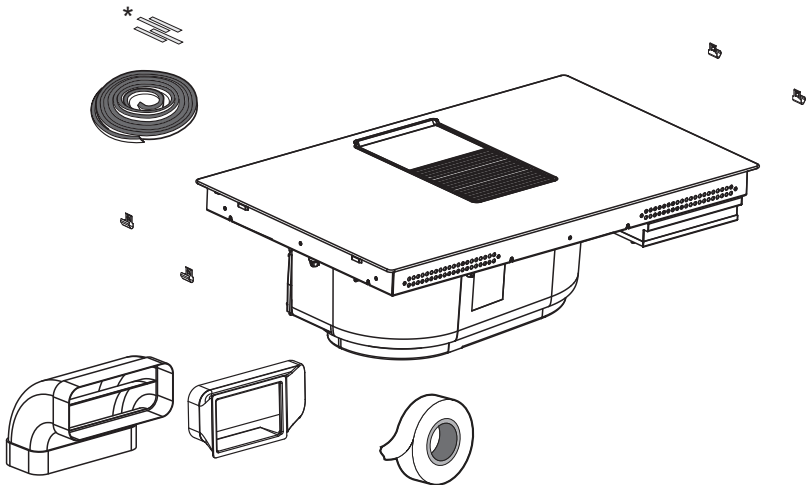
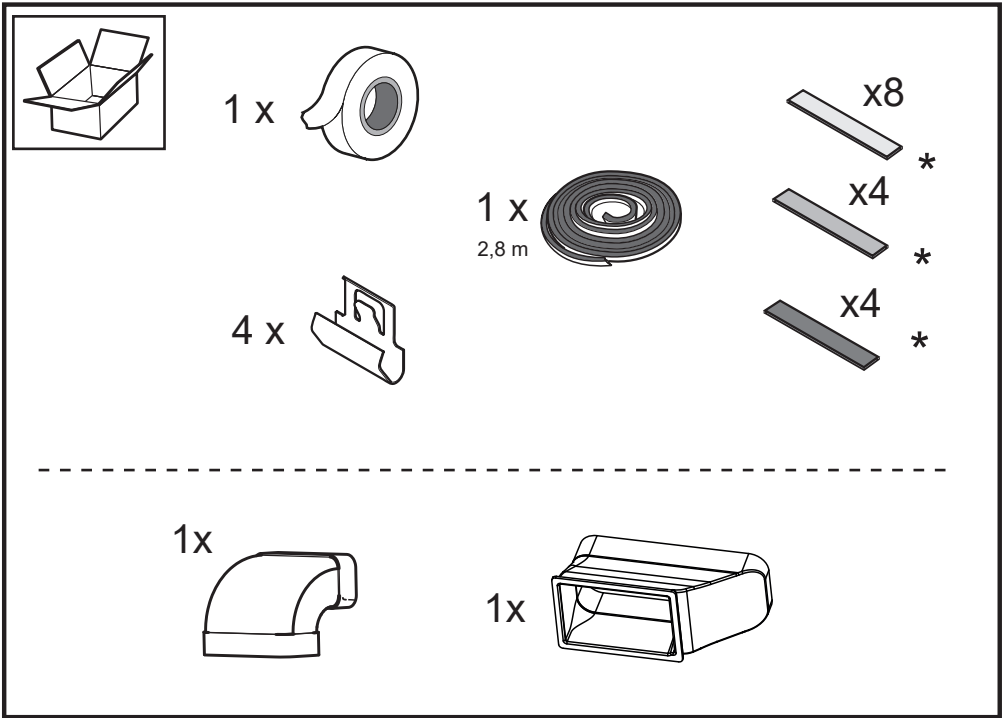


**SV Bruksanvisning**  
**FI Käyttöohje**  
**NO Brugsanvisning**  
**DA Brugsanvisning**  
**SK Návod na používanie**  
**HU Használati útmutató**  
**RO Informații pentru utilizator**  
**BG Ръководство за употреба**  
**PL Instrukcja obsługi**  
**LV Lietošanas instrukcija**

**Whirlpool**





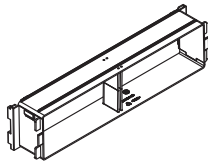




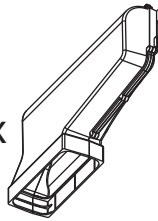


# KIT

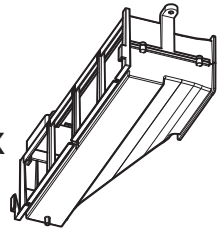
2x



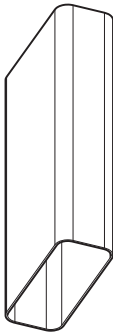
1x



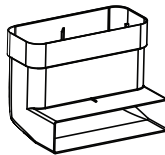
1x



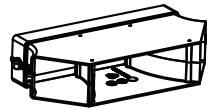
1x



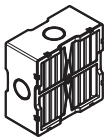
1x



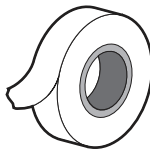
1x




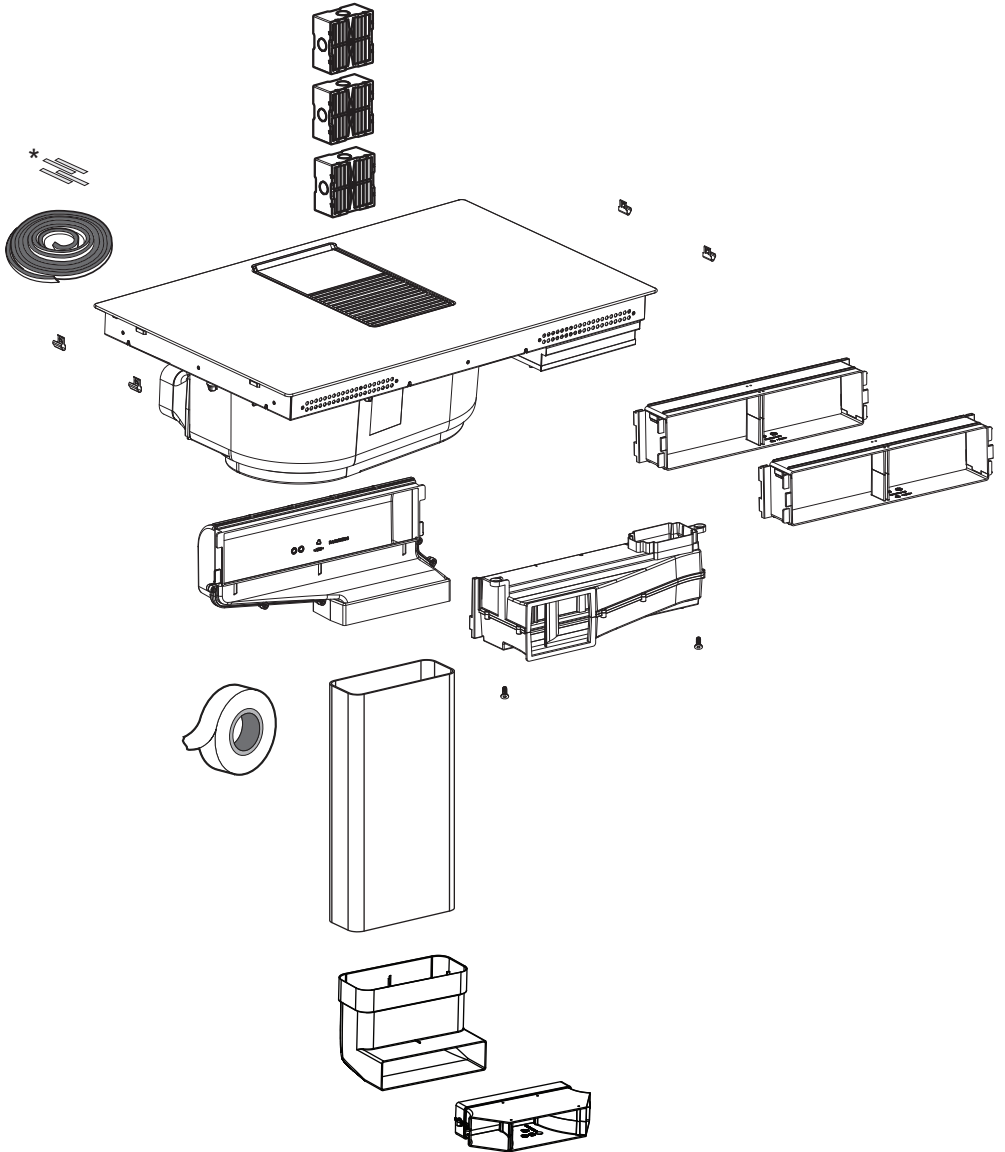
3x



1x



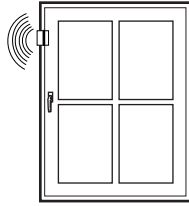
2x   $\varnothing 3,5 \times 9,5 \text{mm}$



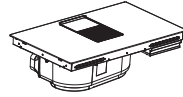
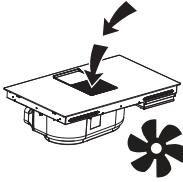
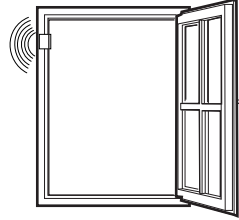


**KIT WINDOW**

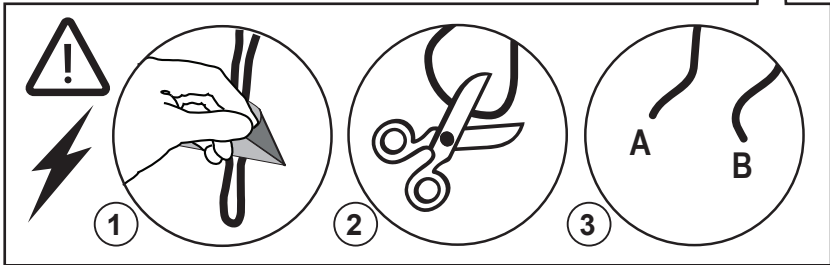
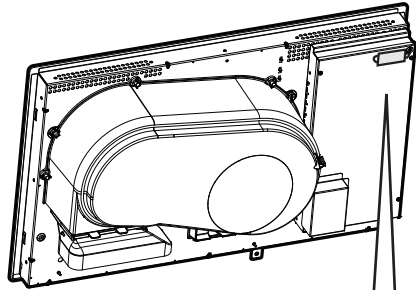
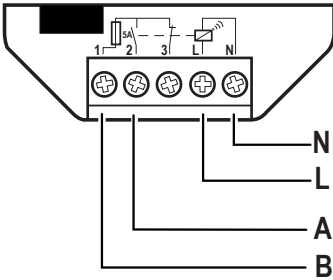
**OFF**

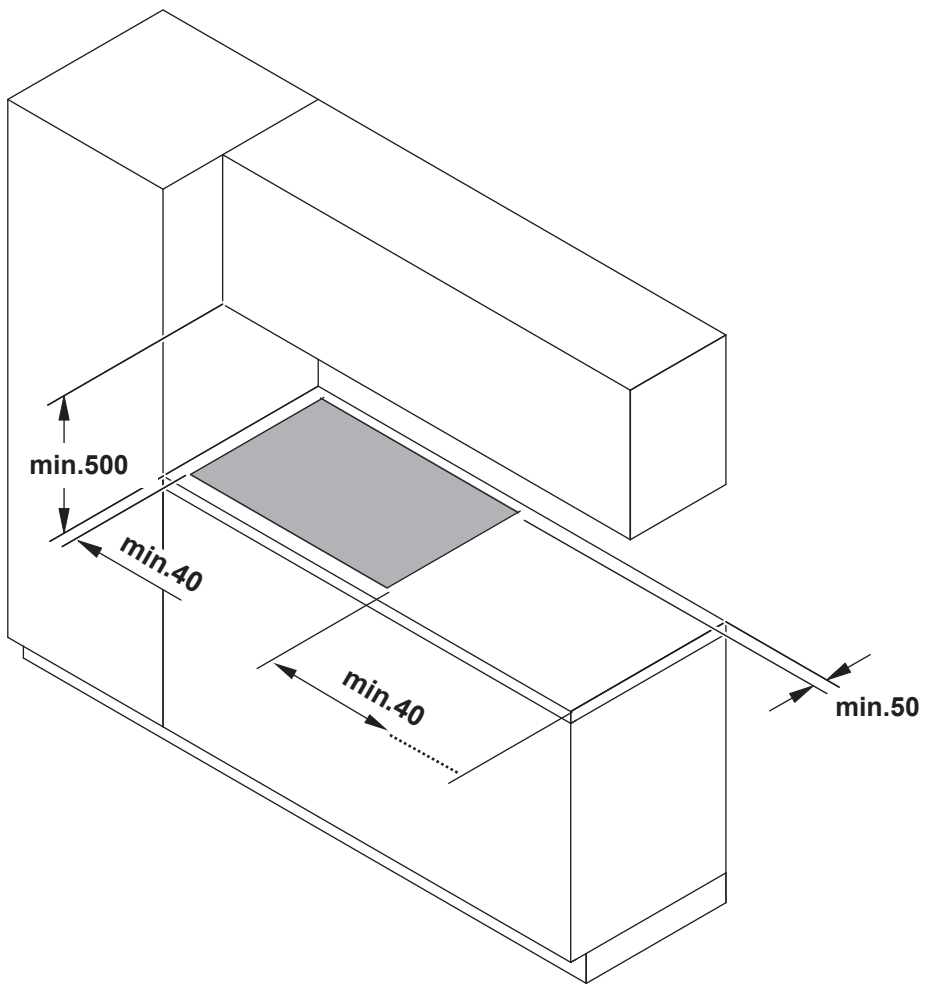
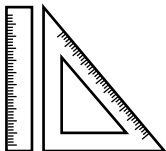


**ON**

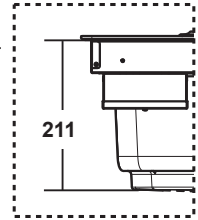
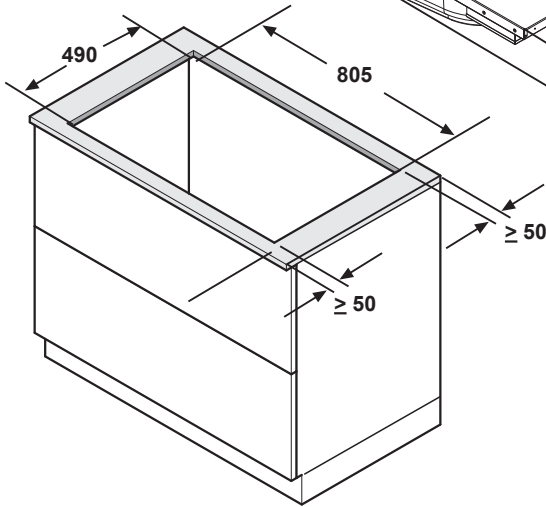
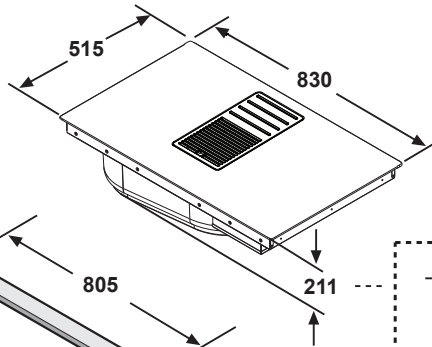
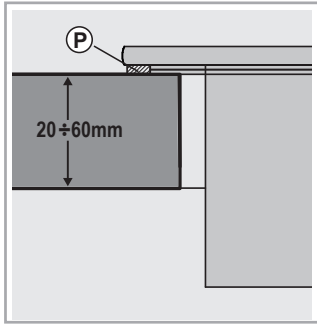


**KIT WINDOW**



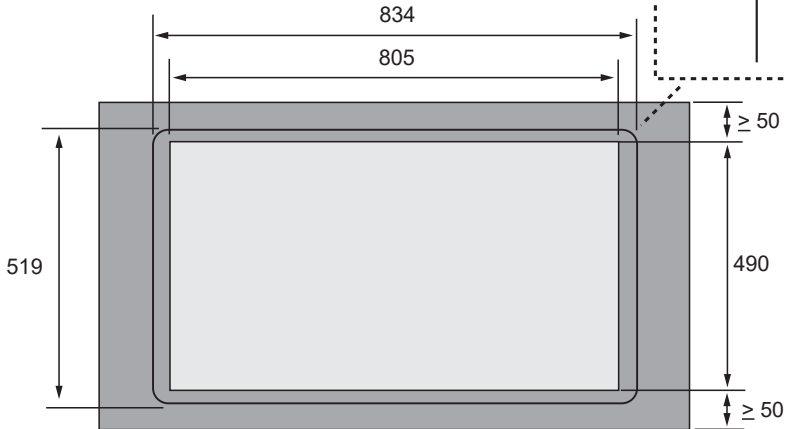
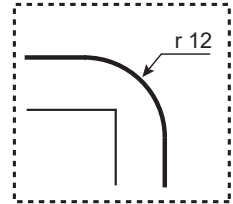
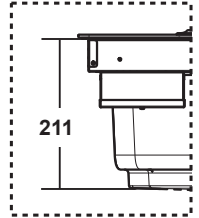
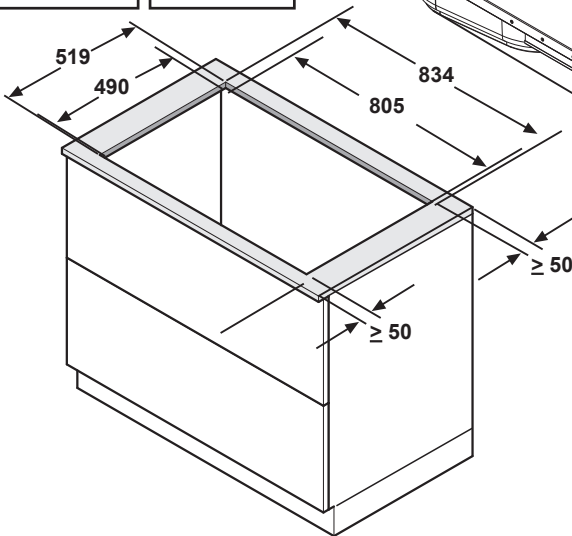
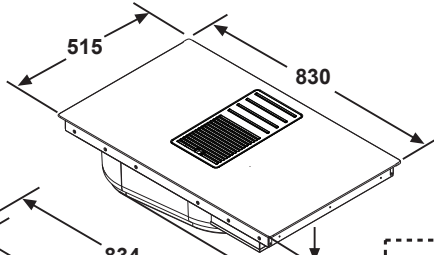
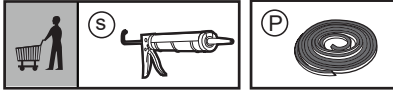
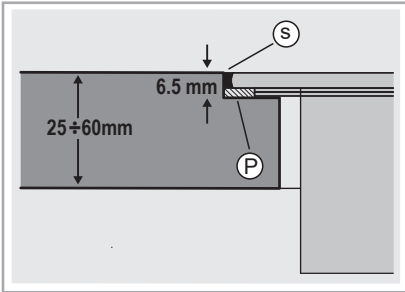


inst. **A**

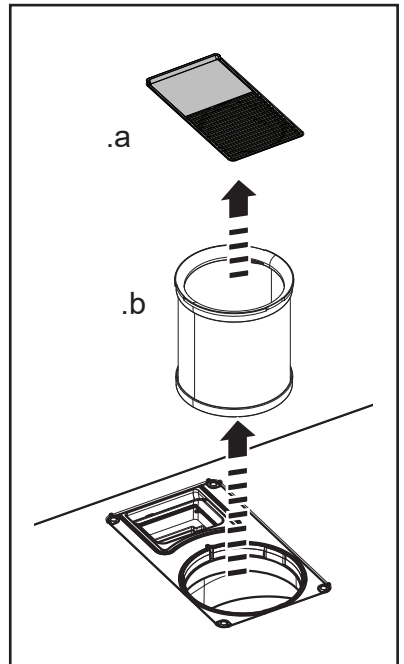
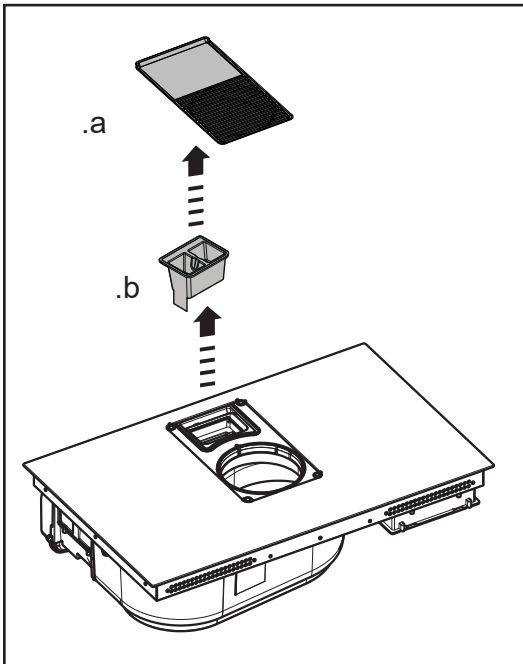
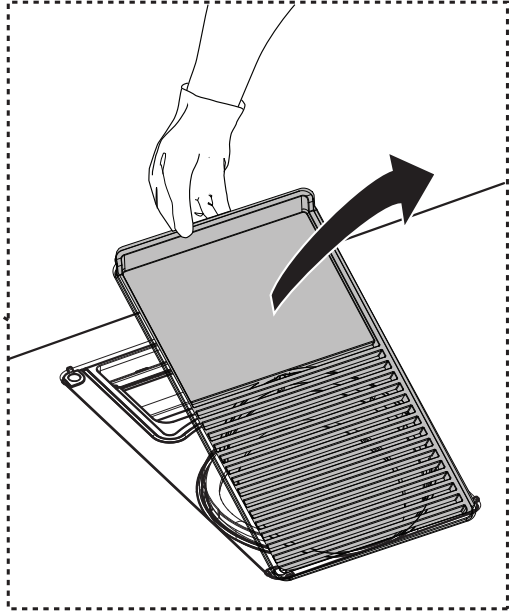
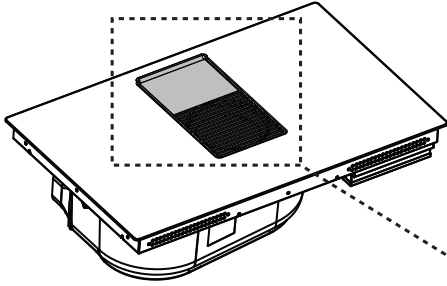


1a

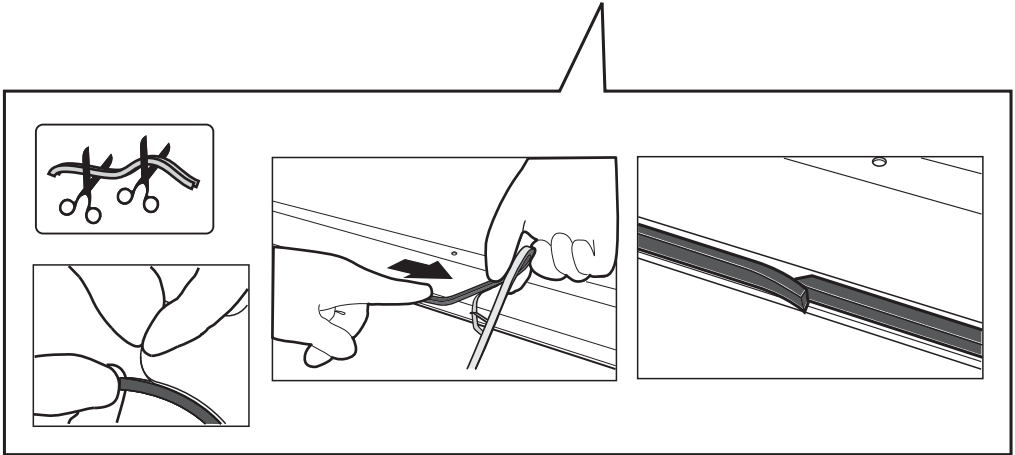
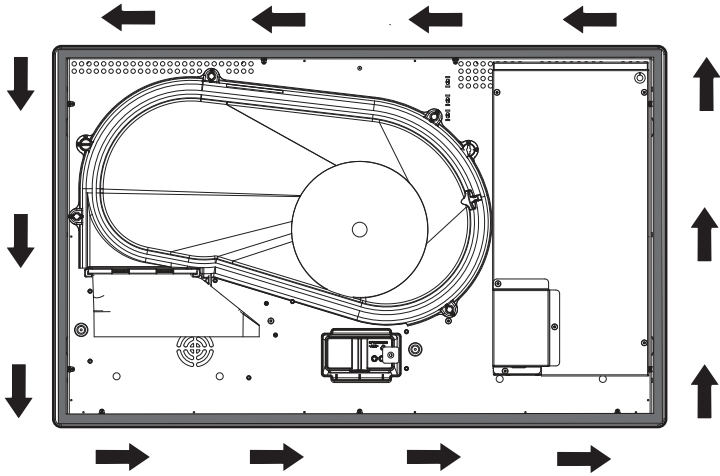
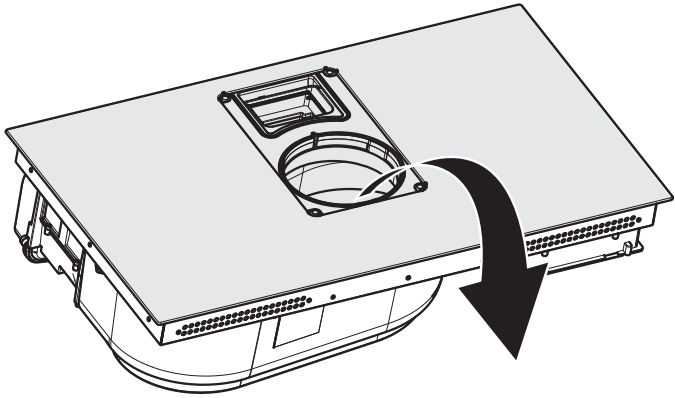
inst. **B**



1b

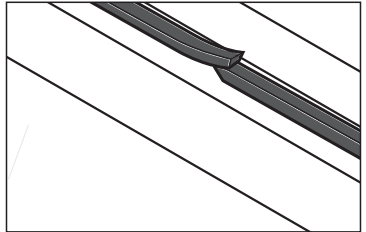
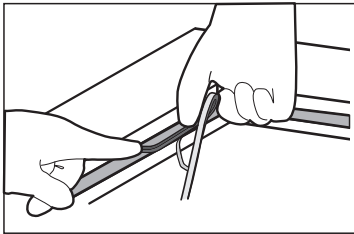
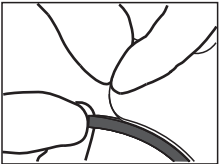
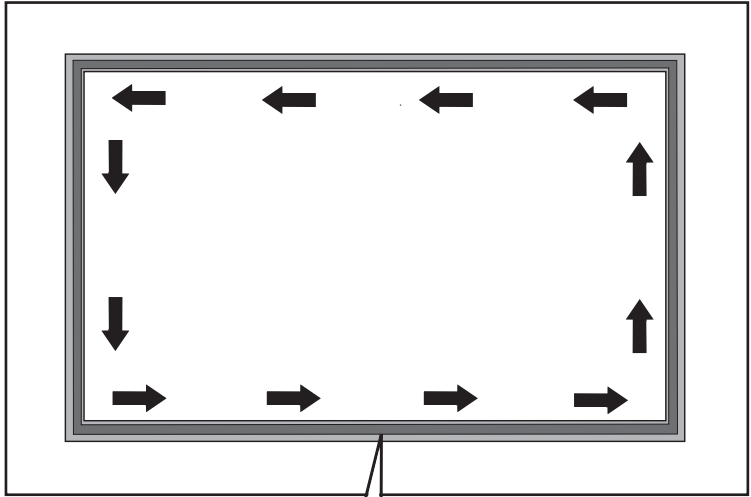
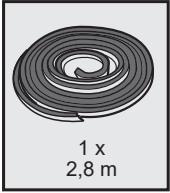
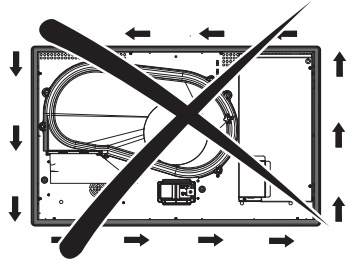
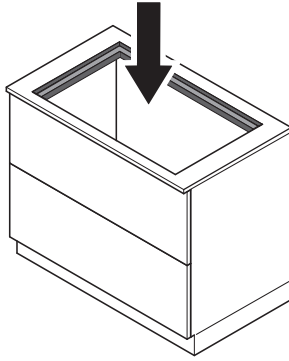


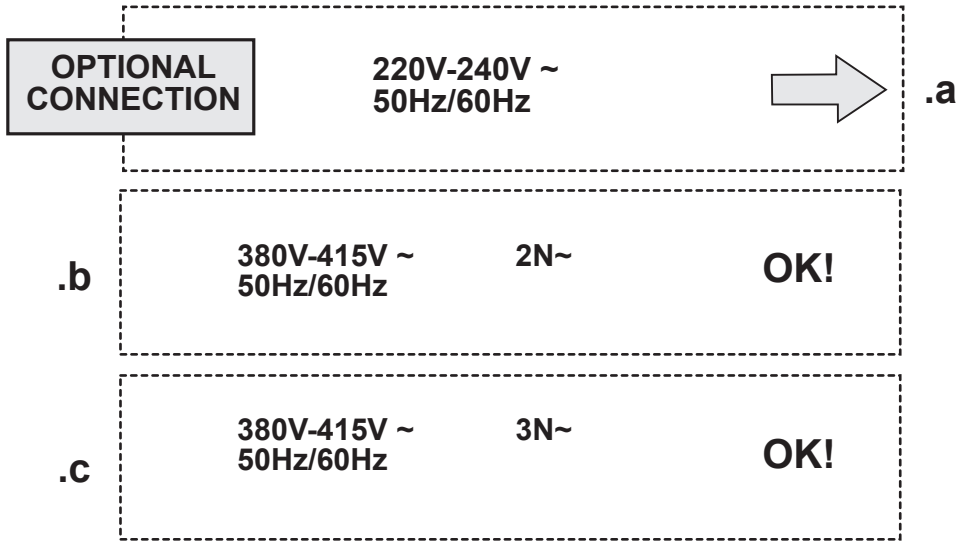
inst. A





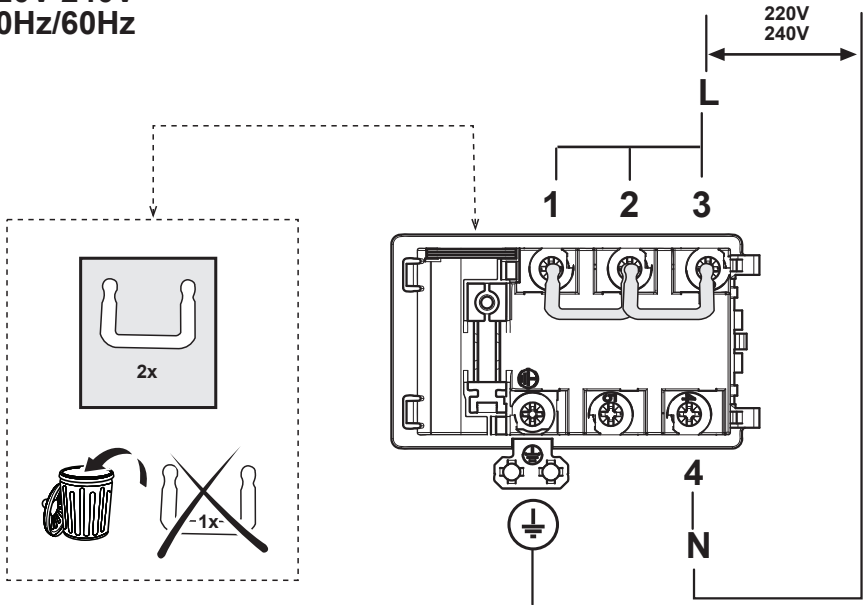
inst. B





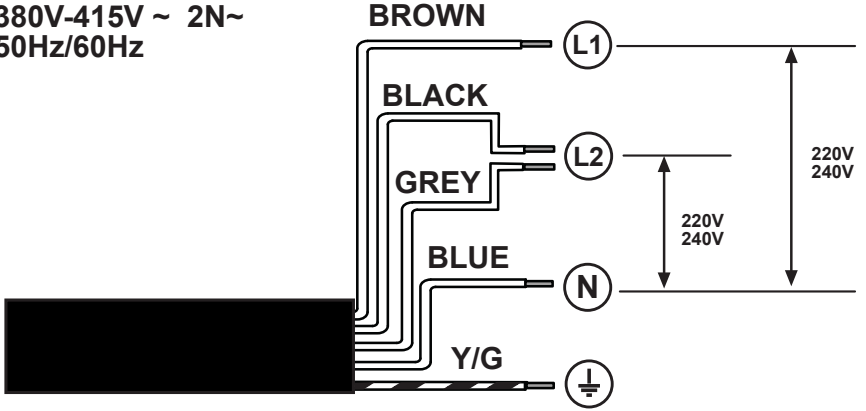
**3**

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



**.a**

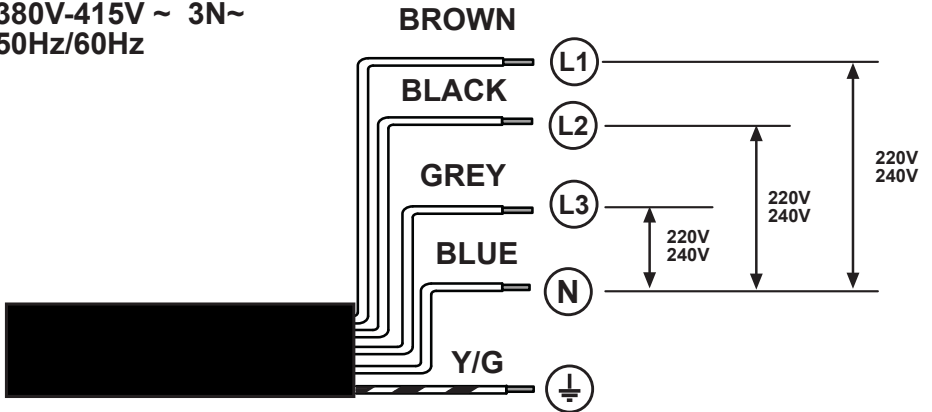
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz



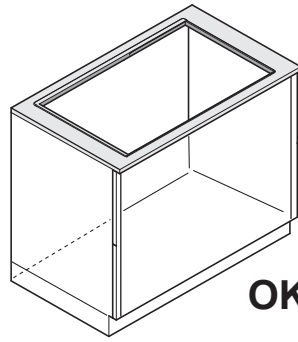
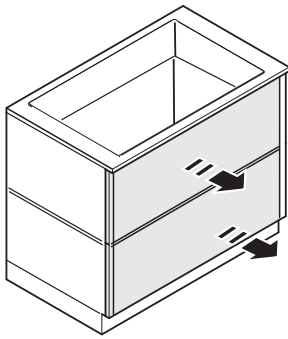
.b

---

380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz

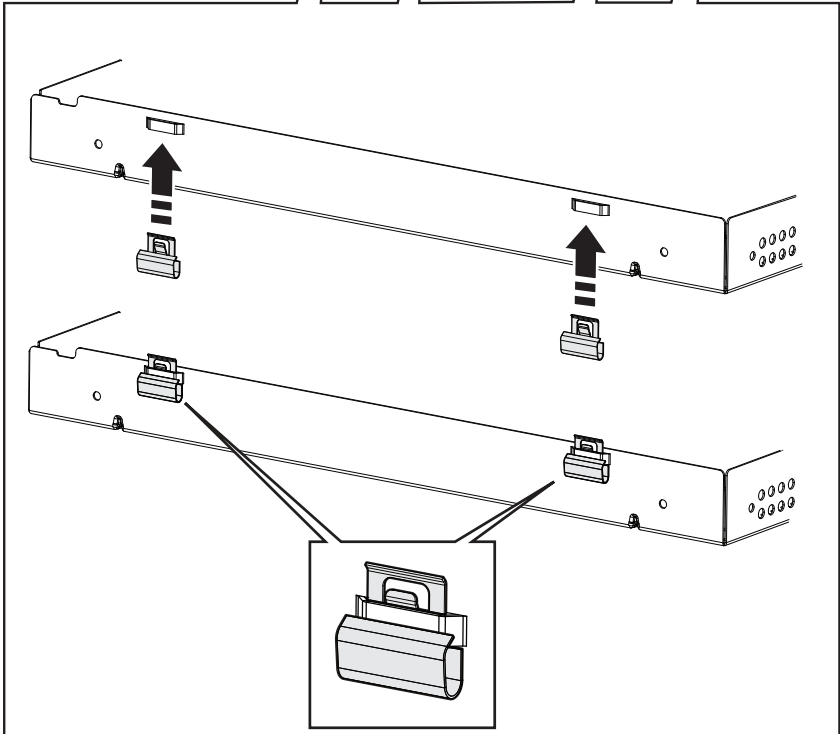
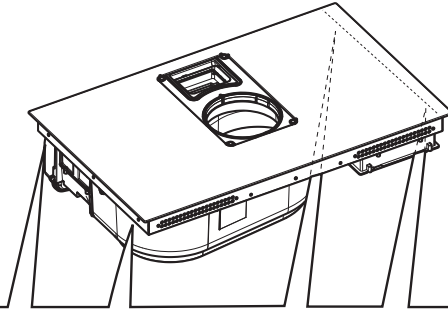
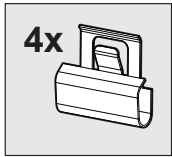


.c



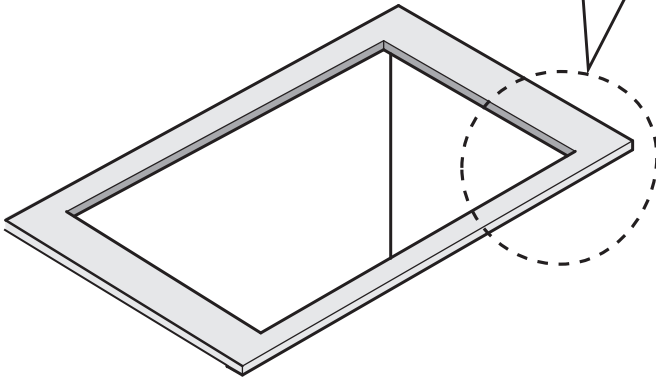
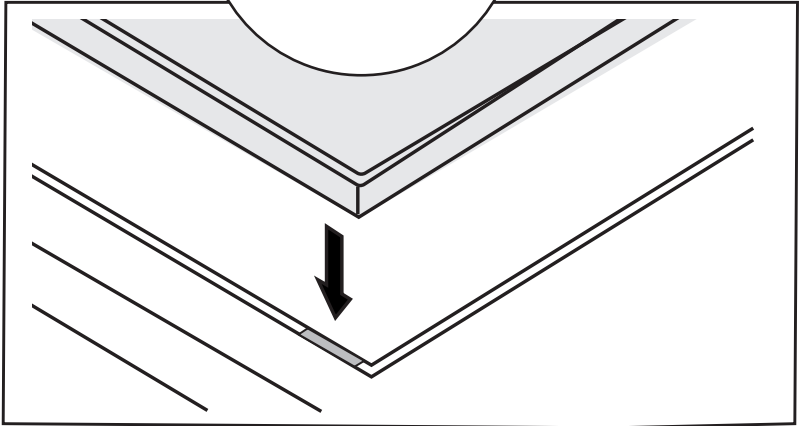
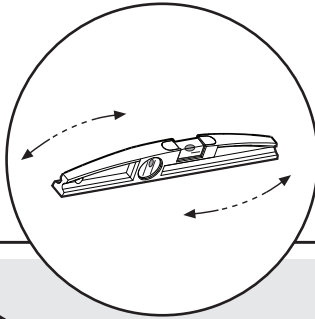
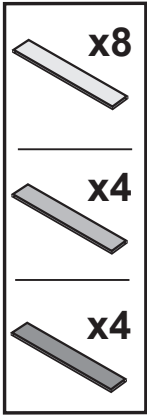
4

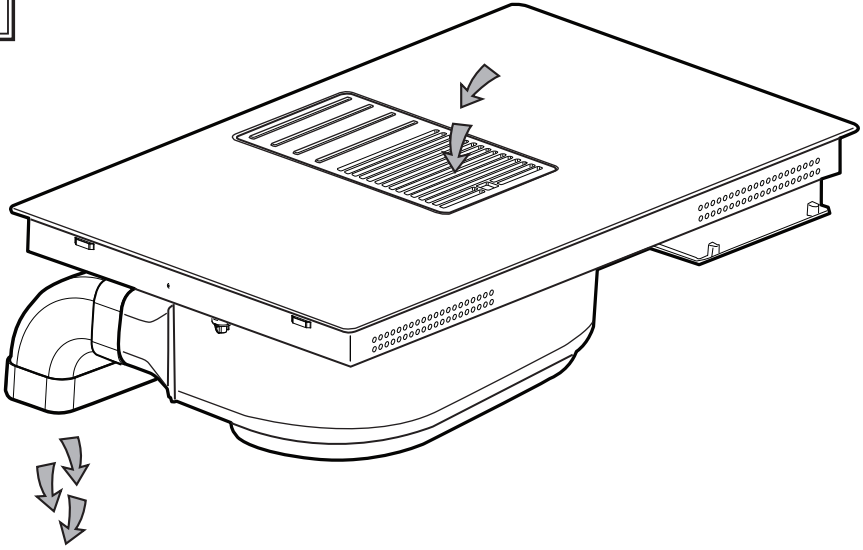
OK!



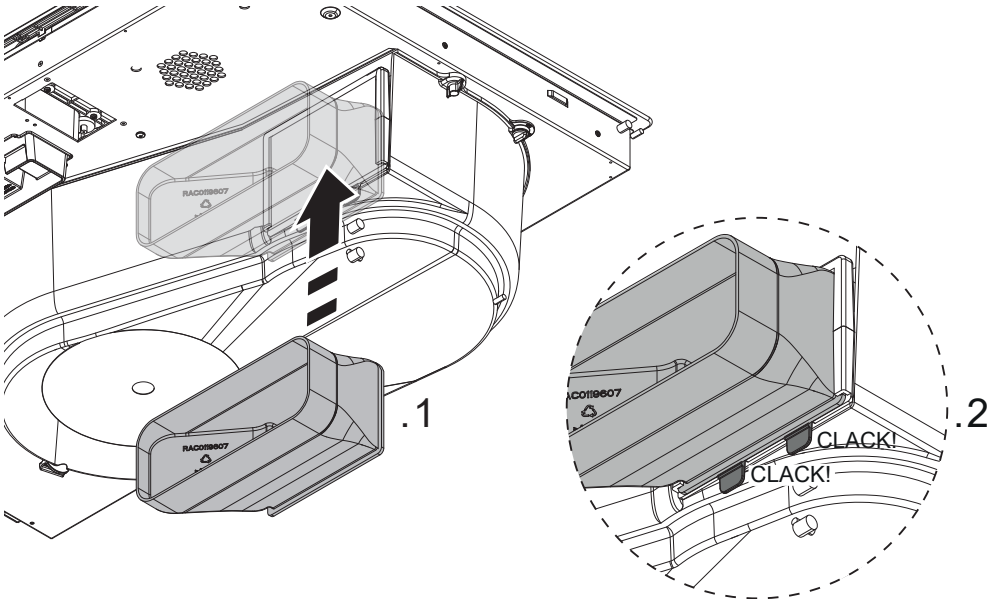
5

inst. **B**

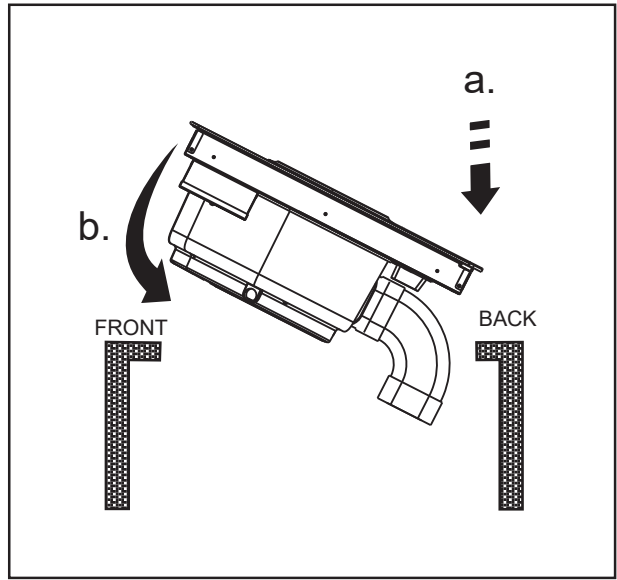
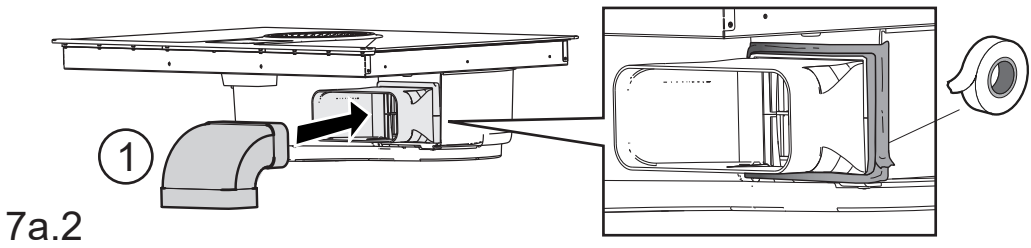




7

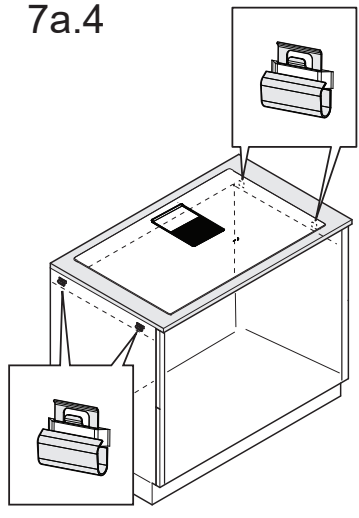


7a.1

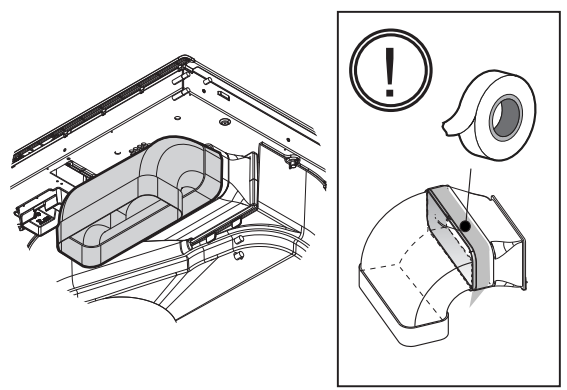


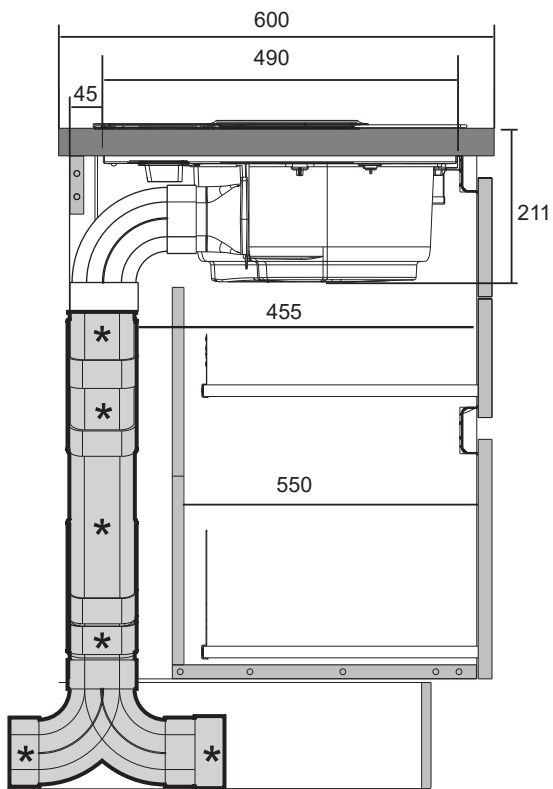
7a.3

7a.4

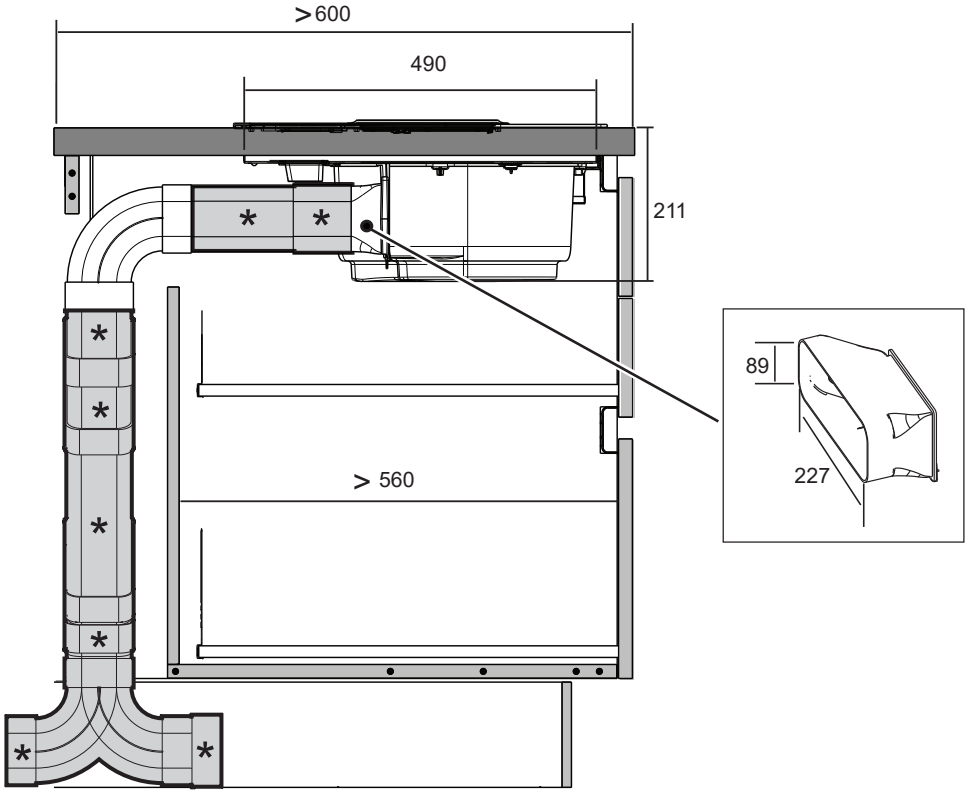


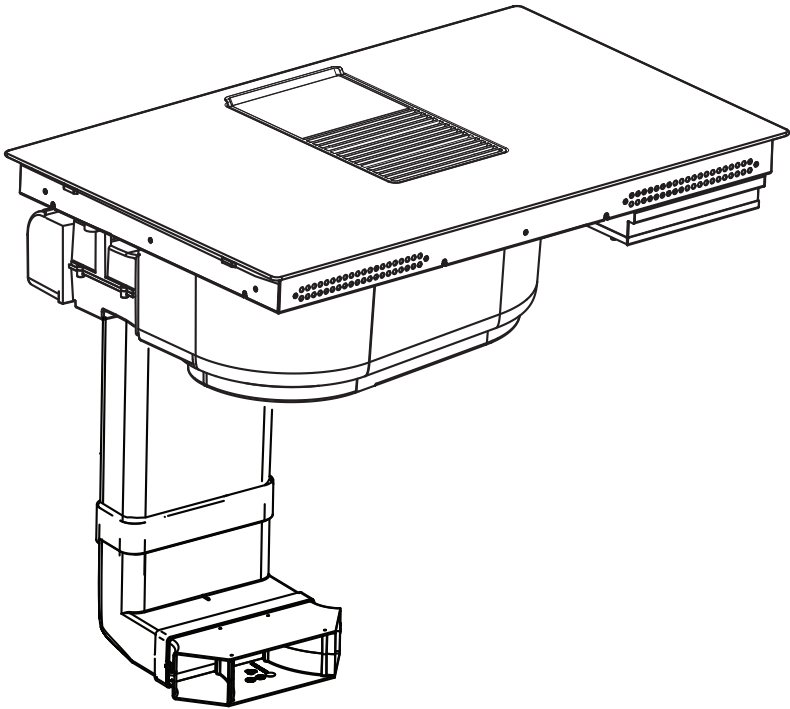
7a.5

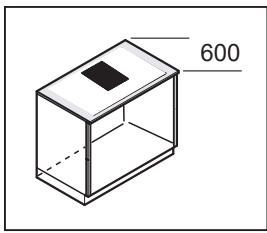




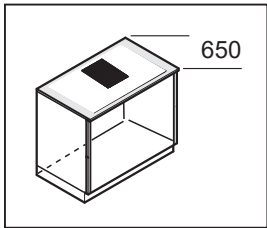
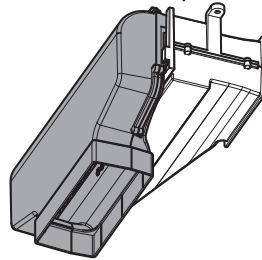
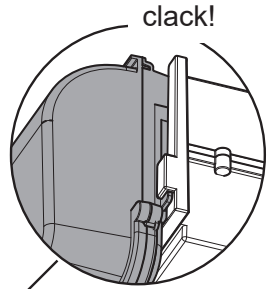
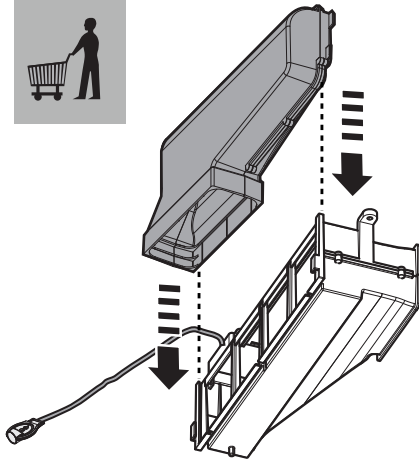




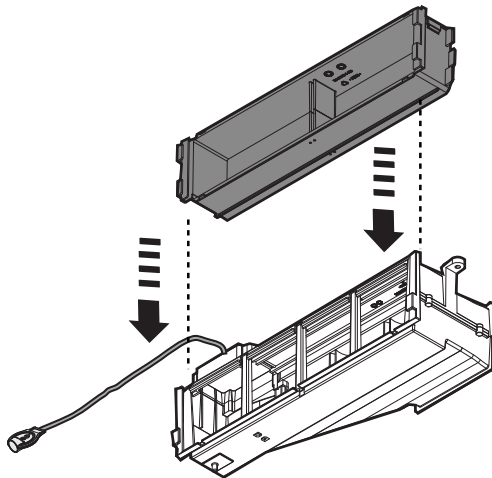


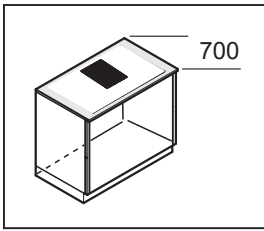


9.1

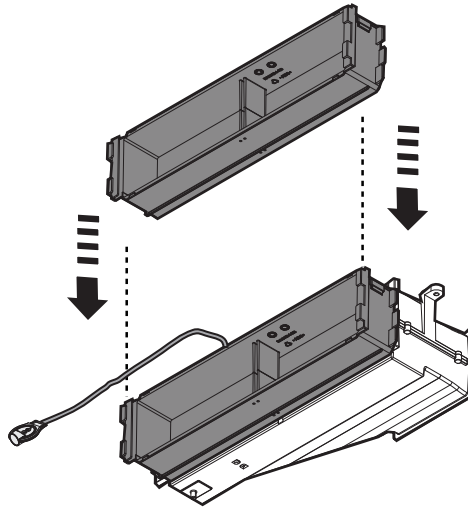


9a.1.2

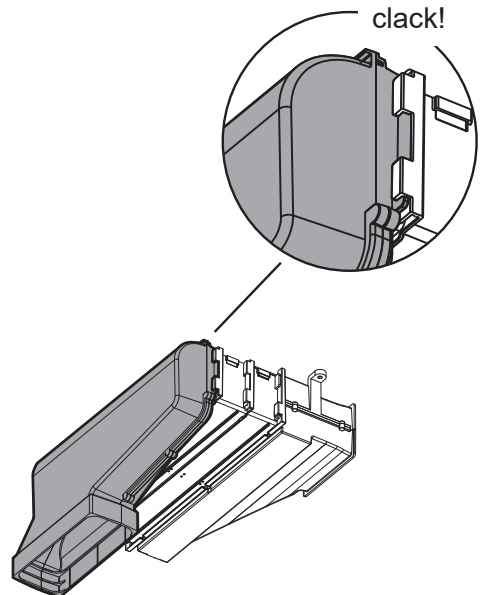
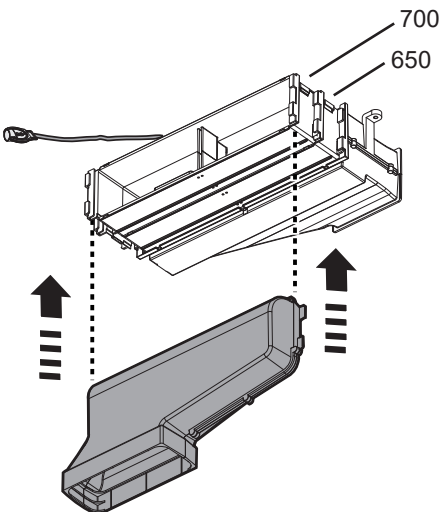




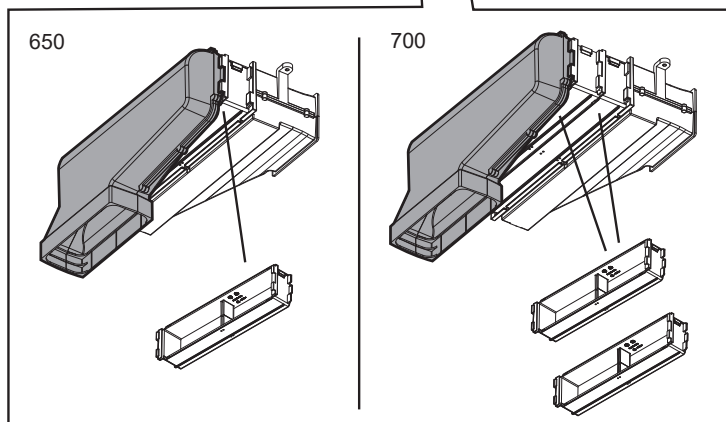
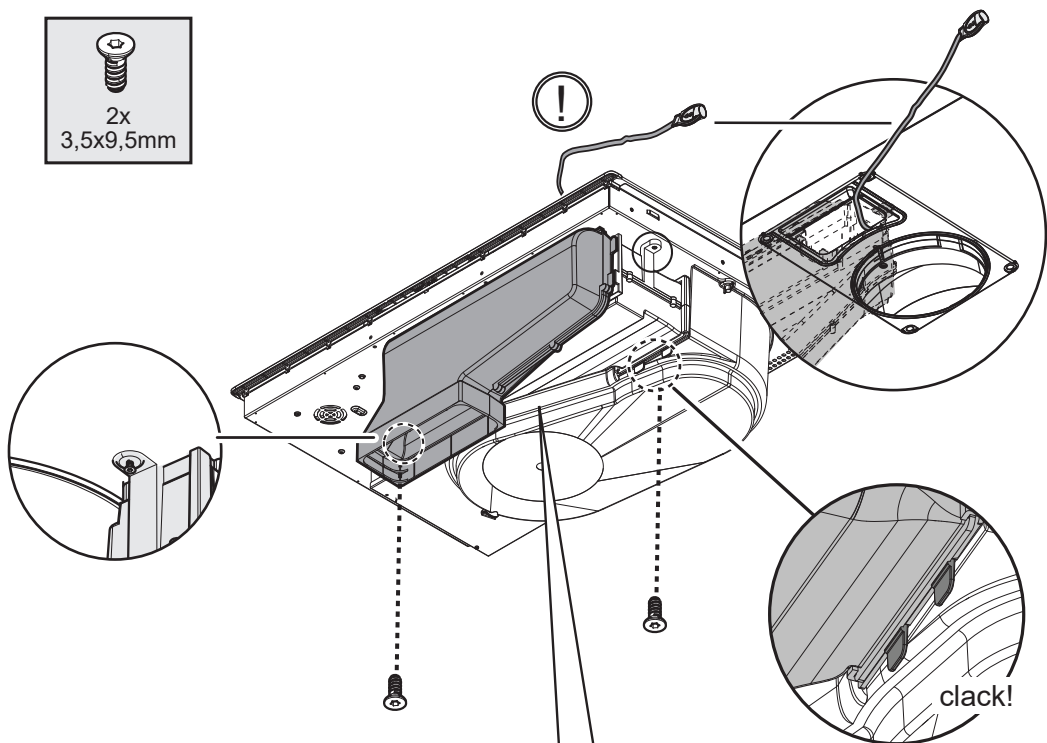
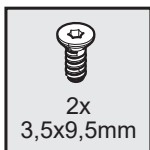
9a.1.3

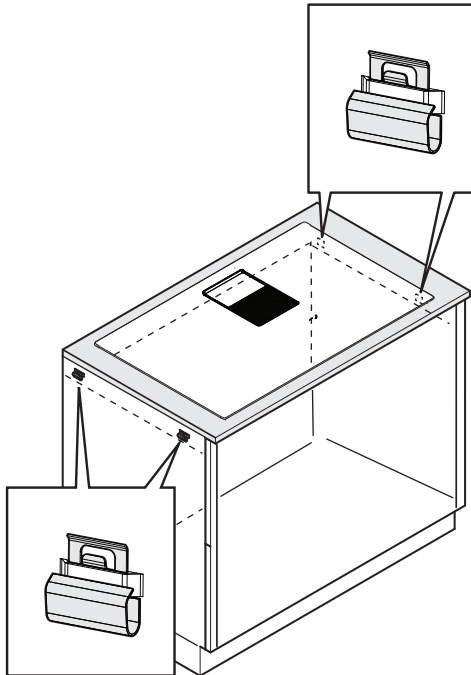
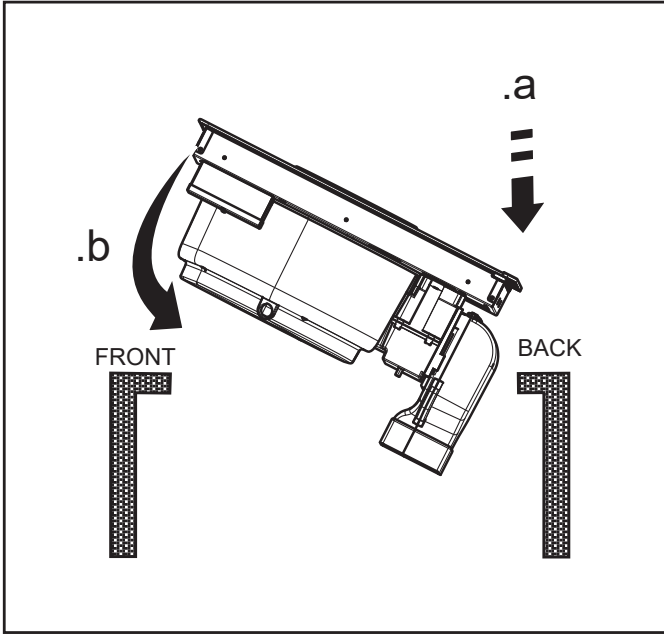


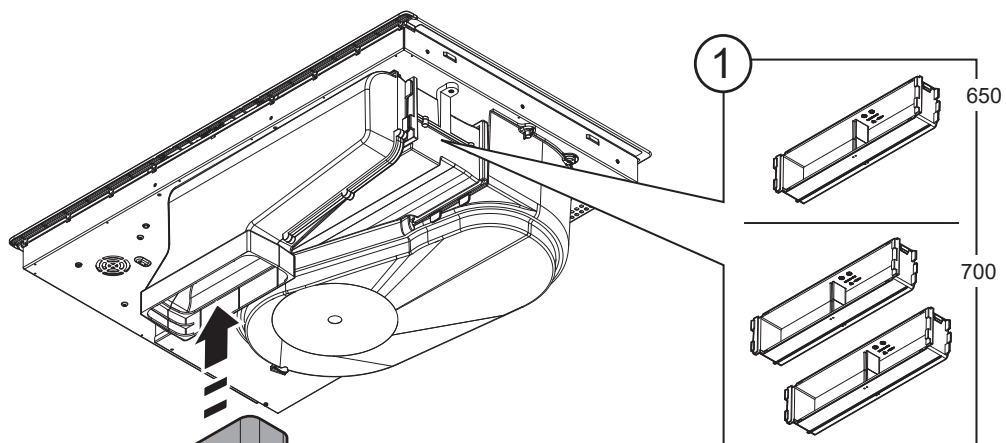
9.2



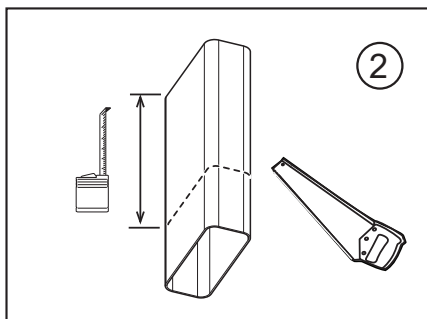
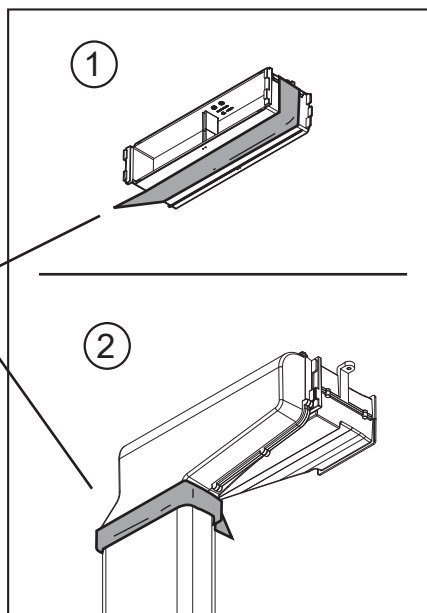
# 9.3

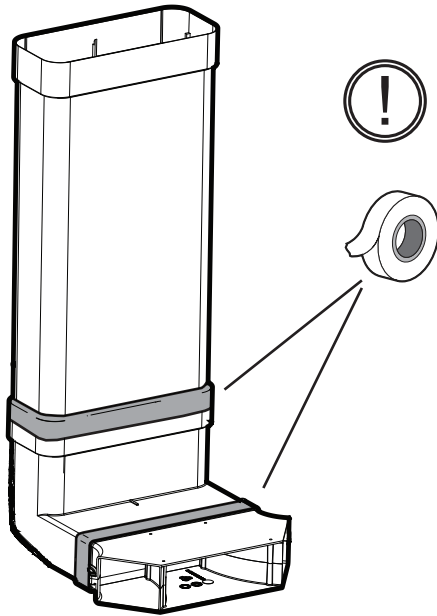
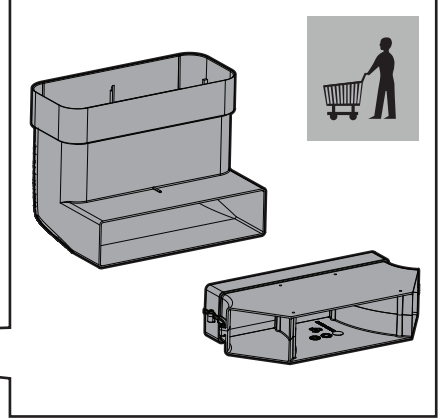
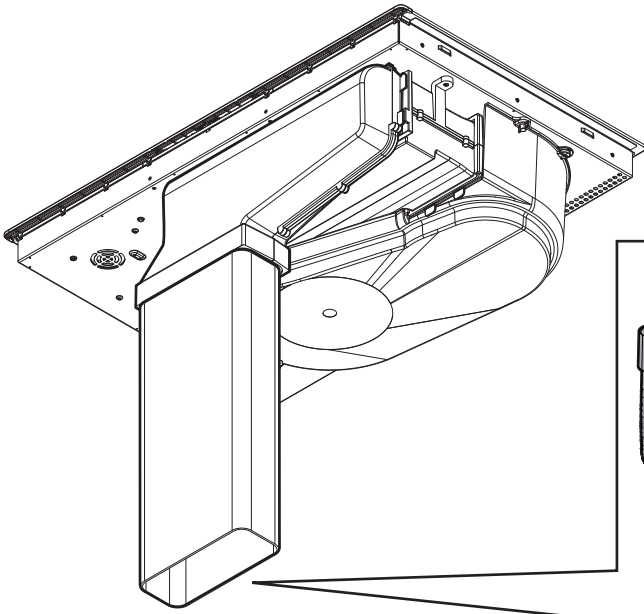




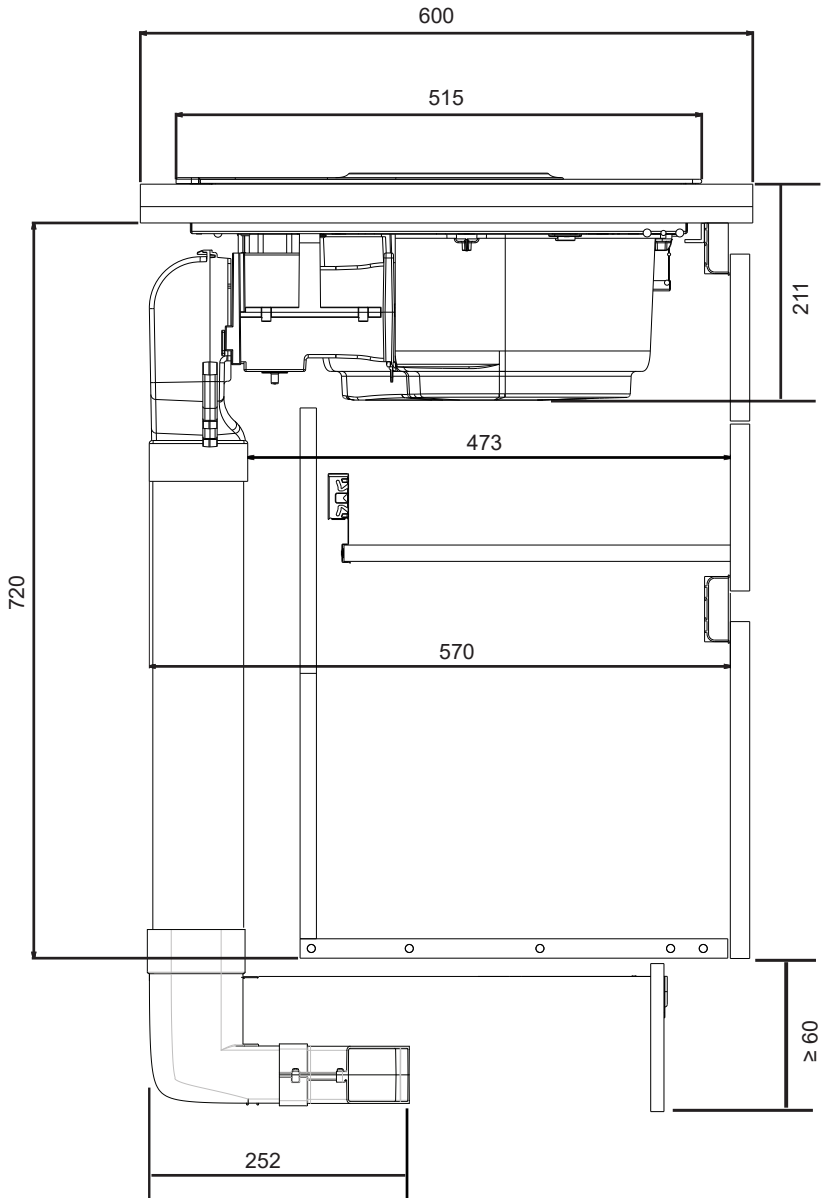


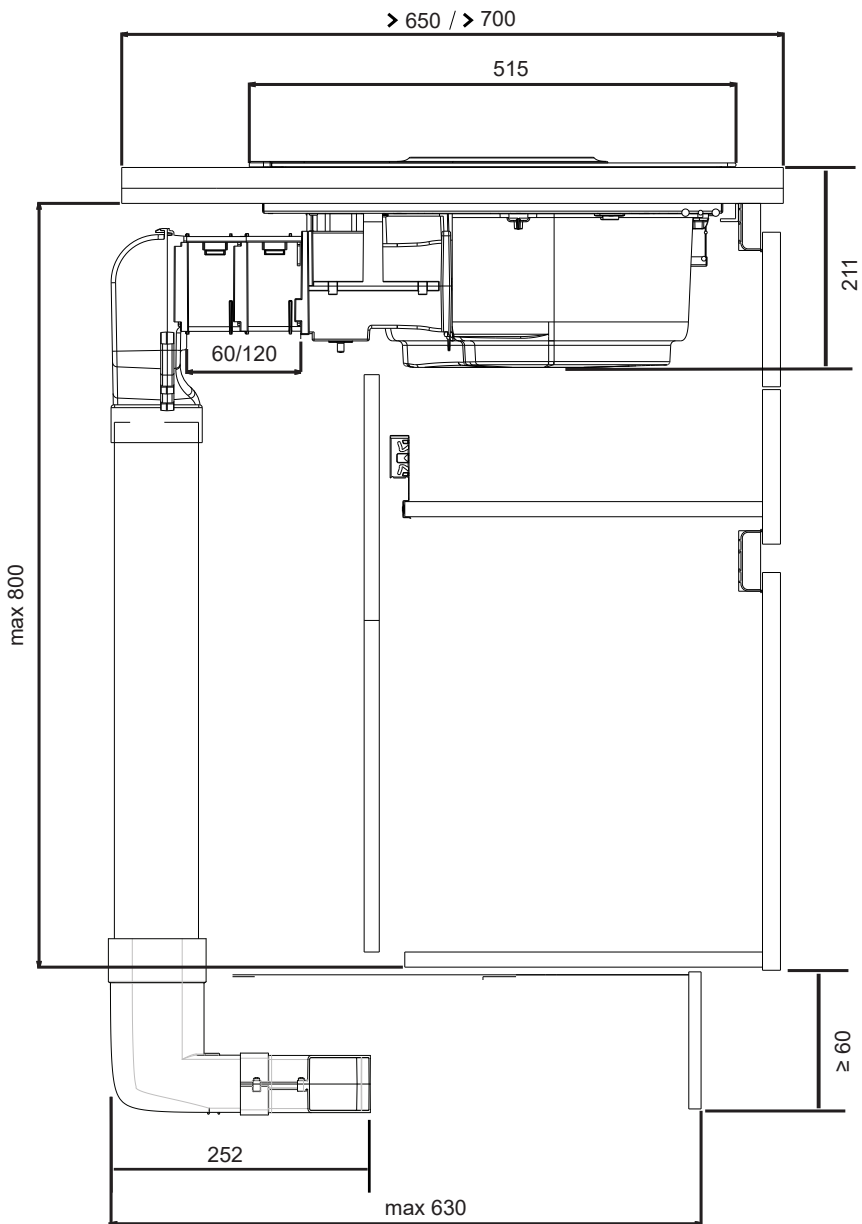
2

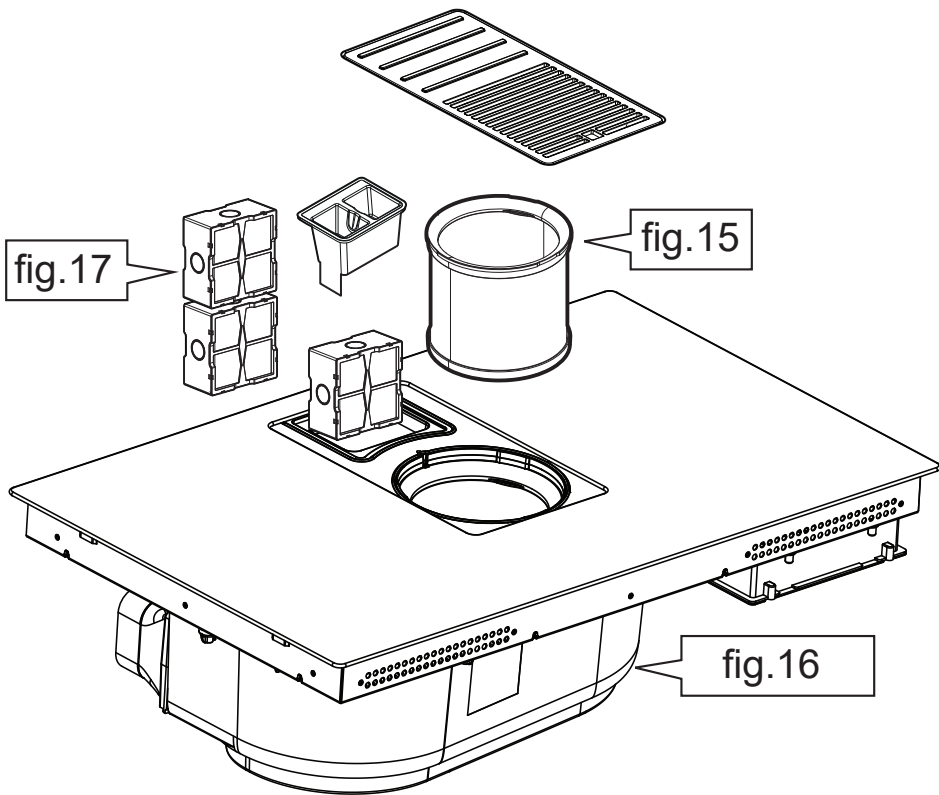


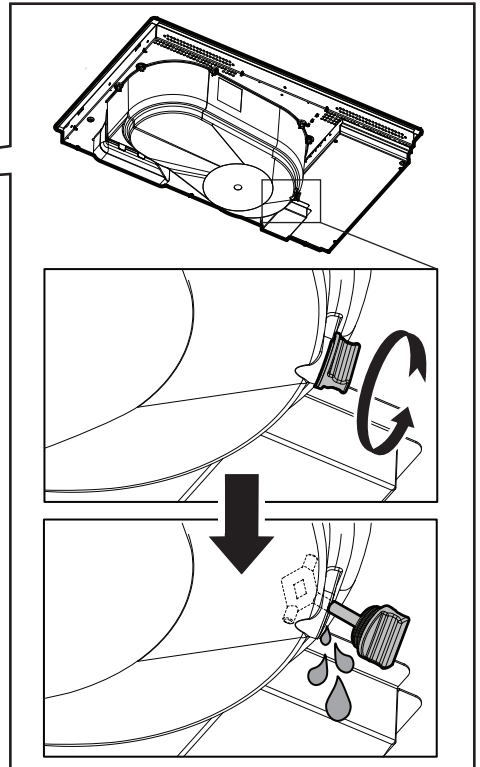
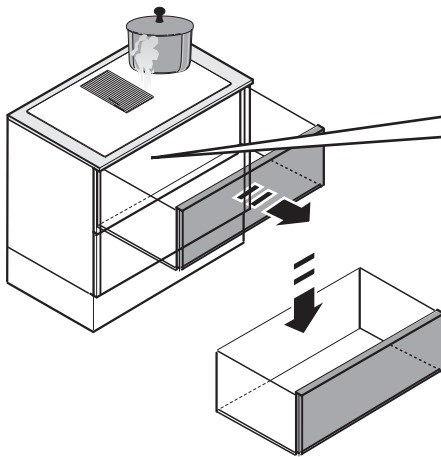
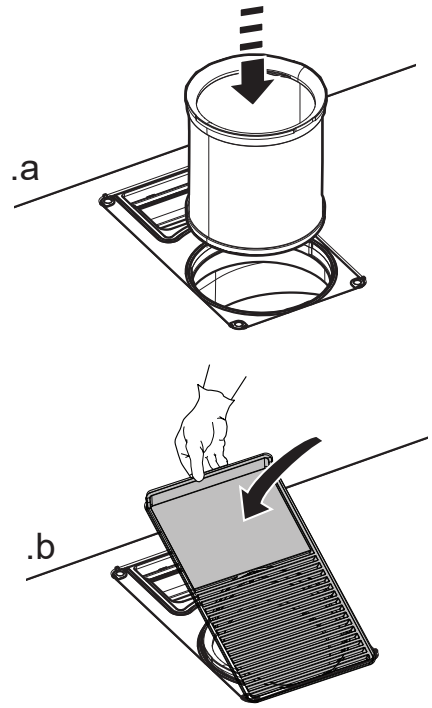
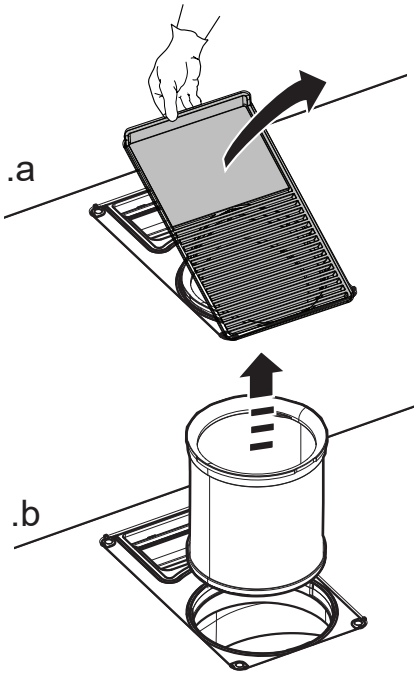


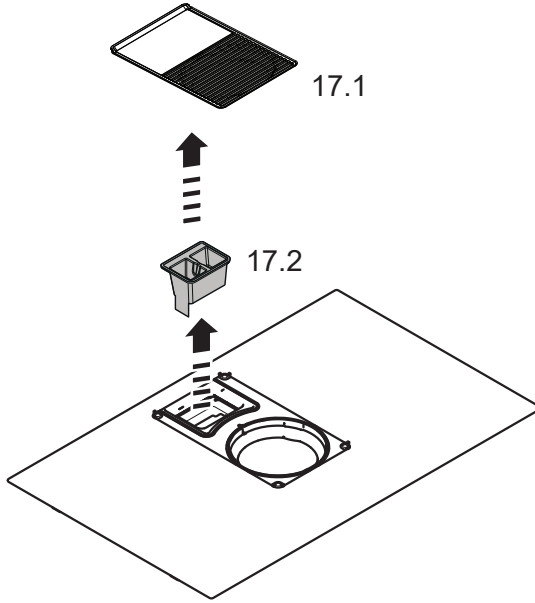




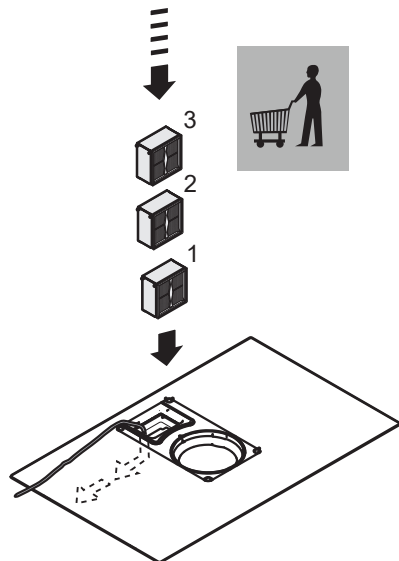
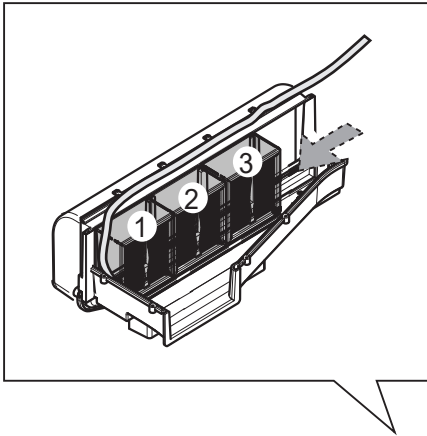




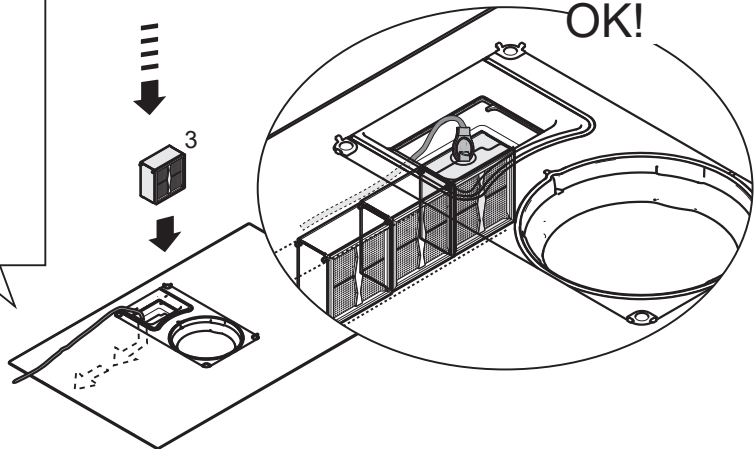
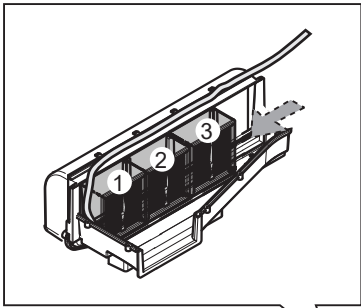
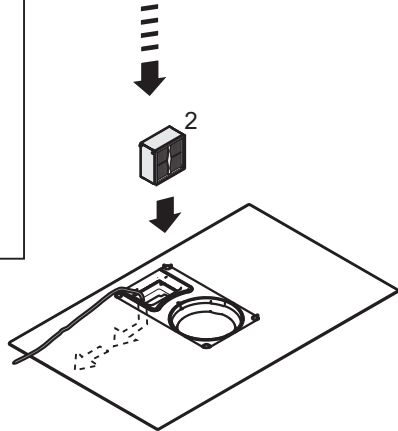
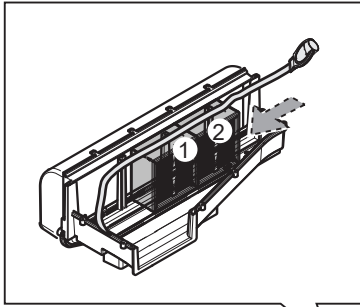
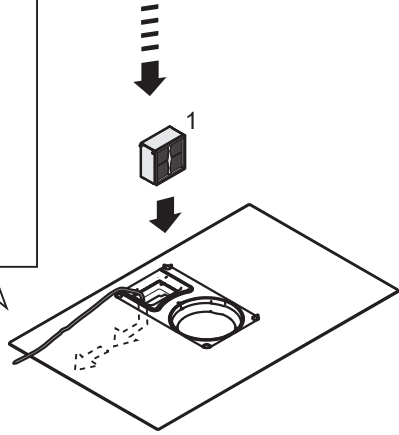
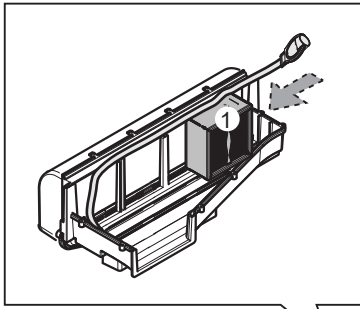


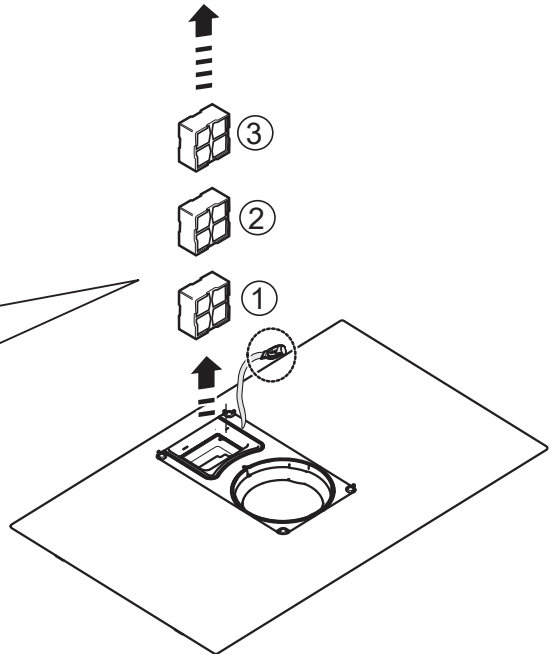
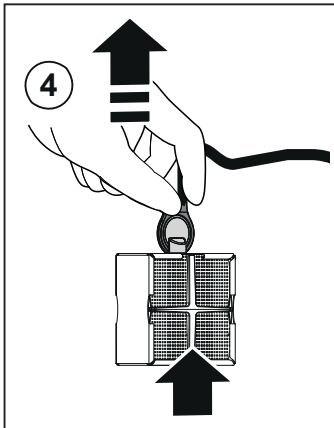
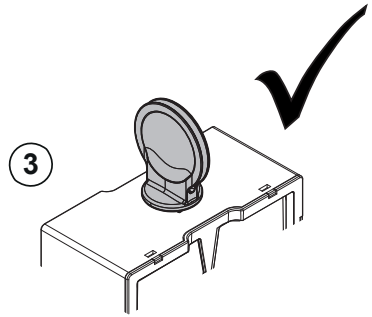
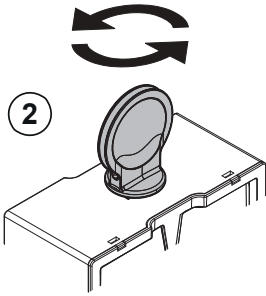
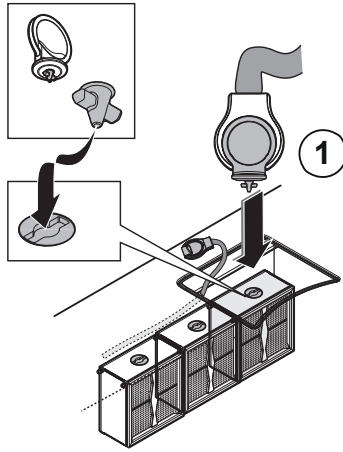


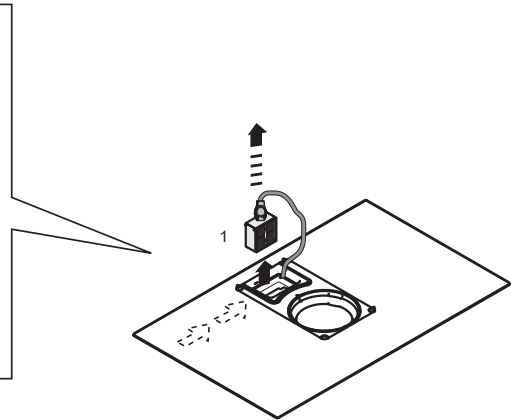
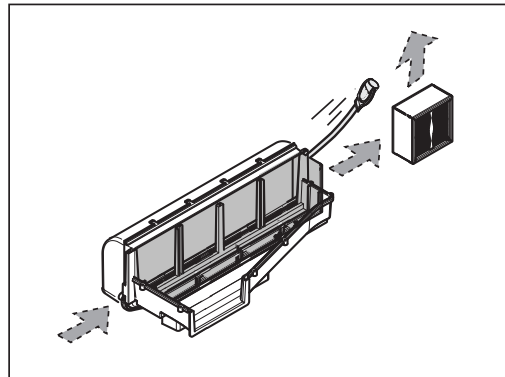
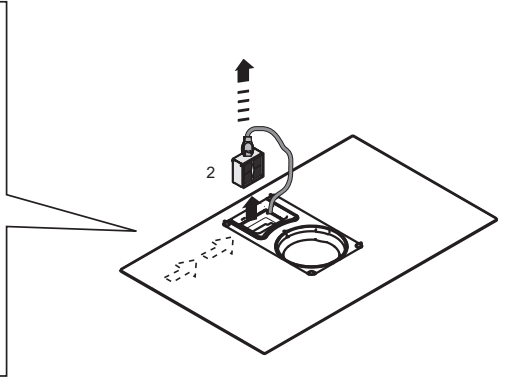
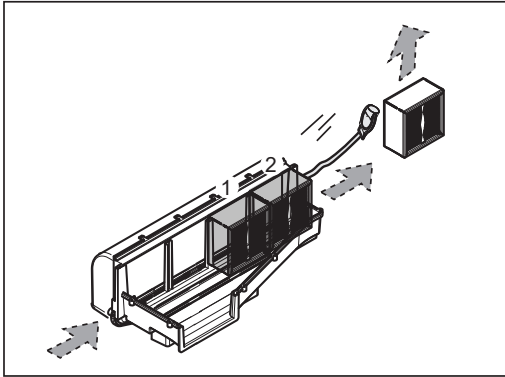
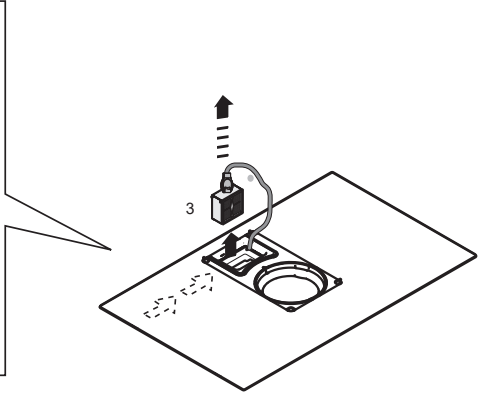
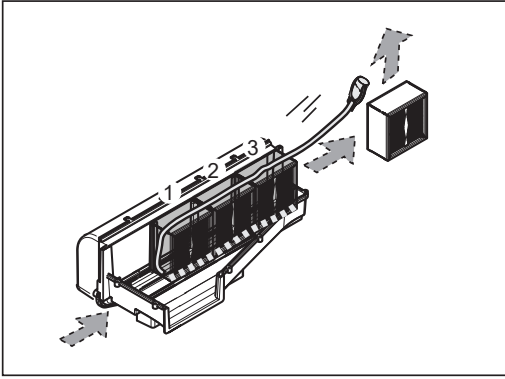
17



17a

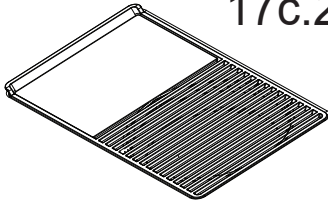




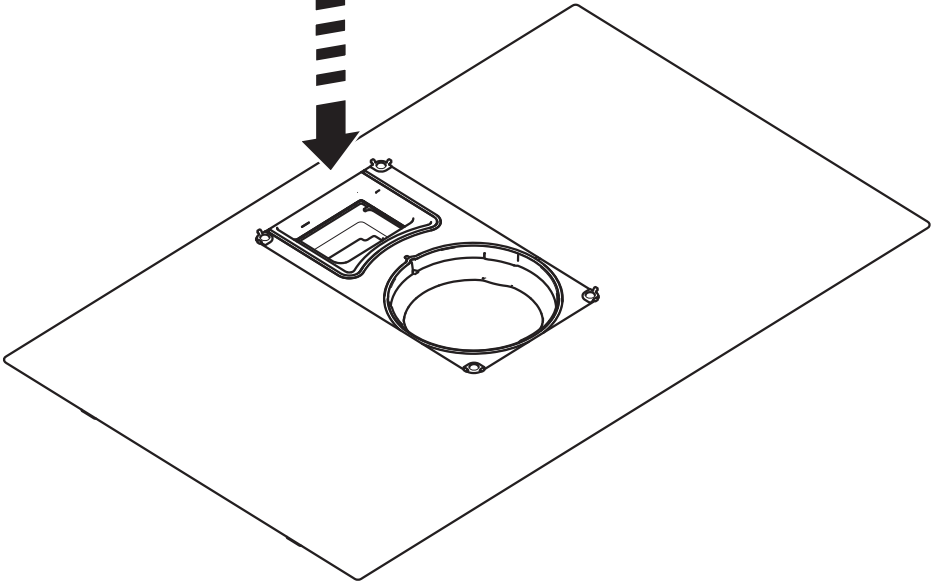
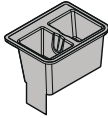




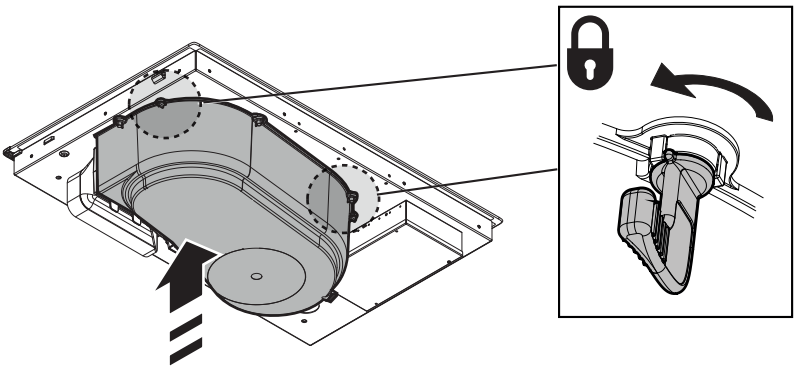
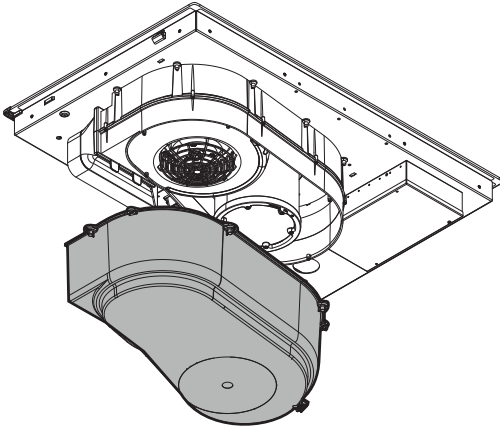
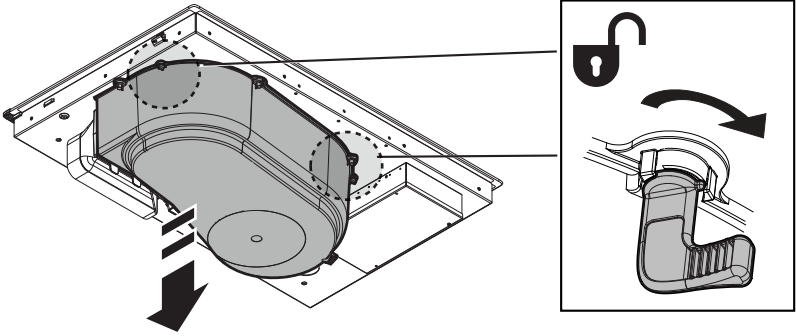
17c.2

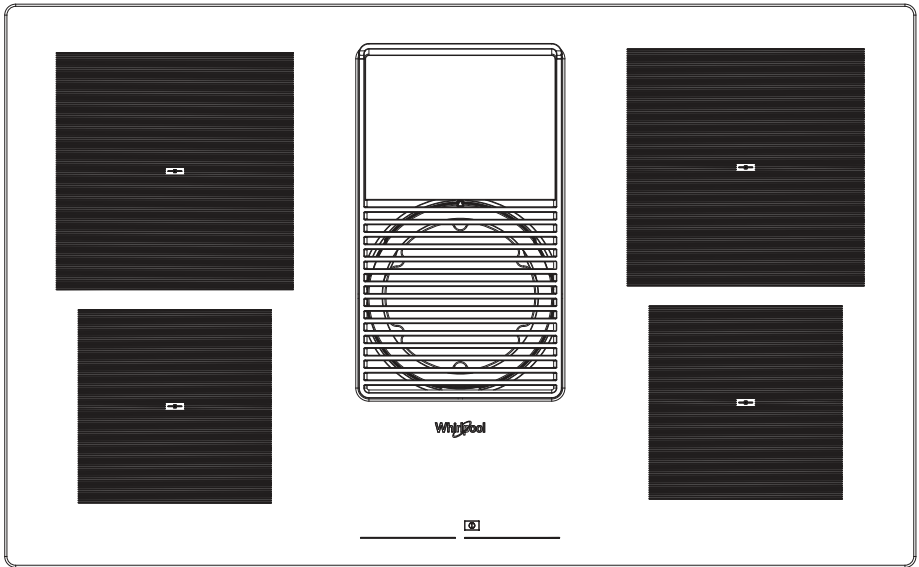


17c.1



17c





2

2,3 - 3 kw



min. Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw

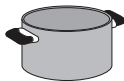


min. Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw



min. Ø 110mm

Ø 160mm

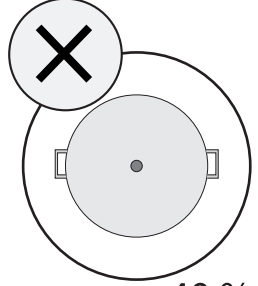
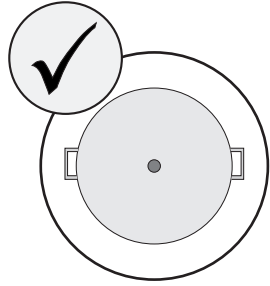
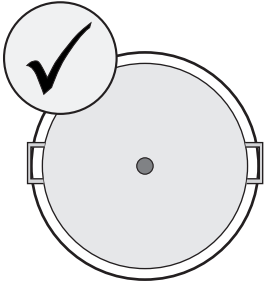
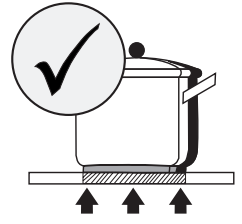
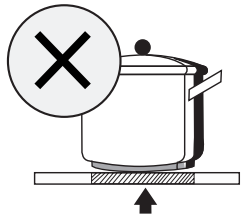
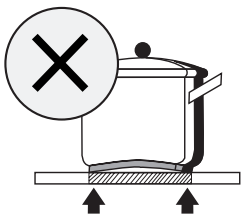
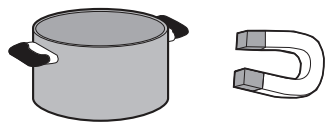
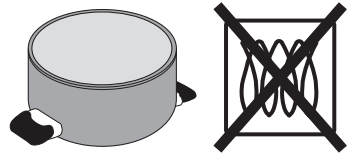
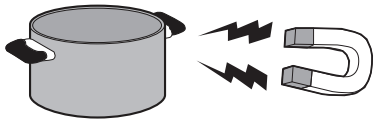
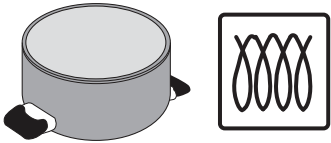
4

1,2 - 1,4 kw



min. Ø 110mm

Ø 160mm



- 40 %

## 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 fränkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar. ● 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 frångöras 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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, polystyroidelar 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 fransäger 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 fransäger 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.

- **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 fransäger 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 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till 7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> 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 fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Varning!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

● **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.

## 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 köksmöbelen för inbyggnad:**

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbelen 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.

● **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 slitåligt; 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 generatormotorn 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;
- metalkärl med emaljibotten;
- 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 utloppsror 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 utloppsror och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi fransäger 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).

#### • Filtrande version:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsöckeln. Produkten är utrustad med ett set luftfilter. För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

### ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

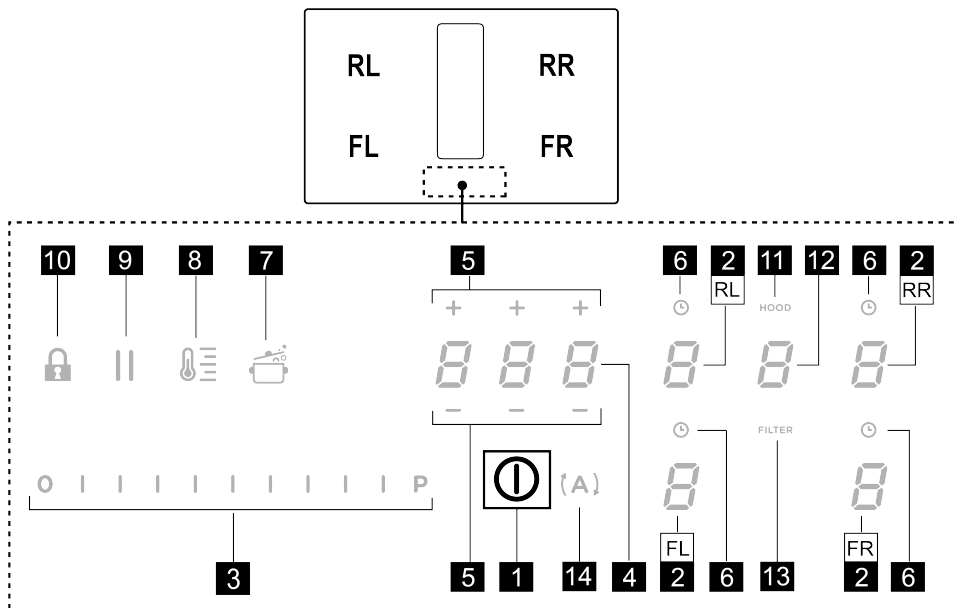
Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och 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:


I den här manualen beskrivs huvudsakliga funktioner, använd QR-koden som finns på de första sidorna för att gå in på Internet och få fullständiga anvisningar. Alla spishällens funktioner respekterar de mest strikta säkerhetsföreskrifterna. 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  som indikerar ett avsvältningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

## KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

## 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 .

## 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 ) , vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver

nivån ) och aktivera Power Booster (Effektbooster). Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet **Val/**



**Display (2)** med symbolen .

### • 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)** (effektivnivå annorlunda än noll)

- Tryck in  (6) för kokzonen
- Använd symbolerna  $- +$  (5) för 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).

#### • Power Limitation (Effektbegränsning)

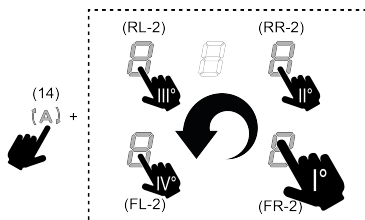
Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.



**Obs :** inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan

att trycka in knappen  **ON/OFF (på/av) (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishäll 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  och  för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.

• välj Displayen (RL-2) bläddra sedan i **Valfältet (3)**, tills

Displayen visar symbolerna  och . På Displayen (FL-2) visas den aktuella inställningen med värdena i tabellen:

visat värde	Effekt (Kw)
	7,4 Kw (standardinställning)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

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

• trycka in Displayen (FL-2) och sedan 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.


#### • 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  till .


#### Aktivering:

• från den tända kokzonen, tryck in  (7), på Displayen (2) visas en  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  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 luftsugget.

#### • 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 , genom  (5)

#### • 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 

**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 .

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

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

#### • Sätta på frånluftssystemet:

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

#### • Frånluftens hastighet (effekt):

Frånluftssugget 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)

Frånluftsfälten 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 ( A ) (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 ( A ) 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 luftfilter **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 filtern (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




so  som blinkar växelvis.




= luftfilter 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 luftfilter 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.

## EFFEKTABELL

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), omrörning av pasta
	Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
	Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	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 underhållsgrepp 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 ugnsgrengöring 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).



## • **XD** Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärnen 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.

## • **XE** 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 frånluftsflikt:

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

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

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

## • **XA** 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.

## • **XB** Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):

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

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

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

## AVFALLSHANTERING

Emballagets material kan återanvändas till 100 % och är markerat med symbolen för återanvändning



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 hanteringsstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

## FÖRORDNINGAR

Utrustningen är konstruerad, testad och tillverkar enligt säkerhetsförfordningar: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# FUNKTIONSFEL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	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
	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
	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
<b>För alla andra felsignaler</b>	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

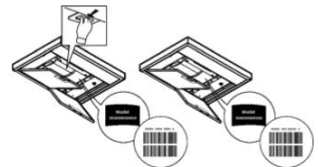


För att ladda ner säkerhetsinstruktionerna, användningsmanualen, det tekniska säkerhetsbladet och energidata:

Besök webbsidan [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Använd QR-koden

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



## 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 lämpövuoksiin 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 kypsäminen 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 työkasineillä. ● 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 märkinä. 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.

- **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 mm<sup>2</sup> tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm<sup>2</sup>. ● 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 verkkojohto 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 yksivaiheiliitäntään läsnä oleva johto tulee poistaa ja vaihtaa toisen tyyppiseen johtoon (ei kuulu toimitukseen), joka vastaa seuraavia spesifikaatioita: yksivaiheiliitäntä: johto H05V2V2-F 3G4.

## 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 asennusta 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 aiheuttavat 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.

● **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet 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 imetyt 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 asennusvihkosien lisävarustusivuun. 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. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla. Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

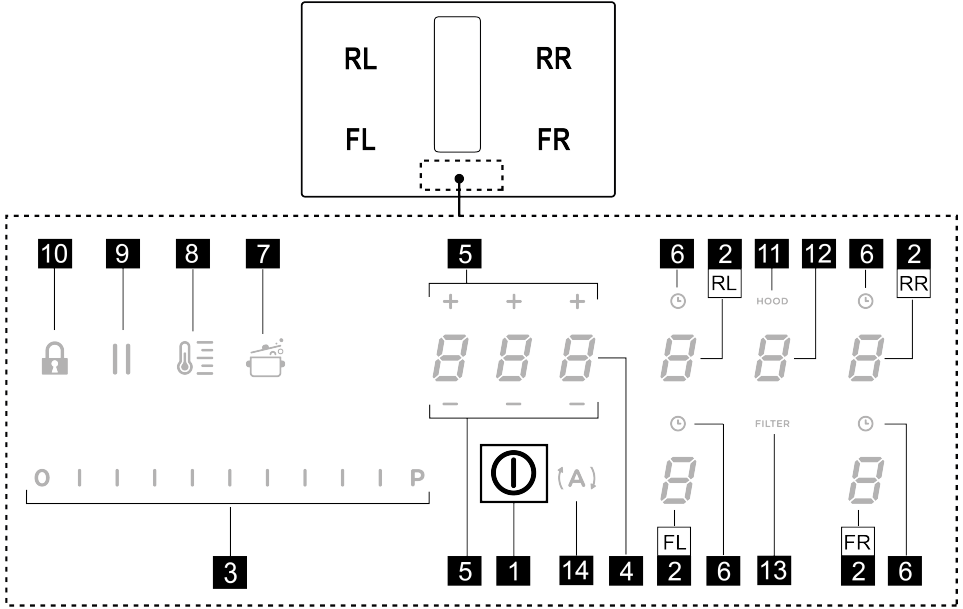
### EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite 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

---

Hiihi-/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:

Tässä oppaassa kerrotaan päätoiminnoista. Käytä ensimmäisten sivujen QR-koodia päästäksesi tutustumaan internetissä oleviin täydellisiin ohjeisiin. Kaikki tämän keittotason toiminnot noudattavat tiukimpia turvallisuusmääräyksiä. 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 merkivalo ei sammuu 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 näytöllä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) - toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

## 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

### • Käynnisty

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin ON/OFF

(1) -näppäintä: symboli 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 lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

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

alueella (2) symbolilla




### • Keittoalueiden ajastin


Keittoalueiden ajastintoiminto on lähtölaskenta, joka

voidaan asettaa hetkellisesti 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  seuraavasta:   (5).


- **Power Limitation** (tehon vähennys)


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

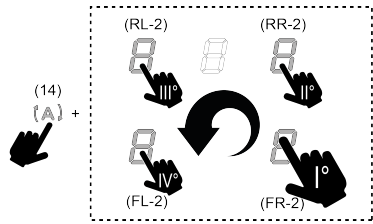
**Huomio** : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä



ilman, että näppäintä  **ON/OFF (1)** painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.



### Power Limitation asettamiseksi:

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




- pidä yhä painettuna kohtaa  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) vasemmassa taka-alueella (RL) näyttää vuorotellen symbolit  ja  osoittaen näin, että asetus on mahdollinen.


- valitse näyttö (RL-2) ja selaa sitten **valintapalkkia (3)**, kunnes näytössä näkyvät symbolit  ja ;

Näytössä (FL-2) näkyy vallitseva asetus seuraavien taulukkoarvoin:

näkyvä arvo	Teho (Kw)
	7,4 Kw (oletusasetus)
	4,5 Kw
	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 kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua


tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasolle .

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

• kun keittoalue on päällä, paina  (7), jolloin näytössä (2) näkyy vilkkuvana , 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 nolnaan.

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

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

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

- paina  (9), jolloin **valintapalkki (3)** syytty
- 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.

#### • **"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.

 1 h ja 35 min


1 h ja 35 min

 1 min ja 35 s.

1 min ja 35 s.


Ajastimen sammutus:

• valitse alue/näyttö (4)

• aseta Timerin kesto nolnaan  seuraavasta: — + (5)

#### **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 .

**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 tehotasoon arvoon .

#### **IMULAITTEEN KÄYTTÖ**

• **Imuvän 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 tehotasoon lisäämiseksi ja vasemmalle tehotasoon vähentämiseksi.

**Huomio :** Asetettu tehotoso 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,

Näkyvä arvo

Jäljellä oleva aika

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)** sytty

Rasvasuodattimet: **FILTER (13)** sytty 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-alueeta (12)
- paina pitkään kohtaa **HOOD (11)**, kunnes Näytössä (12)

näkyvät kirjaimet  ja


, jotka vilkkuvat vuorotellen.

 = hiili-/keramiikkahajusuodattimet;  = = rasvasuodatin;

HIILI-/KERAMIKKAHAJUSUODATTIMET

- 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.

## TEHOTAUUKKO

Tehotaso	Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho	 Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
	 Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho	 Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
	 Ruskistaminen - kypsennyksen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho	 Kypsennyksen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
	 Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
	 Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho	 Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	- sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
	 Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF	 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 näkyvässä.



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 tahrainpoistoaineita.
- 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).

### • XD Nesteiden keräysastian puhdistus :

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

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

### • XE 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!

### • XA 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.

### • XB Aktiivihiihisuodattimen 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 uuniin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

## HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaali on 100-prosenttisesti kierrätettävä, ja siinä on kierrätysymboli



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.

## MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu seuraavien turvallisuusmääräysten mukaisesti: EN/IEC 60335-1; 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# TOIMINTAHÄIRIÖT

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
	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
<b>Kaikkia muita virheilmoituksia varten</b>	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

## TEKNISET TIEDOT

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



Osat, joita ei toimiteta tuotteen mukana

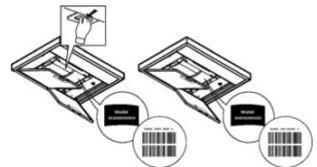


Turvallisuustietojen, käyttöoppaan, teknisten tietojen ja energiatietojen lataus:

Käy sivulla [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Käytä QR-koodia

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





## GENERELL SIKKERHET

**Vær oppmerksom!** Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: ● Produktet må være frakoblet strømmettet 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 strømmettet 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 strømmettet 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, skjærer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten 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 strømmettet 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 antenner. • Flampering er strengt forbudt. • Åpne flammer er skadelige for filterne og kan medføre antenner. 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 tilgjengelige delene i apparatet bli varme. • OBS! Ikke koble produktet til strømmettet 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 kablet 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.

- **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 mm<sup>2</sup> for effektverdier på opptil 7200 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm<sup>2</sup>. • 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 strømmettet. 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 strømledningen 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.

## 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.

• **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 matlagning**

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 filteringsfunksjon med intern resirkulering.

#### ● **Avtrekkversjon:**

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 - Avtrekkversjon. 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 luftfilter før den igjen føres ut i rommet. Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i frontdelen på kjøkkenlisten. Produktet er utstyrt med et luftfiltersett. For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

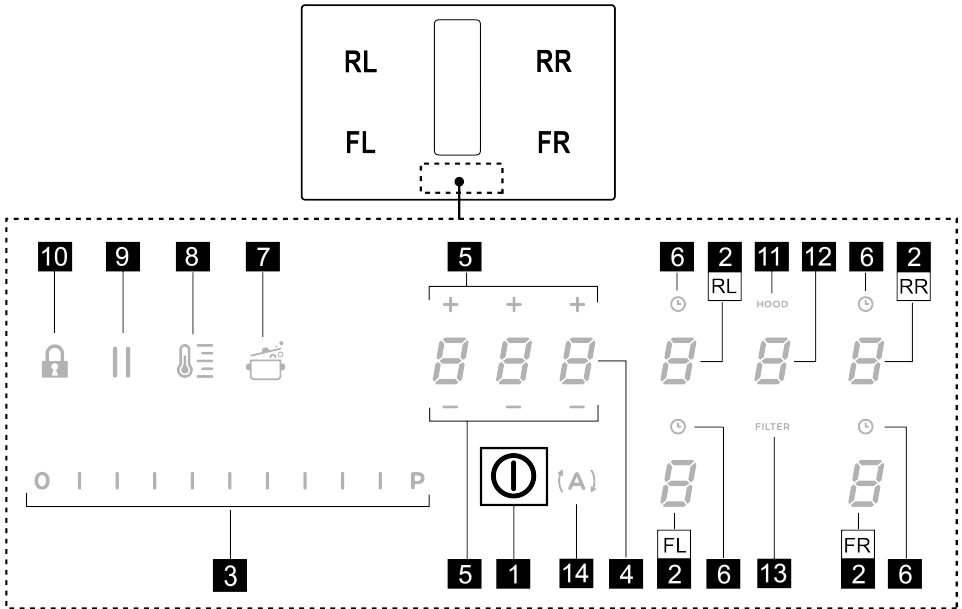
## BRUKSANBEFALINGER

Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet 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 luftfjernerer 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 energivinn. 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	4 Aktivering av "STAND ALONE" Timer
1 ON/OFF på platetoppen / avtrekket	Display: "STAND ALONE" Timer / Timer for kokesone.
2 Valg av kokesone / Dislay i kokesone	5 Øke/reducere l/"STAND ALONE" Timer-tid / Timer for kokesone
3 Øke/reducere effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket	6 Innkobling av Timer Kokesoner
Vise effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket	Aktiv Indikator Timer Kokesoner
	7 Aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming).

---

<b>8</b>	Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)
<b>9</b>	Pause
<b>10</b>	Key Lock (Tastelås)
<b>11</b>	Indikator for aktivt avtrekk
	Aktivere indikator for filtermetning

---

---

<b>12</b>	Valg/Innkobling av avtrekk
	Display for Avtrekk
	Display metning av Kull-/keramisk filter – Fettfilter
<b>13</b>	Nullstilling av Filtertiltetting
<b>14</b>	Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk

---

## FØR MAN STARTER

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å

overholde strenge sikkerhetskrav. Av denne grunn:


I denne håndboken beskrives hovedfunksjonene. Bruk QR-koden på de første sidene for å få tilgang til , alle funksjonene via internett. Alle funksjonene til denne platetoppen overholder de strengeste sikkerhetsstandarder. 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  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	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (Kjeledetektor)	
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Pausefunksjon	
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	

## 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 .

## 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. **Fortsatt 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 ) , som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi

nivået ) og koble inn Power Booster (effektforsterker).

Forsterkernivået angis i feltet for **Valg/Display (2)** med symbolet .

### • 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 **(L) (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 **(L) (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 **(L) (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)**.

### • **Power Limitation (effektbegrens)**

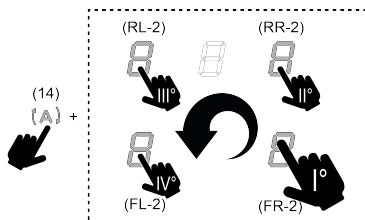
Funksjonen Power Limitation (effektbegrens) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

**Merknad:** Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømmettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen,

uten å trykke på tasten **(ON/OFF (1))**.

### For å stille inn Power Limitation (effektbegrens) :

- 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 **8** 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)
<b>0</b>	7,4 Kw (standardinnstilling)
<b>1</b>	4,5 Kw
<b>2</b>	3,1 Kw

### For å gjøre endringer i Power Limitation (effektbegrens):

- 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 **(10)** 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




#### 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 for 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.

#### • **“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 , ved hjelp av   (5)


#### • **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 .

#### **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 steknivået 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 (A) (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 (A) 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)** tenes

Fettfilter **FILTER (13)** tenes 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 indikatorens 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).




= Luftfiltere 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 luftfilterindikator 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, frituresteke dypfrysede 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
	 Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidsteking, vispe pasta
Middels effekt	 Koke - koke opp - redusere - vispe	Langtidsteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	 Koke - koke opp - redusere - vispe	Langtidsteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, 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).

### • **XD** 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.

### • **XE** 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!

### • **XA** 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.

### • **XB** Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):

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

Filterne settes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filterne. Luftfilterne 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 filterne nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

## KASSERING

Emballasjemateriell er 100% resirkulerbart og merket med gjenvinningsymbol



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.

## FORSKRIFTER

Apparatet er blitt utformet, testet og produsert i henhold til gjeldende sikkerhetsstandarder: EN/IEC 60335-1, 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. EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-2, EN/IEC 61000-3-3.

## UREGELMESSIG FUNKSJON

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
	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
	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
	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.
<b>For alle andre feilsignaler</b>	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

## TEKNISKE DATA

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



Komponenter medfølger ikke produktet

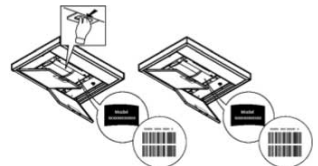


For å laste ned sikkerhetsinstruksjoner, bruksanvisning, teknisk datablad og energidata:

Besøk nettsiden [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Bruk QR-kode

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



## 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, gaffer, 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 grydedektoren 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 kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien 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 kogezone. ● 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). Følg 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<sup>-5</sup> 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.

- **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 mm<sup>2</sup> for effektydelse på op til 7200 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm<sup>2</sup>. ● 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.

## 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.

● **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 egnede 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 medføre 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 højst 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 lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet leveres med alle dele, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Produktet

er udstyret med et sæt lugtfiltere. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

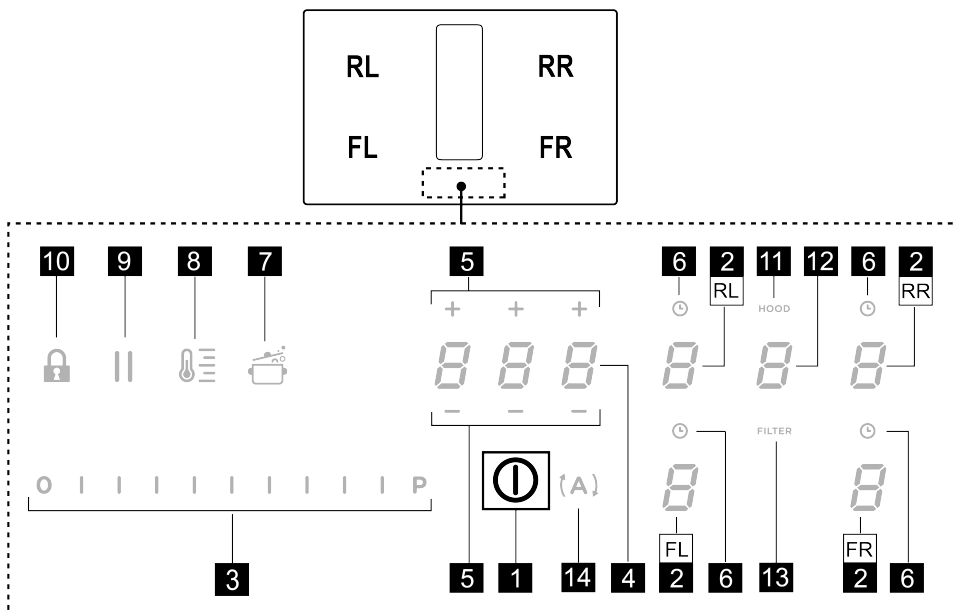
## FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet 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/ kulfilterne, 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



	Visning af tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt)
<b>T. Funktion</b>	
<b>1</b>	ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
<b>2</b>	Valg af kogezone / Display kogezone
<b>3</b>	Øg/sænk tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt)
<b>4</b>	Aktivering af Timer "STAND ALONE"
	Display: Timer "STAND ALONE" / Timer kogezone.
<b>5</b>	Øg/Sænk tid Timer "STAND ALONE" / Timer kogezone
<b>6</b>	Aktivering af timer for kogezone

	Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)		Aktivering af indikator for Filtermætning
7	Aktivering af Automatic Heat Up.	12	Valg/aktivering af emhætte
8	Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion)		Sugeapparatets display
9	Pause		Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter
10	Key Lock (Tastblokering)	13	Nulstil mætningsgrad for filtre
11	Indikator for aktiv udsugning	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:


Denne brugsanvisning beskriver de vigtigste funktioner. Brug QR-koden på de første sider for at få adgang til den komplette brugsanvisning på internettet. Alle disse kogeplades funktioner opfylder kravene til de strengeste sikkerhedsstandarder. Derfor:

- **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, 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 kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").








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

**Advarsel!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

## KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.

### • Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

### • 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 kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på


displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

## 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 kogezone

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 ) , der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau ) , og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet

angives i området Valg/Display (2) med symbolet .

### • 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 effektivniveau end nul)

- Tryk på **(L)** (6) for den pågældende kogezone
- Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille varigheden af Timeren, som vises i **Zone / Display (4)**; under indstilling blinker symbolet **(L)** (6).

**Bemærk:** Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezoneen er aktiveret.

**Bemærk:** Ved at trykke længe på **(L)** (6), nulstilles timeren for kogezoneen.

### Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoneer:

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 kogezoneen slukker.

Sådan slukkes timeren:

- Vælg kogezoneen **(2)**
- Indstil varigheden for Timer til **0.00**, ved hjælp af **— + (5)**.

### • Power Limitation

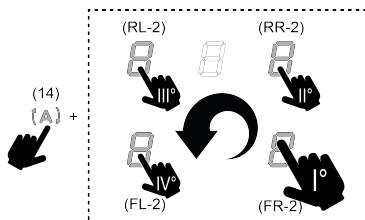
Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoneer reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimale indstillede absorberingsniveau.

**Bemærk:** justeringen skal gennemføres med slukket plade, uden at trykke på tasten **(I)** 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 kogezoneerne, 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 **(L)** og **(R)** 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 **(L)** og **(R)** vises i Displayet;

Displayet (FL-2) vil vise den aktuelle indstilling med værdierne i tabellen:

viste værdi	Effekt (kW)
<b>(L)</b>	7,4 Kw (standardindstilling)
<b>(R)</b>	4,5 Kw
<b>(R)</b>	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 **(I)** 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 **(K)** (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 **(K)** 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 effektiveauer fra  til .

#### Aktivering:

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

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

Ved at sænke kogezonens effektiveauer: 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 aktivt, 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:** deaktivering 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.

#### • Timer "STAND ALONE"

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezone (og af udsugningszone).

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
	1h og 35 min
	1min. og 35 sek.

Sådan slukkes timeren:


- vælg Zone/Display (4)
- indstil varigheden af Timeren til Nul , ved hjælp af  + (5)

#### • 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



aktivieres ved første tryk på tasten  (8).


I displayet (2) for kogezone, 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 aktivt, 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 Valgzone (2); Funktionen kan også deaktiveres via **Vælgerlinjen** (3), hvilket bringer Power Level til .

## BRUG AF SUGEAPPARATET

#### • Tænding af sugesystemet:

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

#### • Udsugningshastighed (effekt):

Udsugning er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).

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

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

#### • Power Booster (Effektbooster)

Udsugning 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 kogezoneerne.

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

**For at aktivere denne funktion:**

Tryk på (A) (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 (A) ved med at blinke.

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

#### • Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filternes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfilter **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 filterne (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 lugtfilter;  = 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 af fedtfilterindikatoren.

## EFFEKTABEL

Styrkeniveau	Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt	Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt	Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF	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 kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen 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 ovenrens eller pletfjernere.
- DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

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).

### • **XD** 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.

### • **XE** Rengøring af metalristen:

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

## VEDLIGEHODELSE 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!

### • **XA** Vedligeholdelse af fedtfiltere:

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.


### • **XB** Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):

Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.

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. Luftfilterne 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

Emballagen er 100% genanvendelig og er markeret med 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.

## LOVREGULERING

Apparatet designet, afprøvet og konstrueret i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne i: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. Ydeevne: 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## DRIFTSFEJL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
	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
<b>Til alle de andre fejlsignaleringer</b>	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

## TEKNISK DATA

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



Komponenter, der ikke følger med produktet

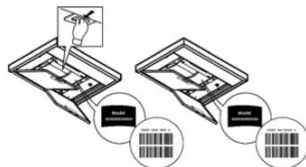


For at downloade sikkerhedsinstruktionerne, brugermanualen, det tekniske datablad og energidata:

Besøg hjemmesiden [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Brug QR-koden

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.



**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 rozvojky ani predĺžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú 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 zahriať. ● 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 nekladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt výrobok automaticky zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vyťahnutím 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 riadte 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 odvádzat' 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<sup>-5</sup> bar). ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistíte, 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 udusenía. ● 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 prísny 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.
- **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 mm<sup>2</sup> pre výkon až do 7200 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm<sup>2</sup>). ● 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 sieťový 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.

## 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 vstavenie:**

• 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.

● **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 javu 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. **účinnnejšia:** 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 jednotlivéj 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 nekladte 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 príruka). 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 bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestností. Výrobok sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva filtračnej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

## ODPORÚČANIA PRI POUŽITÍ

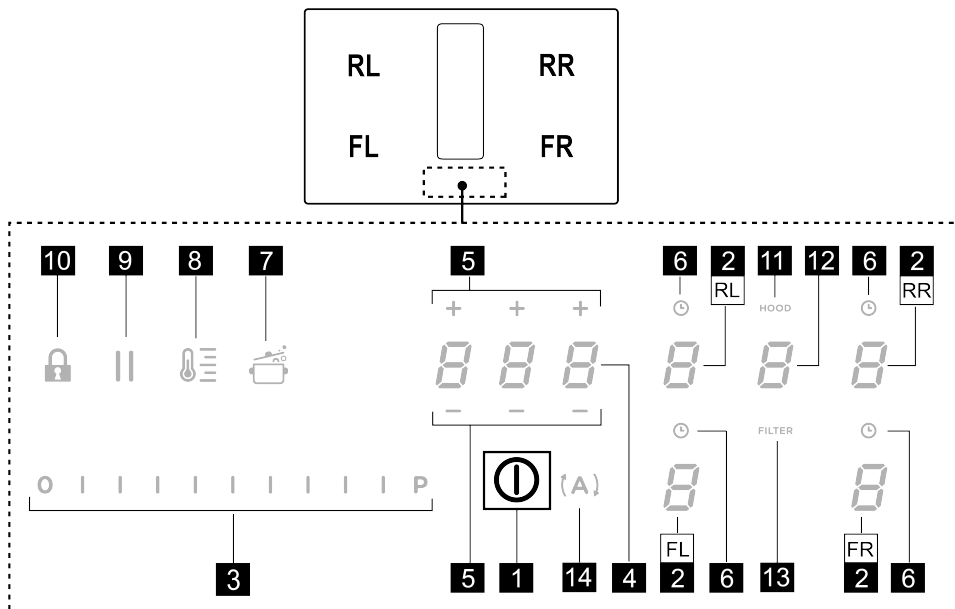
Odporúčania na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie

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 vyčistíte. 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 hrnce alebo panvice by malo pokryť celú elektrickú dosku; použitie nádoby s menším dnom ako doska spôsobí plytvanie energiou. Počas varenia zakryte hrnce a panvice príľnavými 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



<b>T. Funkcia</b>	Displej: Časovač „STAND ALONE“ / Časovač varných zón.
1 ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača pre varnú dosku	5 Zvýšenie/Zníženie času časovača „STAND ALONE“ / Časovača varných zón
2 Voľba varných zón / Displej varnej zóny	6 Aktivácia časovača varných zón  Ukazovateľ časovača varných zón aktívny
3 Zvýšenie/Zníženie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania	7 Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev).
Zobrazenie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania	8 Aktivácia funkcie Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)
4 Aktivácia časovača „STAND ALONE“	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 ZAČNĚTE

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

V tomto návode sú opísané základné funkcie, použijete kód QR nachádzajúci sa na prvých stranách, na vstup na internetové stránky, k úplným pokynom. Všetky funkcie tejto varnej dosky spĺňajú najprísnejšie bezpečnostné normy. 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	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	
Pot Detector (Detektor hrncov)	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

## 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.

• **Výber varných zón**

Dotknite sa (stlačte) oblasti **Výberu/Displeja (2)**, ktorá zodpovedá požadovanej varnej zóne.

• **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 **8**

### • 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).

### • Power Limitation (Obmedzenie výkonu)

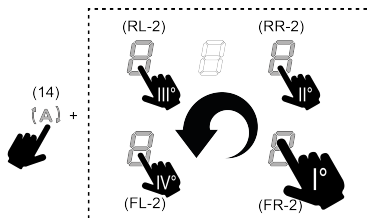
Funkcia Power Limitation (obmedzenie výkonu) znamená režim, v ktorom je obmedzená najvyššia spotreba energie a reguluje sa najvyšší výkon vo všetkých aktívnych varných zónach. V tomto režime celková spotreba energie varnej dosky neprekročí najvyššiu nastavenú hodnotu.

**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 **8** a **0**, čím signalizuje, že je možné vykonať nastavenie.

- zvolte displej (RL-2) následne sa posúvajte na **Lište výberu** (3), až kým sa na displeji nezobrazia symboly **8** a **0**;

Na displeji (FL-2) sa zobrazí aktuálne nastavenie s hodnotami v tabuľke:

zobrazená hodnota	Výkon (kW)
<b>8</b>	7,4 kW (predvolené nastavenie)
<b>8</b>	4,5 kW
<b>8</b>	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 úroveň výkonu od  do .

#### **Aktivácia:**

- na zapnutej varnej zóne stlačíte  (7), na displeji (2) sa zobrazí blikajúca  , 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 slabšej 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:**

- stlačíte  (9), zobrazí sa symbol  blikajúci na displeji (2)

Na deaktiváciu funkcie:

- stlačíte  (9), **Lišta výberu (3)** sa rozsvieti
- stlačte/posúvajte sa na **Lištu 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.

### • **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 h a 35 minút



1 minúta a 35 sek.


Na vypnutie časovača:

- zvolte Zóna/Displej (4)
- nastavte trvanie časovača na nulu  prostredníctvom — + (5)


### • **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 slabšej 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) .

**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 .

## **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

úroveň 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 „



#### • Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôbi 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 blikáť.

**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  a


 striedavo blikajúce.

 = zápachové filtre uhlíkové/keramické;  = tukový filter;

#### ZÁPACHOVÉ FILTRE UHLÍKOVÉ/KERAMICKÉ

- stlačte displej (12) vo chvíli, keď sa objaví písmeno 
- 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 
- 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	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	Vyprážať - vrieť	opiecať, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	restovať – osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto
	Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	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).

### • **XD** 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.

### • **XE** 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 ALKOHOOL!

### • **XA** 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.

### • **XB** 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 zaisťuje 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 100 % 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 príslušnými 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.

## NORMY

Naprojektované, otestované zariadenie realizované pri dodržaní noriem o bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# PREVÁDZKOVÉ ANOMÁLIE

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútrorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Odstráňte hrniec
	Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom	Do modulu sa nedostáva elektrický prúd; napájaci kábel nebol pripojený správne alebo je poškodený	Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie
<b>Pre všetky signalizácie chyby</b>	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Výška (cm)	Šírka (cm)	Hĺbka (cm)
22,3	83	51,5



Komponenty, ktoré nie sú vo výbave s výrobkom

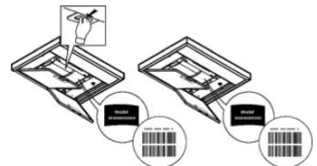


Pre stiahnutie bezpečnostných pokynov, návodu na použitie, technickej karty a energetických údajov:

Navštívte webové sídlo [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Použite QR kód

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.



## 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 ruhaneművel 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 feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz. Fontos: ● Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a

lábás 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 meztláb 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 megkezdene 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.

● **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 munkalapról 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 tápkábelrel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm<sup>2</sup> vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm<sup>2</sup> 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 hálózati kábel 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.

## 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 ügyfélszolgálatlal, 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, tartósítószerke, zsirok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes területén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

• **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;
- zománczott 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 csővezetékén 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 hosszából 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. A terméket a szabványos telepítéshez szükséges felszerelésekkel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. A termék egy szagszűrő készlettel van felszerelve. További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt (a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén).

### **A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ JAVASLATOK**

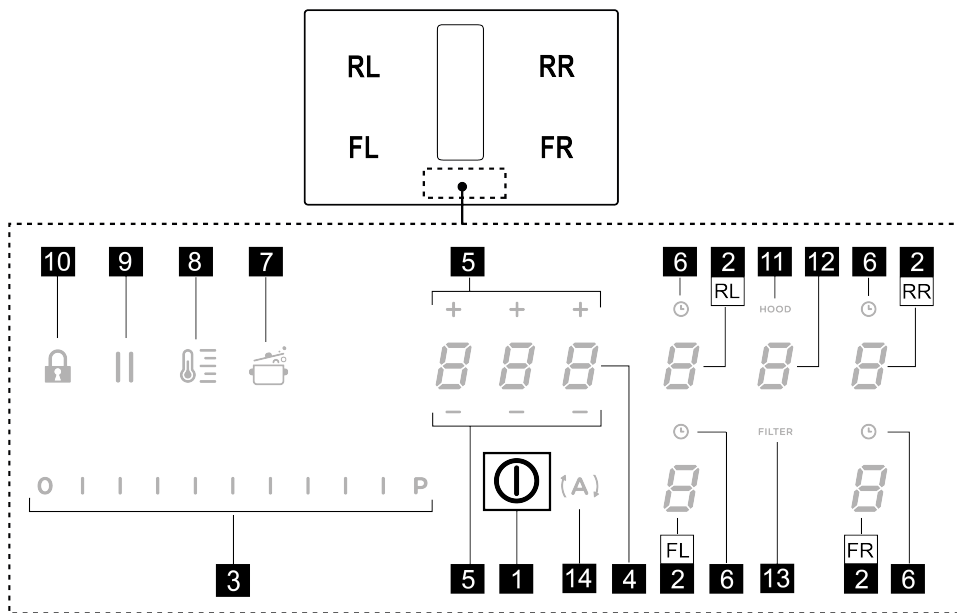
A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a készüléket minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. 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 csatormarendszert.

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.



# PARANCSONK

## 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 növekedése/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) – Zsírészűrő
- 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:

Ebben a kézikönyvben megtalálhatók a főbb funkciók, használja az első oldalakon lévő QR-kódot az Interneten lévő teljes használati utasítás megtekintéséhez. A főzőlap minden funkciója megfelel a legszigorúbb biztonsági előírásoknak. 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 (KIJELEZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	
Power Level (Teljesítményszint)	
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	
Pot Detector (Edény felismerő)	
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	

## 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 fénnel 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  szimbólummal



### • **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  a   (5) segítségével.

#### • **Power Limitation (Teljesítményhatár)**

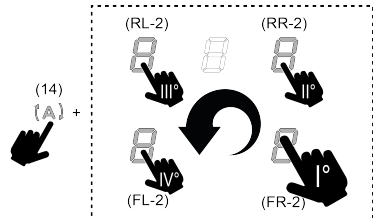
A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beállítását a maximális áramfelvétel korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.



**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 , 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  és  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  és  szimbólum;


A Kijelzőn (FL-2) megjelenik az aktuális beállítás a táblázatban lévő értékekkel:

megjelenített érték	Teljesítmény (Kw)
	7,4 Kw (alapértelmezett beállítás)
	4,5 kw
	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 ételke odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét.

Ez a funkció a  és  közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

#### **Bekapcsolás:**


• bekapcsolt főzőzóna mellett nyomja meg a  (7)

gombot, a kijelzőn (2) villogó  jelenik meg, amely változik 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 fényel 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  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.

### • 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 (Időzítő) 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 óra és 35 perc
	1 perc és 35 mp.

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a Zóna/Kijelzőt (4)  
• állítsa be a Timer (Időzítő) idejét Nullára  a — + (5) segítségével


### • 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 teljesítményszintet; 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 fényel 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 -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  szintre állítva.

## 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 inaktíválva van (aktiválása a "Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása" c. szakaszban olvasható)



### • Szűrők telítettsége reset (Visszaállítás)

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;  = zsírszűrők;

### 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
y	 Sütés - forralás	píritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	 Píritás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
y	 Píritás - 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
y	 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szaszok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
y	 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szaszok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény	 Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
y	 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 folttisztító.
- 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 kéztörölt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

## • **XD** 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 higiénéit.

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádát.

## • **XE** 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!

## • **XA** A zsírszűrő karbantartása:

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrizze 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.

## • **XB** Aktív szénzsűrők - 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 alá, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

## ÁRTALMATLANÍTÁS

A csomagolóanyag 100% -ban újrahasznosítható és újrahasznosítási szimbólummal van ellátva



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.

## SZABVÁNYOK

A biztonsági előírásoknak megfelelően tervezett, tesztelt és gyártott berendezés: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Teljesítmény: 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. EMC: MSZ EN 55014-1; CISPR 14-1; MSZ EN 55014-2; CISPR 14-2; MSZ EN/IEC 61000-3-2; MSZ EN/IEC 61000-3-3.

# MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	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
	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnességét	Vegye le a főzőedényt
	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 hálózatról és ellenőrizze a csatlakozást
<b>Az összes többi hibajelzéshez</b>	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

## MŰSZAKI ADATOK

Magasság (cm)	Szélesség (cm)	Mélység (cm)
22,3	83	51,5



A termékkel nem szállított alkatrészek

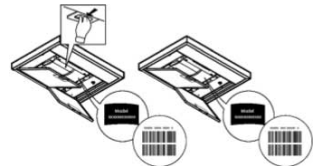


A biztonsági utasítások, a felhasználói kézikönyv, az adatlap és az energiaadatok letöltéséhez:

Látogasson el a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) weboldalra

Használja a QR kódot

Vagy forduljon a Szervizszolgálathoz (a garanciafüzetben megadott telefonszámon). Ha kapcsolatba lép a Szervizszolgálattal, kérjük, adja meg a termék adattábláján szereplő kódokat.





**SIGURANȚĂ GENERALĂ**

**Atenție!** Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare.
- Operațiunile de instalare sau de întreținere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți 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. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Fiți atenți la copii, aceștia nu trebuie să se joace cu produsul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți în 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 și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați gătitul alimentelor bogate în grăsimi și 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 grăsimi, poate fi periculos și poate duce la declanșarea unor incendii.
- Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți produsul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.
- Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi.
- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund cu cele ale rețelei, 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 și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. ● Evitați scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceți alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale și 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 funcția 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 și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și 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 și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul. ● Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. ● 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 flambé. ● 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 conectați produsul la rețeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. ● În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectați cu strictețe prevederile regulamentelor impuse de autoritățile locale competente. ● Aerul aspirat nu trebuie direcționat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Sub nicio formă nu utilizați niciodată produsul dacă grătarul nu a fost montat corect! ● Pentru instalare, utilizați numai șuruburile de fixare livrate

împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi 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 încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bari). ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește 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.

### **Respectați cu strictețe instrucțiunile din cuprinsul acestui manual.**

Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucțiunilor 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.

● Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.

● Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.

● Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariata. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.

● Verificați dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.

### **INSTALARE**

● Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și 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.

● **Atenție!** În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, 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 își va asuma nicio răspundere față de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor 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 plăcuța 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 mm<sup>2</sup>, pentru o putere de până la 7200 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm<sup>2</sup>. ● 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 rețeaua de energie electrică; din acest motiv, efectuați racordarea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard, care să asigure deconectarea completă de la rețea în situațiile încadrate în categoria de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

● **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

● **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.

## 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 înăuntru ambalajului nu s-au introdus (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu punguțe 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 și îndepărtați 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.

● **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 instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

## UTILIZARE

### UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

**Avantaje:** În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este: **Mai sigură:** temperatura mai mică pe suprafața sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacționează 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**

Puteți 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 și orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului. Așadar, 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. Produsul se livrează cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a plintei mobilei. Produsul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Pentru mai multe informații, consultați pagina aferentă accesoriilor versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

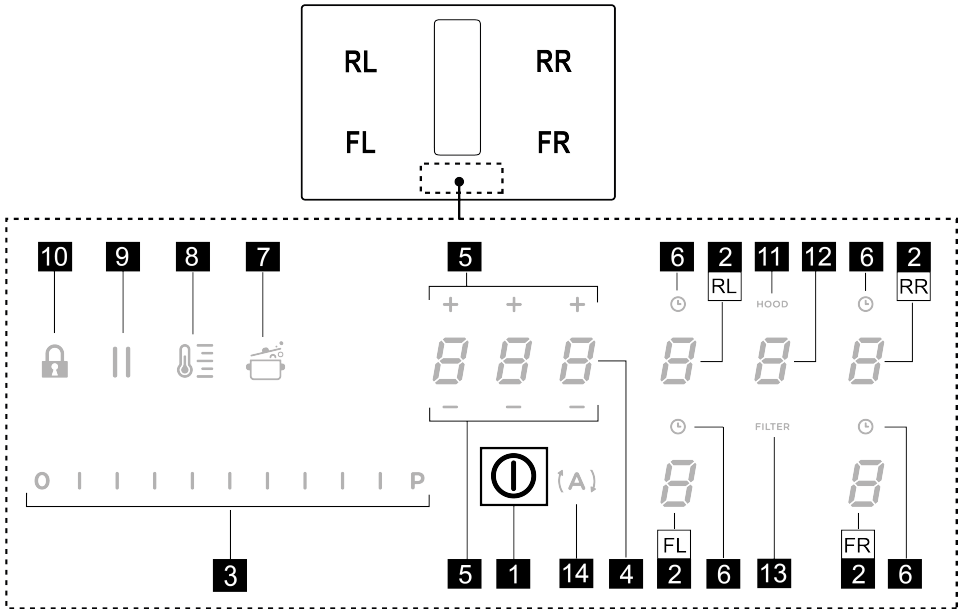
## RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA

Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în cazul unor cantități mari de fum și aburi, folosind funcția booster numai în situații extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotelor, utilizați 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

- |   |   |
|---|---|
| 1 | ON/OFF a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit   |
| 2 | Selectare zone de gătit / Afișaj zonă de gătit  |
| 3 | Creștere/Reducere a nivelului de putere de gătire și a vitezei (puterii) de aspirație<br>Afișare nivel putere de gătire și viteză (putere) de aspirație |
| 4 | Activare temporizator "STAND ALONE"<br>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<br>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 |
|----|---|

Afișaj 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 funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:

În acest manual sunt descrise funcțiile principale. Folosiți codul QR tipărit pe primele pagini, pentru a accesa instrucțiunile complete, pe Internet. Toate funcțiile acestei plite de gătit îndeplinesc cele mai stricte standarde de siguranță. Din acest motiv:

• **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatură de funcționare”, sau „Funcție Blocare” sau „Temporizator”).

Așteptați până când afișajul 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 afișajul zonelor de gătit apare

simbolul **H** care indică faptul că vă aflați în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

## AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Funcție	Valoare
Zona de gătit aprinsă	
Nivel de Putere	
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	
Pot Detector (Detector vas de gătit)	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	
Funcție Pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	

## CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

• **Safe Activation** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit

pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

• **Pot Detector** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

• **Safety Shut Down** (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare 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

**Observație:** Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

• **Aprindere**

Apăsăți scurt (atingeți ușor) ON/OFF (1) plită de

gătit/ sistem de aspirare: simbolul 

**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.**

Apăsăți din nou pentru a stinge

**Observație: Aceasta funcție are prioritate înaintea tuturor celorlalte funcții.**

• **Selectarea zonelor de gătit**

Atingeți ușor (apăsăți) 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.

Apăsăți și glisați de-a lungul **Barei de selectare (3)** (peste







nivelul  și activați Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în zona Selectare/Afișaj (2) cu simbolul 

• **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 (apăsăți) zona de **Selectare/Afișaj (2)** (nivel de putere altul decât zero)

• Apăsăți 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 închiderea temporizatorului:

• selectați zona de gătit (2)  
 • setați durata temporizatorului la , folosind tasta  + (5).


• **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.

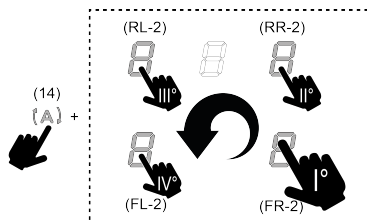
**Notă:** setarea trebuie să se facă cu plita oprită, fără a



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  (tasta se va aprinde intermitent, numai în primele 2 minute de la alimentarea produsului)

• continuând să țineți apăsată tasta , 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)
	7,4 Kw (setare implicită)
	4,5 Kw
	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  la .

#### Activare:

• de pe zona de gătit aprinsă, apăsați  (7), pe afișajul (2) va fi vizualizat un  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**

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

#### Activare:

• apăsați  (9), va fi vizualizat simbolul  aprins cu lumină intermitentă, pe afișajele (2)

Pentru a dezactiva funcția:

• apăsați  (9) - **Bara de selectare (3)** se aprinde  
• apăsați/glișați 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.



#### • **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 pomește 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 numărătoării 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
	1h și 35 min
	1min. și 35 sec.

Pentru închiderea temporizatorului:


• selectați zona/afișajul (4)  
• setați durata temporizatorului la zero , apăsând pe   (5)



#### • **Temperature Manager (Warming Function)**


[Gestionare temperatură (Funcție de încălzire)]  
Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție de control care permite menținerea 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 

**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 .

**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 .

#### 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 viteză 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);

Repetăți 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 mâncărilor, 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
	 Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
Putere medie	 Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
	 Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, 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 găsite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF	 Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

## ÎNTREȚINERE

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.



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 UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă. Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

## • XD 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 curățare mai completă și temeinică, se poate scoate complet cuva inferioară.

## •XE 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 UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!

Evitați utilizarea produselor abrazive. NU UTILIZAȚI ALCOOL!

### •XA Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:

**Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.**

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturație a filtrelor indică această necesitate), cu detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt. Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

### •XB 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 regenerare 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

Materialele folosite pentru ambalare sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul de reciclare



Folosiți în mod eficient căldura reziduală degajată de plita dvs. electrică, încălzind-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 informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

## LEGISLAȚIE

Echipament proiectat, testat și realizat conform prevederilor standardelor în materie de siguranță: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233. Performanță: 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-2; EN/CEI 61000-3-3.

## ANOMALII DE FUNCȚIONARE

Cod informativ	Descriere	Cauze posibile	Soluție
	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicată	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
	Recipient necorespunzător	Pierderea proprietăților magnetice	Îndepărtați vasul de gătit
	Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție	Modulul nu este alimentat cu curent electric; cablul de alimentare nu a fost conectat corect, sau este defect	Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea
<b>Pentru orice alte semnalări de eroare</b>	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

## DATE TEHNICE

Înălțime (cm)	Lățime (cm)	Adâncime (cm)
22,3	83	51,5



Componente care nu sunt incluse cu produsul

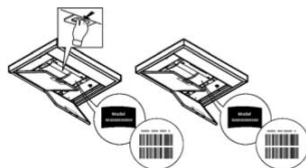


Pentru a descărca instrucțiunile privind siguranța, manualul de utilizare, fișa tehnică și datele energetice:

Accesați site-ul web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

Folosiți codul QR

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.



## 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 нагряват 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, вилници, 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 тенекени 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 пониска 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<sup>-5</sup> 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 паднал. ● 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.

- **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 mm<sup>2</sup> при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm<sup>2</sup>).
- 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 мрежовият 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.

## 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.

- **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:** плътът реагира веднага на зададените команди. **По-ефикасен:** 90% от погълната 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 диаметър 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 Линеини метра. • Препоръчва се на общо 7 линеини 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. Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на

това ръководство).

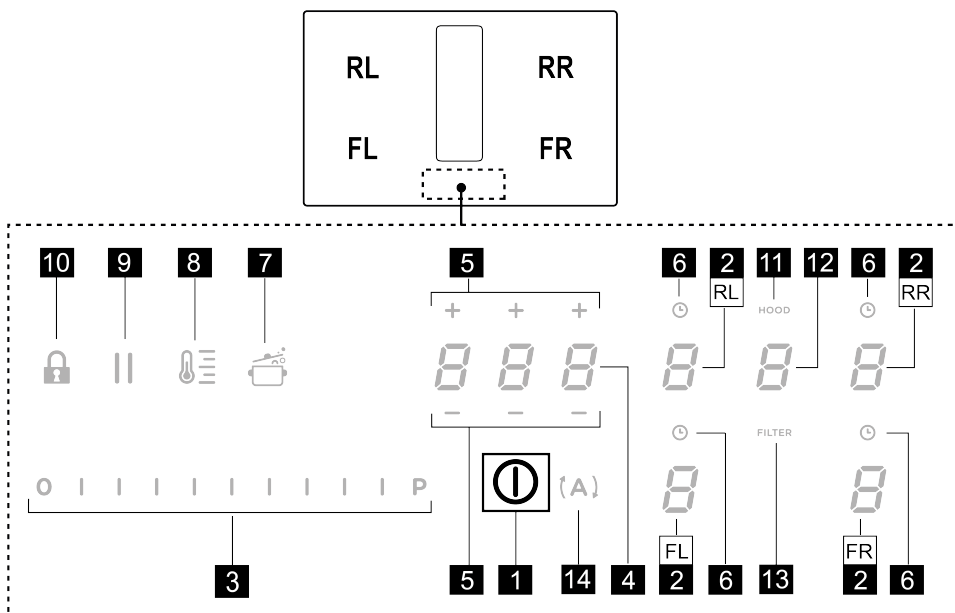
## ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен 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 приклучите 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



#### T. 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	11	Индикатор активен Аспиратор
6	Активиране Таймер Зона за Готвене		Активиране Индикатор за Запушване на Филтри
	Индикатор Таймер Зона за готвене активен	12	Избор/Активиране аспиратор
7	Активиране Автоматично Нагряване (Автоматично Нагряване).		Дисплей Аспиратор
8	Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване)		Дисплей задръстване Филтър въглен/керамичен – Филтър мазнини
9	Пауза	13	Ресет Задръстване Филтри
10	Key Lock	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:


В това ръководство се описват основните функции, използвайте QR код, поместен на първите страници за достъп , до Интернет за пълни инструкции. Всички функции на готварския плот са проектирани като се спазват най-строгите норми за безопасност. 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 , 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	
Power Level (Ниво на Мощност)	
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	
Pot Detector (Детектор за капки)	
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	

## 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 .

## 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 на мощност. 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 ) , 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 ) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност). Нивото Power Booster (усилвател на мощност) е посочено в зоната на Избор/Дисплей (2) със символ 


• **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).

• **Power Limitation (Ограничение на мощността)**

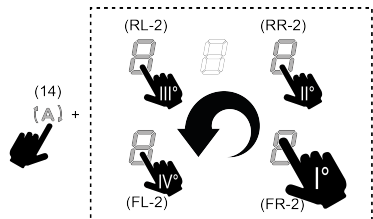
Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция и като се регулира мощността на абсорбция на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбция на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбция.



**Забележка:** настройката трябва да се извърши при изключен плот, без да се натиска бутон  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 мощността):**



• 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  и  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  и ; На Дисплея (FL-2) ще бъде показана текущата настройка със стойностите в таблица:

визуализирана стойност	Мощност (Kw)
	7,4 Kw (настройка по подразбиране)
	4,5 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 (Заклучване на Бутони)

Key Lock (Заклучване 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 (Заклучване 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 Нагриване)

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване) 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  до .

#### Активиране:

• от включена зона за готвене, натиснете  (7), на Дисплей (2) се визуализира  мигаща, която се редува с мощността, зададена в зоната за готвене.

Увеличавайки нивото на мощност на зоната за готвене: функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагриване) остава активна, с новата настройка на температура;

Намалявайки нивото на мощност на зоната за готвене: функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагриване) 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 да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки 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, плътът продължава да работи с предходните зададени настройки.


**Забележка:** ако след 10 минути, Функцията Pausa (Пауза) не се деактивира, плътът се изключва автоматично.

**Забележка:** Функцията Пауза не оказва влияние на аспирацията.

### • 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




1ч. и 35 мин.




1мин. и 35 сек.

За изключването на Timer:

- изберете Зона/Дисплей (4)
- задайте продължителността на Таймера на Нула , посредством  $\text{—} +$  (5)


- **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 пригответените 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 Дисплея (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 .

## **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 temporизатор за 15 мин

**Power Booster (усилвател на мощност) 2:** с temporизатор 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  (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, междуременно символът  ще остане мигащо.

**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 за 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  и

 мигащи с редуване.


 = филтрите за миризми с въглен/керамични; 

== филтър за мазнини;

**ФИЛТРИ ЗА МАЗНИНИ С ВЪГЛЕН/КЕРАМИЧНИ**

- натиснете на Дисплея (12) в момента, в който се появи буквата ;
- 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 ;
- 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)
Максимална 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, вино, 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, вино, 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).

#### ✂️ 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 отстранят всеки остатък подсигурявайки максимална хигиенна безопасност.

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстранят изцяло долната ваза.

#### ✂️ 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!

#### ✂️ 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.

#### ✂️ 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 нагрятата 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

Опаковката е 100% рециклируема и е маркирана със символа за рециклиране



Използвайте добре остатъчната топлина от електрическия котлон, като го изключите няколко минути преди да приклучите 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 предназначени 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.

## СТАНДАРТИ

Оборудване, проектирано, тествано и произведено, в съответствие със стандарта за Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Ефективност: 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## АНОМАЛИИ ПРИ ФУНКЦИОНИРАНЕ

Информационен код	Описание	Възможни причини	Решение
	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
	Съдът за готвене е неподходящ	Липса на магнитни свойства	Отстранете съда за готвене
	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
<b>За всички други сигнализации за грешка</b>	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





Компоненти, които не са приложени към продукта

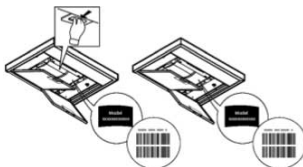


За да изтеглите инструкциите за безопасност, ръководството за употреба, информационния лист и енергийните данни:

Посетете сайта [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Използване на QR код

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.



**BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE**

**Uwaga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek 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 garmków. ● 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 zbliżyły 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 jakiegokolwiek 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 przystąpieniem 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 płytą 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.

● **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 mm<sup>2</sup> dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm<sup>2</sup>. ● 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 sieciowy został prawidłowo zamontowany.

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o 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.

## 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.

● **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 (kolierz 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 osiągniętych 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  $\varnothing$  150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).



### ● Wersja Filtrująca:

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

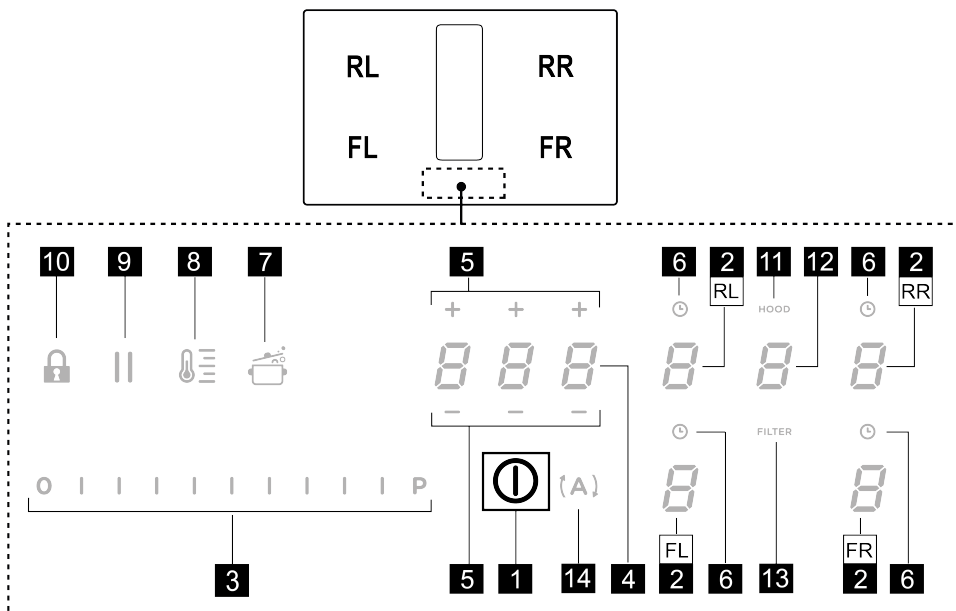
## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie 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 przeciwłuszczowego, 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 zakończeniu 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<br>Wyświetlanie poziomu mocy gotowania i prędkości (mocy) zasysania |
| 4 | Aktywacja Timera „STAND ALONE”<br>Wyświetlacz: Timer „STAND ALONE” / Timer Strefy gotowania.  |
| 5 | Zwiększanie/Zmniejszanie czasu Timera „STAND ALONE” / Timer Stref grzewczych  |
| 6 | Aktywacja Czasomierza stref grzewczych<br>Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny   |

- |    |   |
|----|---|
| 7  | Aktywacja Automatic Heat Up (Nagrzewanie Automagiczne).   |
| 8  | Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)                                 |
| 9  | Paauza  |
| 10 | Key Lock (Blokada Przycisków)   |
| 11 | Wskaźnik Okapu aktywny<br>Aktywacja Wskaźnika Nasycenia Filtrów   |
| 12 | Wybór/Aktywacja Okapu<br>Wyświetlacz Okapu<br>Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtra przeciw tłuszczowemu |
| 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:

W niniejszej instrukcji opisano główne funkcje; użyć kodu QR znajdującego się na pierwszych stronach, aby uzyskać dostęp do pełnych instrukcji w Internecie. Wszystkie funkcje omawianej płyty kuchennej spełniają 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	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automagiczne)	

## 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

## 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 ) obszar **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 ) , który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Pasku wyboru (3)**




(powyżej poziomu ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) jest wskazywany w obszarze Wyboru/Wyświetlacza (2) symbolem .


### • **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, powtórz 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 , za pomocą — + (5).

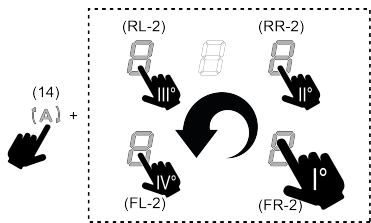
### • **Power Limitation (Ograniczenie Mocy)**

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 wciśnięcia 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  (który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty po podłączeniu zasilania)
- trzymając wciśnięty przycisk  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) pojawiają się kolejno symbole  i , wskazując, że można dokonać ustawień.

- wybrać Wyświetlacz (RL-2), a następnie użyć **Paska wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu pojawiają się symbole  i .

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

wyświetlana wartość	Moc (KW)
	7,4 Kw (ustawienie domyślne)
	4,5 Kw
	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 wciśnięciu jakiegokolwiek 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 Automagiczne)**


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  do .

**Aktywacja:**

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




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

#### • **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 godz. 35 min
	1 min. 35 sek.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):


- wybrać Strefę/Wyświetlacz (4)
- ustawić czas trwania Czasomierza na Zero , używając — + (5)


#### • **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 .

**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 .

**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 .

## 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 (**A**) (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 (**A**) 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 przeciwłuszczykowy **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 (przeciwłuszczykowego lub węglowego/ceramicznego) długo wcisnąć przycisk **FILTR (13)**; wyłącza się, uruchamiając ponowne zliczanie wskaźnika.

### • Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów

**Uwaga:** Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

### **Abi 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 przeciwłuszczykowy;

FILTRY PRZECIWIWZAPACHOWE WĘGLOWE/  
CERAMICZNE

• nacisnąć na Wyświetlacz (12) w momencie, w którym


pojawi się litera 

• wcisnąć **FILTR (13)** stale światło.

• ponownie na dłuższą chwilę wcisnąć **HOOD (11)**, aby potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwzapachowego węglowego/ceramicznego.

FILTR PRZECIWIWŁUSZCZYKOWY

• nacisnąć na Wyświetlacz (12) w momencie, w którym

pojawi się litera 

• wcisnąć **FILTR (13)** migające światło.

• ponownie na dłuższą chwilę wcisnąć **HOOD (11)**, aby potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwłuszczykowego.

## 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, wina, 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, wino, 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).

### • **X**D Czyszczenie zbiornika na ciec:

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.

### • **X**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 ściernie. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

### • **X**A Konserwacja Filtra przeciw tłuszczowego:

**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 przeciw tłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

### • **X**B Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):

**Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.**

Nasyчение filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesiący 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 nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem



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.

Upewniam 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.

## NORMY

Sprzęt zaprojektowany, przetestowany i wyprodukowany zgodnie z przepisami bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## NIEPRAWIDŁOŚCI

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Strefa sterowania wyląca się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć garnek
	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym	Brak zasilania elektrycznego modułu; kabel zasilający nie został prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
<b>Wszystkie inne sygnalizacje błędów</b>	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

## DANE TECHNICZNE

Wysokość (cm)	Szerokość (cm)	Głębokość (cm)
22,3	83	51,5



Komponenty nie są dostarczane z produktem

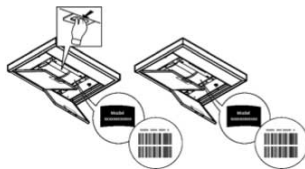


Aby pobrać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę techniczną i dane energetyczne:

Należy odwiedzić stronę internetową [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

Użyj kodu QR

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.



## VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

**Uzmanību!** Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:

- Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla.
- Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehnikam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu.
- Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam.
- Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem.
- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.
- Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām.
- Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Pārliedcinieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu; turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst.
- Elektrokardiosimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu.
- Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem.
- Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks.
- Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā.
- Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju.
- Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tīlvadības sistēmu.
- Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi:

- Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru.
- Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi.
- Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem.
- Kad gatavošana ir

pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar izstrādājumu. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMĀZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces. ● Nekad nelietojiet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes! ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ja šis izstrādājums un citas ierīces, kas darbojas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaikus, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bāri). ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzziņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu. ● Uzstādīšanas laikā pārliecinieties, vai strāvas vads nav bojāts, nav ugunsgrēka vai elektriskās strāvas trieciena riska. Nelietojiet ierīci ar basām kājām vai ja neesat sauss. Aktivizējiet ierīci tikai pēc uzstādīšanas pabeigšanas. ●



Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša, ja tā darbojas neparasti vai ja ierīce ir bojāta vai nokritusi. ● Ja komplektācijā iekļautais kabelis ir bojāts, tas jānomaina pret identisku kabeli, ko piegādājis ražotājs, pilnvarots tehniķis vai kvalificēts personāls. Elektriskās strāvas trieciena risks. ● Ar ierīci jārikojas un tā jāuzstāda diviem vai vairākiem cilvēkiem — traumu risks. ● Turiet bērņus prom no uzstādīšanas vietas. Kad uzstādīšana ir pabeigta, iepakojums (plastmasas, polistirola daļas, utt.) jāglabā bērņiem nepieejamā vietā, jo pastāv nosmakšanas risks. ● Bērņi, kas jaunāki par 3 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces tuvumā; bērņi vecumā no 3 līdz 8 gadiem drīkst tuvoties ierīcei tikai stingrā uzraudzībā. ● Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.

**Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā.** Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādām problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.
- Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.
- Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

## UZSTĀDĪŠANA

- Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.
- Izstrādājums ir paredzēts iebūvēšanai 2–6 cm biežā darba virsmā TOP uzstādīšanas gadījumā; un 2,5-6 cm - FLUSH uzstādīšanas gadījumā. Minimālajam attālumam starp plīti un sienu jābūt vismaz 5 cm no priekšpuses, vismaz 4 cm no sāniem un vismaz 50 cm no sienas augšējās daļas. NB = ieteiktie attālumi ir orientējoši: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.
- **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

## ELEKTROINSTALĀCIJA

- Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. ● Neizmantojot

pagarinātājus. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērs griezumu 2,5 mm<sup>2</sup> jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm<sup>2</sup>). ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

lai pievienotu ierīci ar izvēles vienfāzes savienojumu, ir nepieciešams noņemt esošo kabeli un aizstāt to ar cita veida kabeli (nav iekļauts komplektācijā), kam ir šādas specifikācijas: vienfāzes savienojums: H05V2V2-F 3G4 kabelis.

## MONTĀŽA

● Pirms uzstādīšanas uzsākšanas: Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uzstādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uzstādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāuzglabā; Pārbaudiet arī, vai uzstādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektrības kontaktligzda

### ● **Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:**

• Izstrādājumu nevar uzstādīt uz dzesētājiem, trauku mazgājamām mašīnām, plītiem, krāsnīm, veļas mašīnām un žāvētājiem; Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

• lai optimizētu filtra uzstādīšanu, cokolā vēlams izveidot spraugu, kur var ievietot komerciālo režģi.

• **Svarīgi:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

● **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uzstādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no mīksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska izturība pret novecošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

# CITA NODERĪGA INFORMĀCIJA

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

## IZMANTOŠANA

### PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

**Priekšrocības.** Salīdzinot ar elektriskajām plītiņām, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.

**Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks. **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām. **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

- leteicamie katlu diametri

**SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas** Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

- Trauki gatavošanai

Svarīgi:

Izmantojiet tikai katlus ar simbolu 

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:


- traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;
- metāla traukus ar emaljētu pamatni;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības panela.

- Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

### TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

-  Iesūkšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi). Pieslēdziet izstrādājuma caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks). Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadaļu - Iesūkšanas versija. Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos. Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti: • leteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • leteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem • Izvairieties no kanāla sekcijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

-  Filtrējošā versija:

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievietots no jauna savā vietā. Izstrādājums tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mābeles cokola priekšējā daļā. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

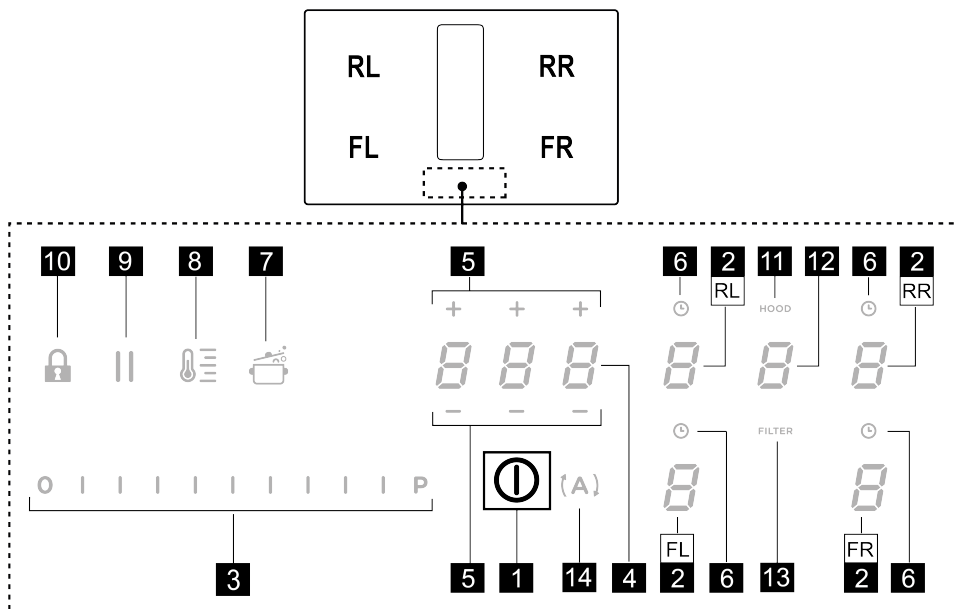
### LIETOŠANAS PADOMI

Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet ierīci ar minimālo ātrumu, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes pat pēc gatavošanas beigām. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogleš filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

Izmantojiet savas elektriskās plāksnes atlikušo siltumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms gatavošanas pabeigšanas. Katla

vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz plīts; izmantojot trauku ar mazāku pamatni nekā plāksne, tiks tērēta enerģija. Gatavošanas laikā pārklājiet katlus un pannas ar cieši pieguļošiem vākiem un neizmantojiet vairāk ūdens, nekā nepieciešams. Gatavojot, neuzliekot vāku, ievērojami palielinās enerģijas patēriņš. Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu pamatni.

## KOMANDAS VADĪBAS PANELIS



### T. Darbība

1	Plīts/plīts virsmas nosūcēja IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANAM
2	Gatavošanas zonu izvēle/Gatavošanas zonas displejs
3	Gatavošanas jaudas līmeņa un iesūkšanas ātruma (jaudas) pieaugums/samazinājums Gatavošanas jaudas līmeņa un iesūkšanas ātruma (jaudas) displejs
4	Taimera "STAND ALONE" (savrupais režīms) aktivizēšana Displejs: Taimeris "STAND ALONE" (savrupais režīms)/Gatavošanas zonas taimeris.
5	Taimera "STAND ALONE" (savrupais režīms)/Gatavošanas zonas taimera laika palielināšana/samazināšana

6 Gatavošanas zonas taimera iespējošana

Ieslēgta gatavošanas zonas taimera indikators

7 Automatic Heat Up ieslēgšana (Automātiska sildīšana)

8 Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija))

9 Pauze

10 Key Lock

11 Aktīva aspiratora indikators

Filteru piesātinājuma indikatora aktivizēšana

12 Aspiratora izvēle/iespējošana

---

Aspiratora displejs

---

Oglekļa/keramikas filtra piesātinājuma displejs -  
tauku filtri

---

---

**13** Filtru piesātinājuma atiestatīšana

---

**14** Aspiratora automātiskās funkcijas iespējošana

---

## KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

Šajā rokasgrāmatā aprakstītas galvenās funkcijas. Izmantojiet QR kodu pirmajās lappusēs, lai piekļūtu pilnīgiem norādījumiem internetā. Visas šīs plīts funkcijas atbilst visstingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

• **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīti virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").


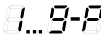





Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

**Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā

parādās simbols **H**, norādot šo stadiju. Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

## GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Darbība	Vērtība
Gatavošanas zona ieslēgta	
Power Level (Jaudas līmenis)	
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	
Pot Detector (Trauku detektors)	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	

## VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

### • Droša aktivizēšana

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai

netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

### • Pot Detector (Trauku detektors)

Izstrādājums automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

### • Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

### • Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušu siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

## PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

**Piezīme:** Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

### • Ieslēgšana

Īsi nospiediet (pieskarieties)  **ON/OFF (1)**

gatavošanas virsma/nosūkšana: simbols  iedegas;

**turpinot nospiegt:** visas pieejamās funkcijas kļūst redzamas uz dažiem mirkļiem, pēc tam aktīvas paliek tikai galvenās; pārējās var izmantot un tiks aktivizētas vēlāk ierīces lietošanas laikā.

**SVARĪGI: visas pieejamās funkcijas tiks izgaismotas ar nelielu gaismu, kas kļūs spilgtāka tikai tad, kad tās tiks iespējotas.**

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

**Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.**

### • Gatavošanas zonu izvēle

Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

### • Power Level (Jaudas līmenis)

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem Pieskarieties un virziet pirkstus gar **Izvēles joslu (3):**


pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.


Iestatītais jaudas līmenis tiks attēlots **Izvēles/Displeja (2) zonā**

### • Power booster (Jaudas palielināšana)

Izstrādājums ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu

līmenis ) , kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc

līmeņa ) un aktivizējiet Power booster (Jaudas palielināšana). Power booster (Jaudas palielināšana)

līmenis ir norādīts Izvēles/Displeja (2) zonā ar simbolu 

### • Gatavošanas zonas taimeris

Gatavošanas zonas taimera funkcija ir atskaites laiks, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā. Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

### Gatavošanas zonas taimera funkcijas iespējošana

• Paveiciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2)** zonu (jaudas līmenis nav nulle)

• Nospiediet **(L)** (6) atbilstoši gatavošanas zonai  
 • Izmantojiet simbolus **— + (5)**, lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek parādīts **Zonā/Displejā (4)**; iestatīšanas laikā mirgo simbols **(L)** (6).

**Piezīme** : uzgaidiet 10 sekundes, nespiežot citas komandas, līdz Gatavošanas zonas taimeris ieslēdzas.

**Piezīme**: ja vēlreiz nospiežat un turat **(L)** (6), gatavošanas zonas taimeris tiek atiestatīts.

**Ja vēlaties, atkārtojiet šo darbību vairākām gatavošanas zonām:**

Katra gatavošanas zona var tikt iestatīta ar citu taimeri; displejā (4) parādīsies tajā brīdī izvēlētais gatavošanas zonas atskaites laiks; ja nav izvēlēta neviena gatavošanas zona, nospiežot uz displeja (4), parādās STAND ALONE taimera atpakaļskaitīšana.

Kad taimeris ir pabeidzjis atskaiti, tiek raidīts skaņas signāls, un gatavošanas zona izslēdzas.

Lai izslēgtu taimeri:

- izvēlieties gatavošanas zonu (2)
- iestatiet Taimera laiku uz **0.00**, izmantojot **— + (5)**.
- **Power Limitation (Jaudas ierobežošana)**

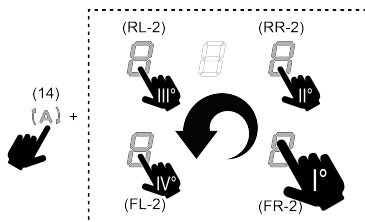
Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo jaudas patēriņu un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējais patēriņš nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas patēriņu.

**Piezīme** : iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, nospiežot taustiņu **(I)** ON/OFF (1), vai kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā.

### Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

• nospiediet **(A)** (poga mirgo tikai pirmās 2 minūtes pēc produkta ieslēgšanas)

• turpinot turēt nospiestu **(A)**, nospiediet vienu reizi visus gatavošanas zonu **Izvēles/Displeja (2)** apgabalus, pretēji pulksteņrādītāja virzienam, sākot no priekšējās labās zonas (FR), katras nospiešanas reizē atskan īss skaņas signāls, kad ir nospiesti visi Displejā (2) ir iespējams atlaist pogu:



šajā brīdī aizmugurējās kreisās zonas (RL) displejā (2) parādās mainīgā secībā simboli **0** un **0**, norādot, ka iestatījumu ir iespējams veikt.

• izvēlieties Displeju (RL-2) ritiniet secīgi uz **Izvēles joslas (3)**, līdz displejā tiek parādīti simboli **0** un **0**; Displejā (FL-2) tiek parādīts pašreizējais iestatījums ar vērtībām tabulā:

parādītā vērtība	Jauda (Kw)
<b>0</b>	7,4 kw (noklusējuma iestatījums)
<b>1</b>	4,5 Kw
<b>2</b>	3,1 Kw

### Lai mainītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana) iestatījumu:

• secīgi nospiediet displeja (FL-2) ritināšanu uz **Izvēles joslas (3)**, lai iestatītu jauno iestatījumu. Lai saglabātu izdarīto izvēli, nospiediet pogu **(I)** ON/OFF (1) 2 sekundes, iestatījuma apstiprināšanai tiks izdots ilgstošs skaņas signāls.

### • Key Lock

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

### Aktivizēšana:

• nospiediet **(I)** (10) Atkārtojiet šo darbību, lai šo funkciju deaktivizētu.

**Piezīme**: ja tiek nospiesta kāda cita funkcija, kamēr Key


Lock ir aktivizēts, simbols **(I)** mirgo, norādot, ka funkcija tiek izmantota, un tā ir jādeaktivizē, lai varētu izmantot plīts virsmu.

### • Automatic Heat UP (automātiskā sildīšana)

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcijas priekšrocība ir iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bez ēdiena piededzināšanas riska, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem no



### Aktivizēšana:


- kad gatavošanas zona ir ieslēgta, nospiediet  (7),

displejā (2) parādās  mirgojoša gaisma, kas mainās atkarībā no gatavošanas zonā iestatītās jaudas.

Palielinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: automātiskās uzsildīšanas funkcija paliek aktīva ar jauno temperatūras iestatījumu;

Samazinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: tiek deaktivizēta automātiskās uzsildīšanas funkcija.



**Piezīme:** izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu,

simbols  (7) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad iespējams turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2).


- **Pauza (pauze)**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

### Aktivizēšana:

- nospiediet  (9), displejā (2) parādās mirgojošs simbols 

Lai atspējotu funkciju:

- nospiediet  (9), iedegas **Izvēles josla (3)**
- nospiediet/virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)**, lai atspējotu funkciju.

**Piezīme:** atspējošana, atjauno virsmas stāvokli pirms pauzes, virsma turpina darboties ar tiem pašiem iepriekš iestatītajiem iestatījumiem.



**Piezīme:** ja pēc 10 minūtēm funkcija Pausa (pauze) netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

**Piezīme:** funkcija Pausa (pauze) neietekmē gaisa nosūkšanu.

- **Taimeris "STAND ALONE"**

Taimera funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite.

Taimeris ieslēdzas, nospiežot Zonu/Displeju (4).

Izmantojiet simbolus   (5), lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek parādīts Zonā/Displejā (4)

**Piezīme:** uzgaidiet 10 sekundes, nenospiežot citas komandas, līdz sākas atskaite.

**Taimeris var iestatīt maksimāli līdz 1 (h) un 59 (min.).** Atlikušais laiks tiek parādīts Zonā/Displejā (4), atpakaļskaitīšanas beigās atskanēs skaņas signāls.

**Piezīme:** Kad atpakaļskaitīšana kļūst mazāka par 10 minūtēm, taimeris aiz pirmā cipara parādās fiksēts punkts.

**Parādītā vērtība**

**Atlikušais laiks**



1h un 35 min




1min. un 35 sek.

Lai izslēgtu taimeris:


- izvēlieties Zonu/Displeju (4)
- iestatiet taimeris uz nulli , izmantojot   (5)

- **Temperature Manager (Warming Function) (Temperatūras pārvaldnieks (sildīšanas funkcija))**


Temperature Manager ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī: ideāls, lai saglabātu karstus jau gatavus ēdienus. Funkcija Temperature Manager ieslēdzas, vienu


reizi nospiežot poļu  (8).

Zonas displejā (2), kurā darbojas Temperature Manager,

parādās simbols 

**Piezīme:** izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu,

simbols  (8) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad varēs turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2).

Nospiediet vēlreiz  (8), lai atspējotu un izslēgtu, lai

Displejā (2) parādītos līmenis "0".

**Piezīme:** ja funkcija Temperature Manager (Warming Function) darbojas vairākas zonas, vispirms atlasiet vajadzīgo zonu, izmantojot izvēles zonu (2); Funkciju var arī deaktivizēt, izmantojot **Izvēles joslu (3)**, paaugstinot

jaudas līmeni uz .

## TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

- **Tvaika nosūcēja sistēmas:**

- Ieslēdziet plīti, kā norādīts nodaļā "ieslēgšana", "gatavošanas virsmas lietošana";

- **Sūkšanas ātrums (jauda):**

Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar 3 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņiem.

Pieskarieties un velciet pirkstus gar **Izvēles joslu (3)**: pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni, pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

**Piezīme:** Iestatītais jaudas līmenis tiks attēlots **Izvēles/Displeja (12)** zonā

- **Power booster (Jaudas palielināšana)**

Nosūcējs ir aprīkots ar 2 papildu jaudas līmeņiem (papildus 3. līmenim)

**Power Booster 1:** iestatīts uz 15 min.

**Power Booster 2:** iestatīts uz 5 min.

Pēc tam jauda atgriežas iepriekš iestatītajā līmenī.



Pieskarieties un velciet ar pirkstiem gar atlases joslu (3) (virs 3. līmeņa) un aktivizējiet Power Booster 1, līmenis tiks parādīts atlasē / displeja zonā (12) ar mirgojošu skaitli "4".

Pieskarieties un velciet ar pirkstiem gar atlases joslu (3) (virs 3) un aktivizējiet Power Booster 2, līmenis tiks parādīts atlasē / displeja zonā (12) ar mirgojošu simbolu "



#### • Automātiskā darbība

Tvaiku nosūcējs ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās.

Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

**Lai iespējotu šo funkciju:**

Nospiediet (A) (14);

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

**Piezīme:** ja automātiskās darbības laikā izvēles joslā (3) tiek izvēlēti ātrumi no 1 līdz 3, automātiskā darbība apstājas; no otras puses, ja ir izvēlēts Power Booster, automātiskā darbība tiks atsākta pēc laika beigām, tikmēr simbols (A) turpina mirgot.

**Piezīme:** virsmas izslēgšanas gadījumā ar aktīvu Automātisko darbību, tvaika nosūcēja izslēgšanās notiek automātiski, bet pakāpeniskā veidā.

#### • Filtru piesātinājuma indikators

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

Ogles/keramikas smaku filtri FILTER (13) iedegas

Tauku filtrs FILTER (13) iedegas un mirgo

**Piezīme:** šī funkcija pēc noklusējuma ir atspējota (skatiet,

kā to iespējot sadaļā " Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana")

#### • Atiestatīt filtra piesātinājumu

Pēc filtru (tauku un/vai ogles/keramikas) apkopes veikšanas nospiediet un turiet FILTER (13); tas izslēdzas, restartējot indikatora skaitīšanu.

#### • Filtra piesātinājuma indikatora aktivizēšana

**Piezīme:** Parasti šis indikators ir atspējots.

**Lai to iespējotu, rīkojieties šādi:**



- ieslēdziet nosūkšanas plūti virsmu
- iesūkšanas dzinējs un gatavošanas zonas ir izslēgtas, nospiediet izvēles zonu (12)
- nospiediet un turiet HOOD (11), līdz displejā (12)

parādās burts

SMAKU OGLES/KERAMIKAS FILTRI

- nospiediet Displeju (12), kad parādās burts
- nospiediet FILTER (13) fiksēto gaismu.
- ilgi nospiediet HOOD (11) vēlreiz, lai apstiprinātu smakas filtra indikatora aktivizāciju ogles/keramikas.

TAUKU FILTRS

- nospiediet Displeju (12), ja parādās burts
- nospiediet FILTER (13) mirgojošo gaismu.
- ilgi nospiediet HOOD (11) vēlreiz, lai apstiprinātu tauku filtra indikatora aktivizāciju.

## JAUDAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda	Ātri uzsildīt	Īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkausēt piederumus
Vidēja jauda	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
	Vārīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
	Vārīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tilpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

## APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.



Lai iegūtu informāciju par izstrādājuma apkopi, skatiet attēlus uzstādīšanas beigās, kas apzīmēti ar šo simbolu.

### PLĪTS APKOPE

#### ● Indukcijas plīts tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

#### Svarīgi:

- Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.
- Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.
- NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

#### ● XD Šķidruma savākšanas tvertnes tīrīšana:

Nejaušas un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iekļauties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību.

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

#### ● XE Metāla režģa tīrīšana

Grīls jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

### NOSŪCĒJA APKOPE

#### ● Nosūcēja apkope:

Tīrīšanas veikšanai lietojiet TIKAI ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. NELIETOJIET SPIRTU!

#### ● XA Prettauku filtra apkope:

**Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.**

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

#### ● XB Apkope Aktivās ogles filtri (Tikai filtrējošai versijai)

**Notur gatavošanas laikā radītās smakas. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu.**

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkaršēt krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

**Uzmanību!** Nenovietojiet filtrus cepeškrāsns apakšā, bet gan ievietojiet tos uz cepešpannas vidējā augstumā.

## UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100% pārstrādājams, un tas ir marķēts ar pārstrādes simbolu



Izmantojiet savas elektriskās plāksnes atlikušo siltumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms gatavošanas pabeigšanas. Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz plīts; izmantojot trauku ar mazāku pamatni nekā plāksne, tiks tērēta enerģija. Gatavošanas laikā pārklājiet katlus un pannas ar cieši pieguļošiem vākiem un neizmantojiet vairāk ūdens, nekā nepieciešams. Gatavojot, neuzliekot vāku, ievērojami palielinās enerģijas patēriņš. Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu pamatni.



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA).

Pārlicinieties, vai šis izstrādājums tiek pareizi likvidēts. Lietotājs palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai. Simbols uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

## NOTEIKUMI

Iekārtas, kas projektētas, pārbaudītas un ražotas saskaņā ar drošības noteikumiem: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. Eksploatācijas īpašības: 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. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## DARBĪBAS KLŪMES

Informācijas kods	Apraksts	Iespējamie iemesli	Risinājumi
	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
	Nepiemērots trauks	Magnētisko īpašību zudums	Noņemiet katlu
	Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.	Modulim nav elektriskās strāvas; strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts	Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu
<b>Visiem citiem kļūdas ziņojumiem</b>	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

## TEHNISKIE DATI

Augstums (cm)	Platums (cm)	Dzījums (cm)
22,3	83	51,5





Sastāvdaļas, kas netiek piegādātas kopā ar produktu



Lai lejupielādētu drošības norādījumus, lietotāja rokasgrāmatu, tehnisko datu lapu un enerģijas datus:

Apmeklējiet vietni: [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Izmantojiet QR kodu

**Sazinieties ar Tehniskās palīdzības dienestu** (pa tālruna numuru, kas ir norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar Tehniskās palīdzības dienestu, norādiet produkta sērijas numuru, kas norādīts tehnisko datu plāksnītē.

