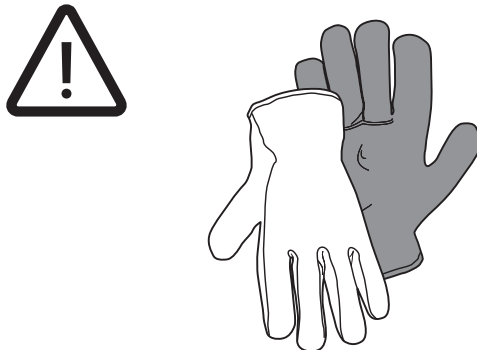
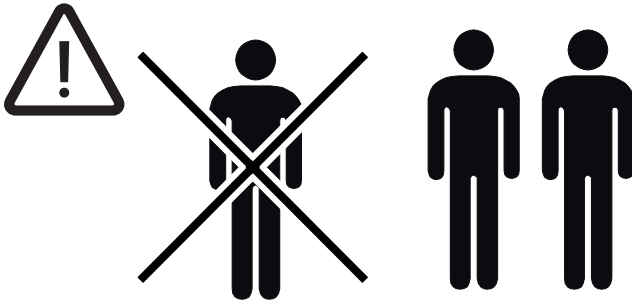
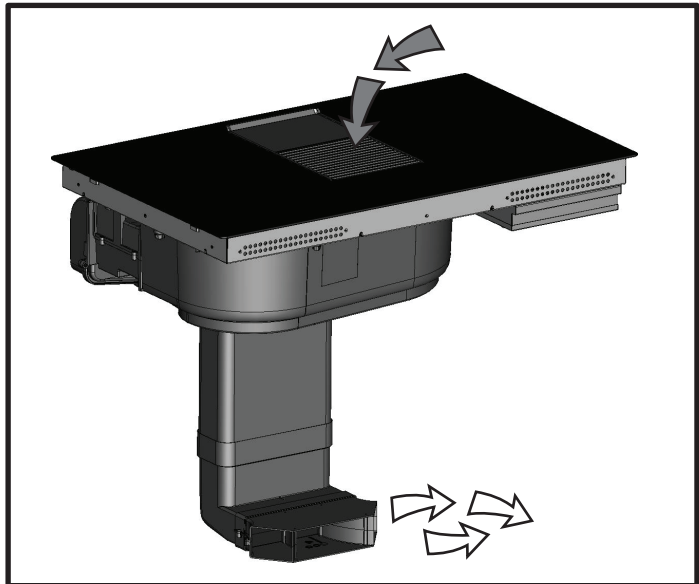
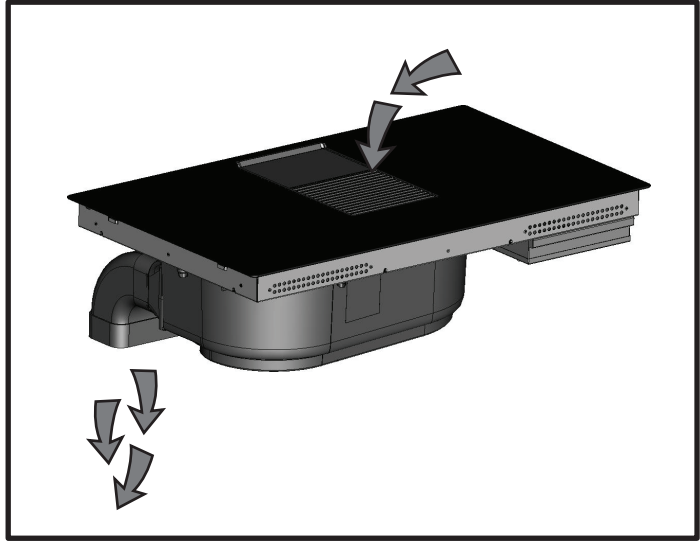


SV Bruksanvisning
FI Käyttöohje
NO Brugsanvisning
DA Brugsanvisning
SK Návod na používanie
HU Használati útmutató
RO Informații pentru utilizator
BG Ръководство за употреба
PL Instrukcja obsługi

Whirlpool

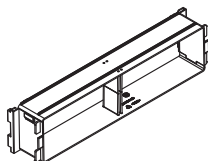




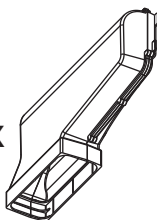


KIT cod. FKVVHS

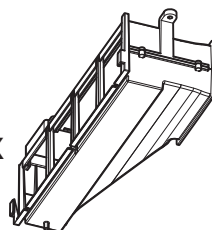
2x



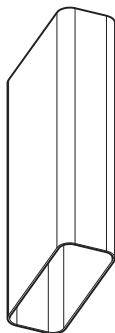
1x



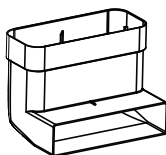
1x



1x



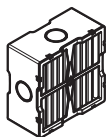
1x



1x



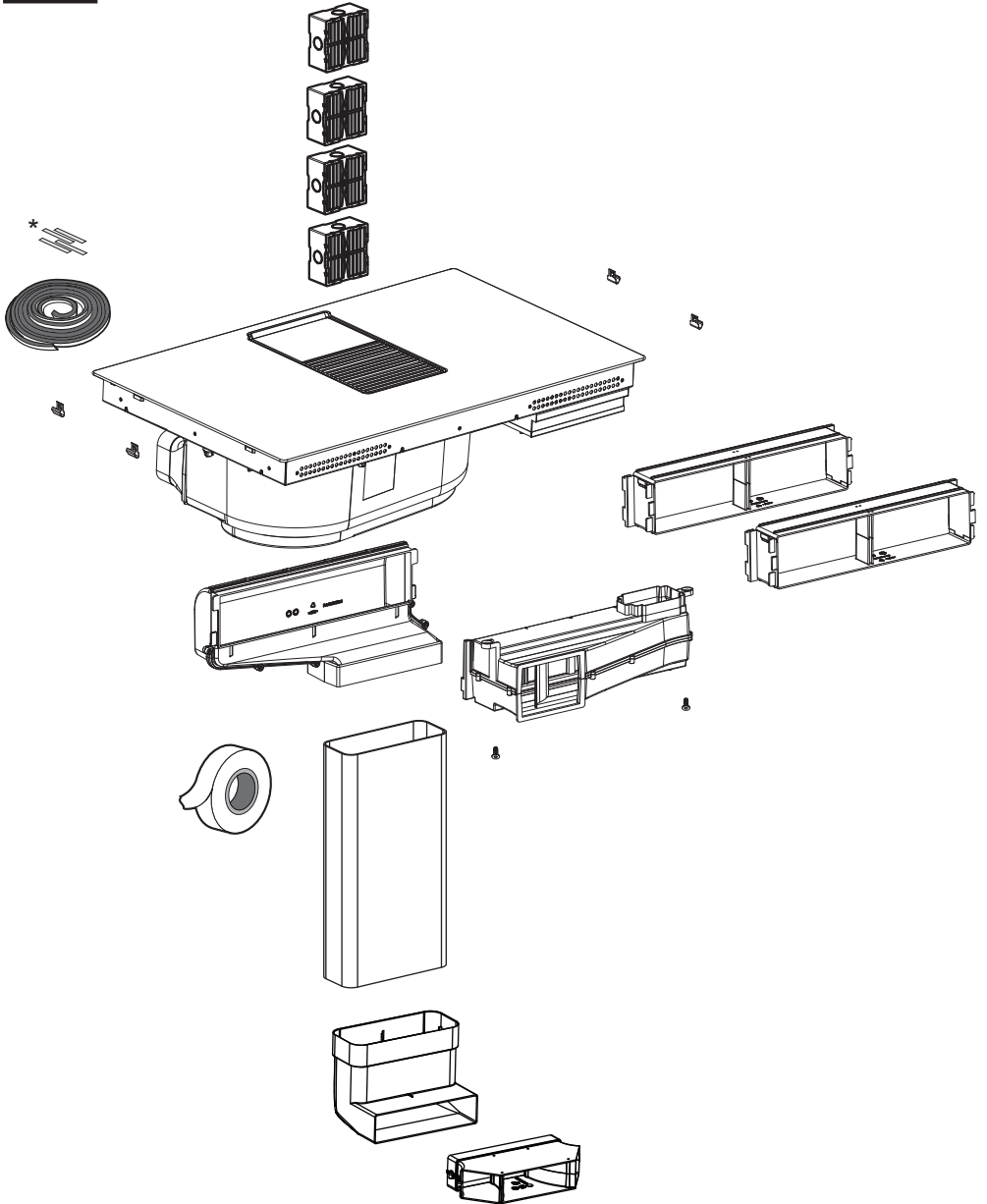
4x



1x

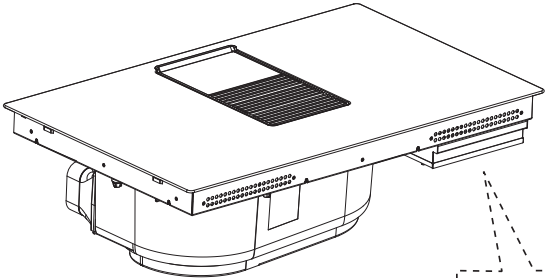
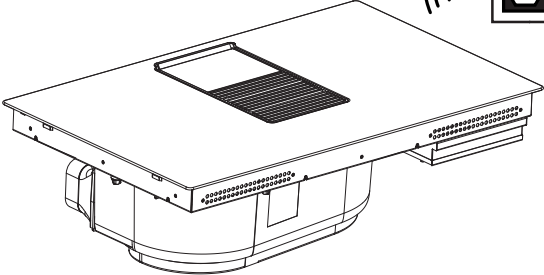
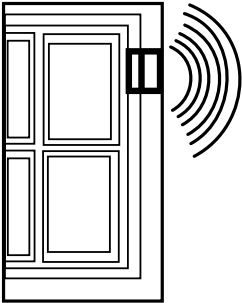


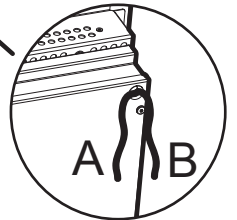
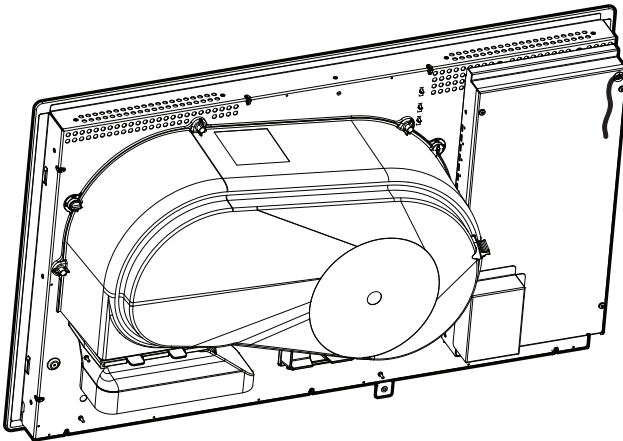
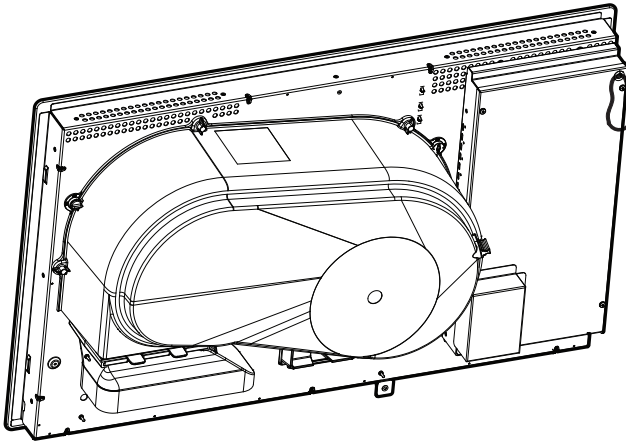
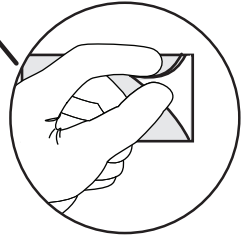
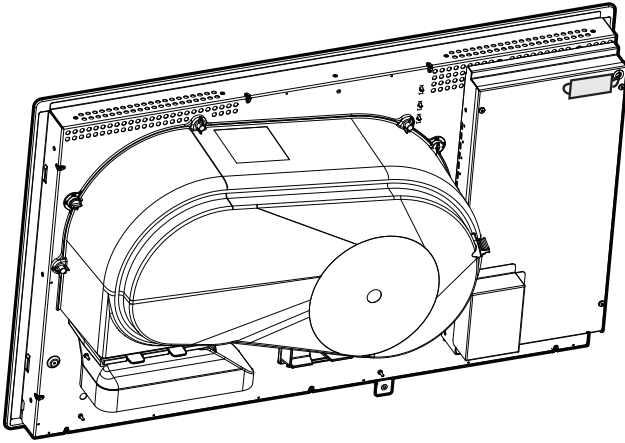
2x  $\varnothing 3,5 \times 9,5 \text{mm}$



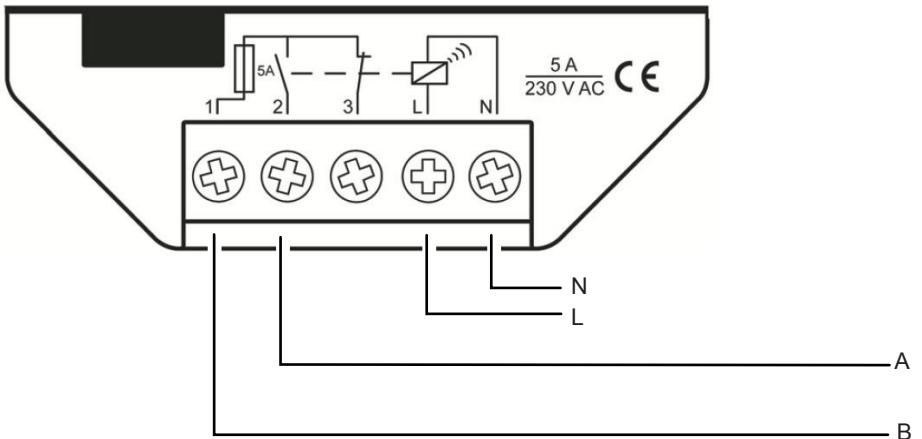


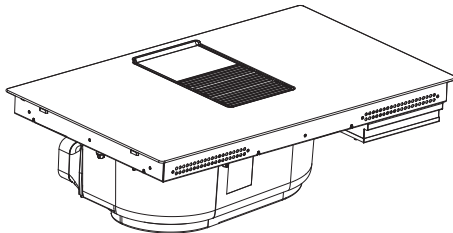
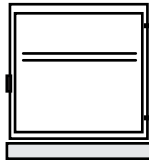
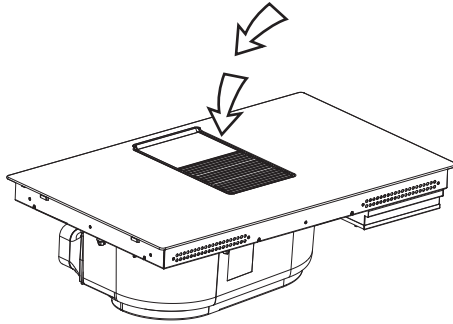
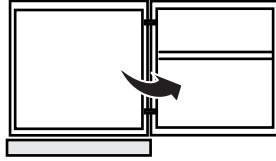
KIT WINDOW

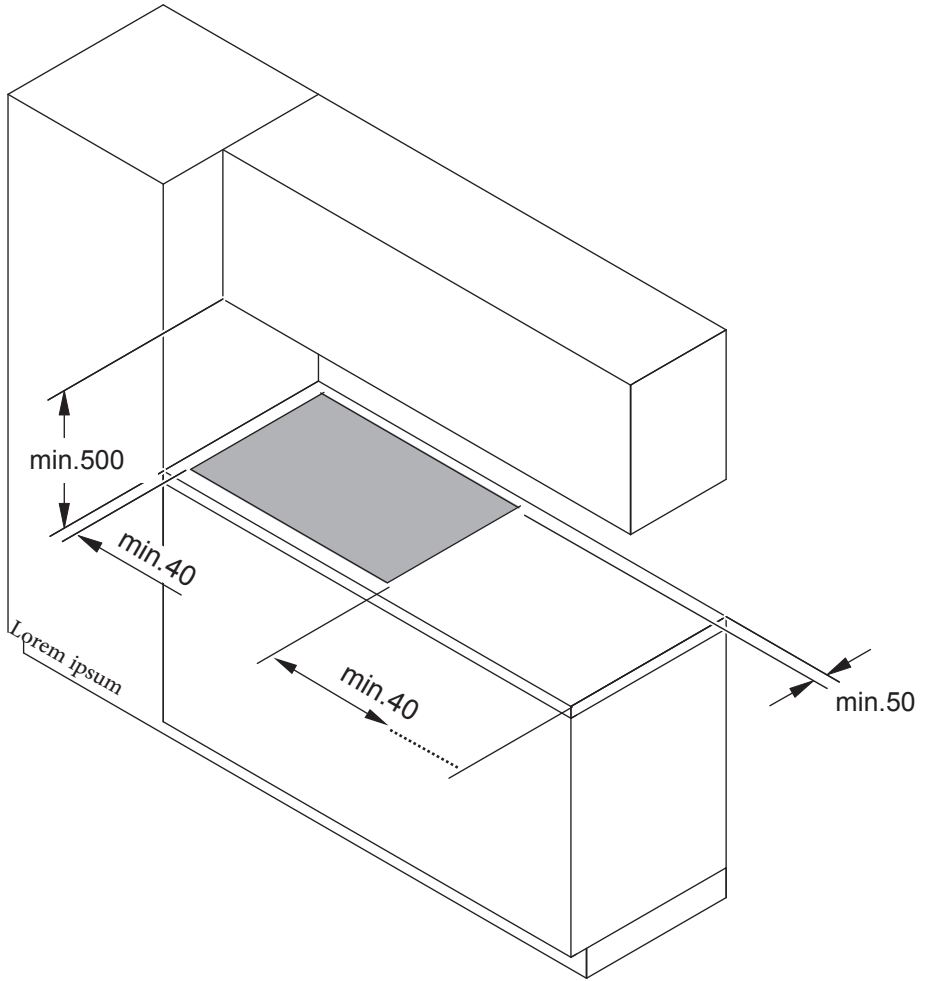




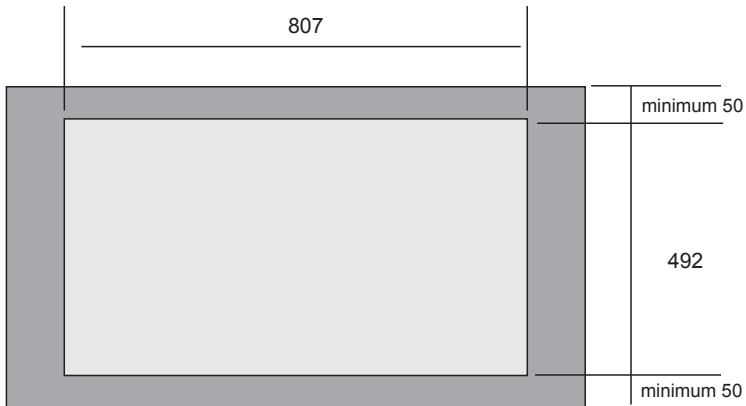
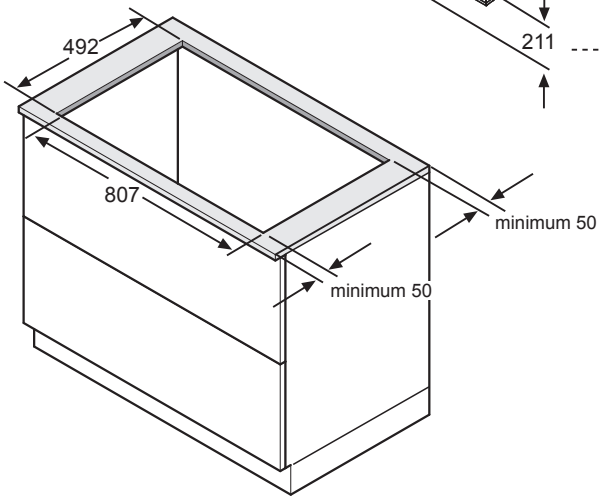
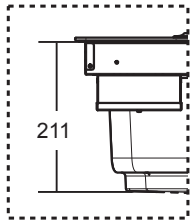
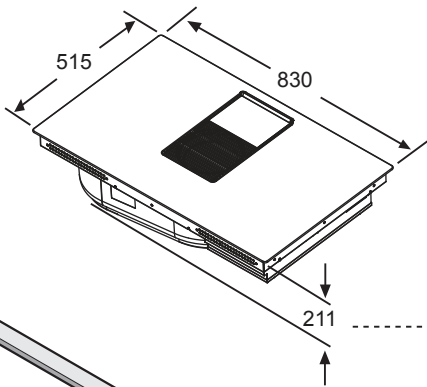
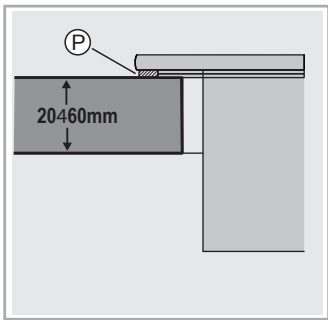
KIT WINDOW

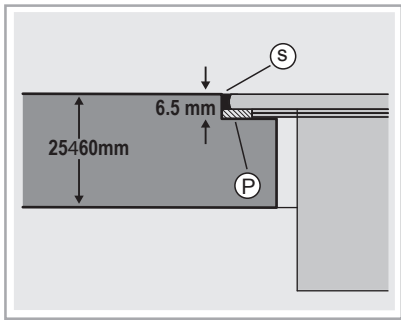




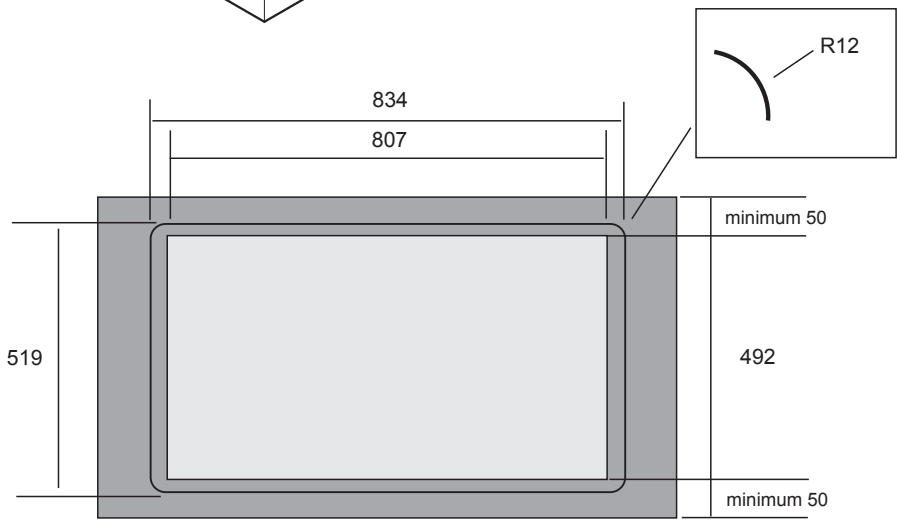
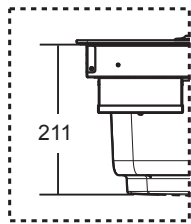
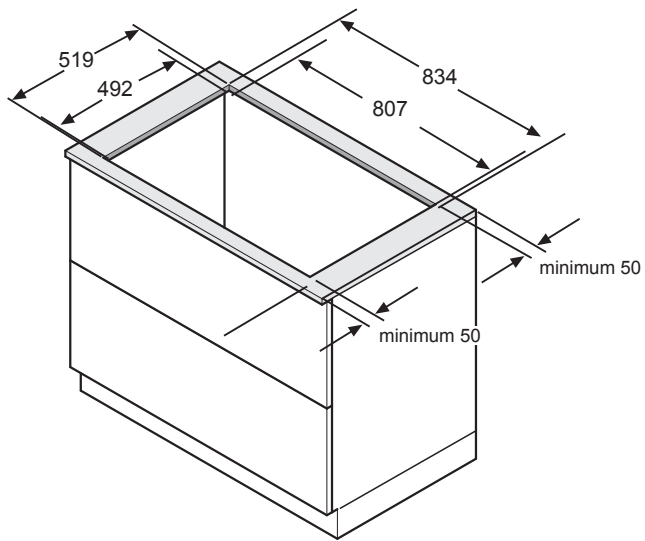
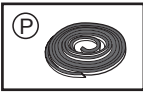
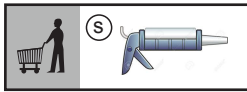
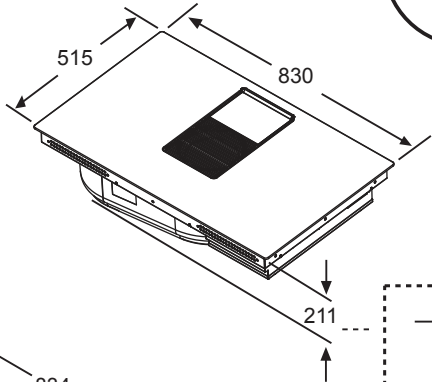


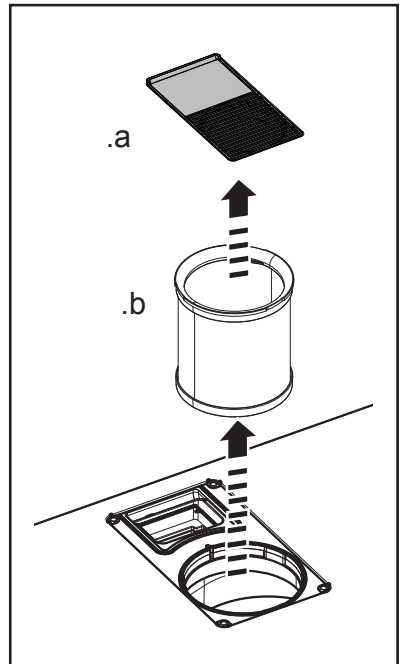
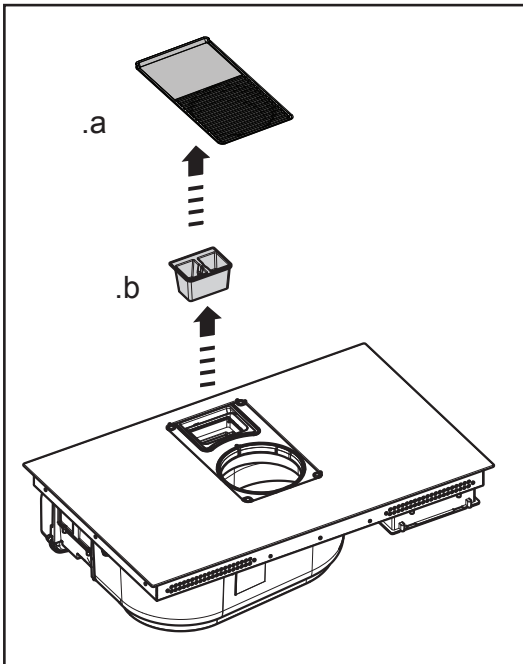
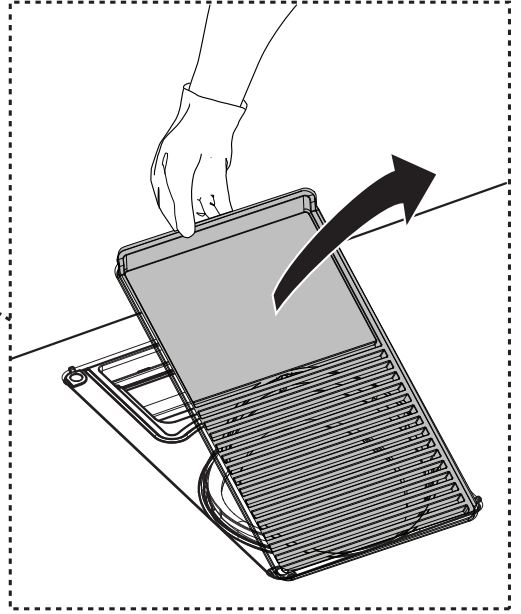
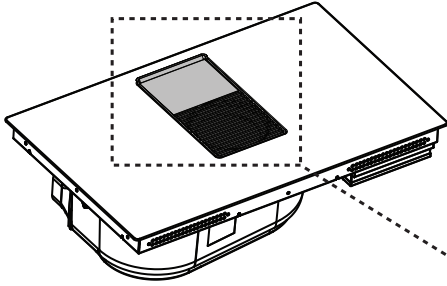
inst. **A**



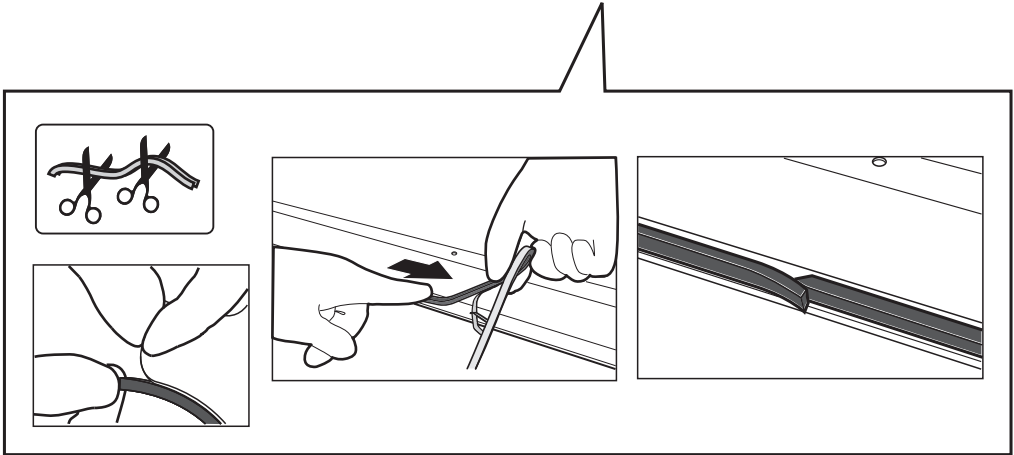
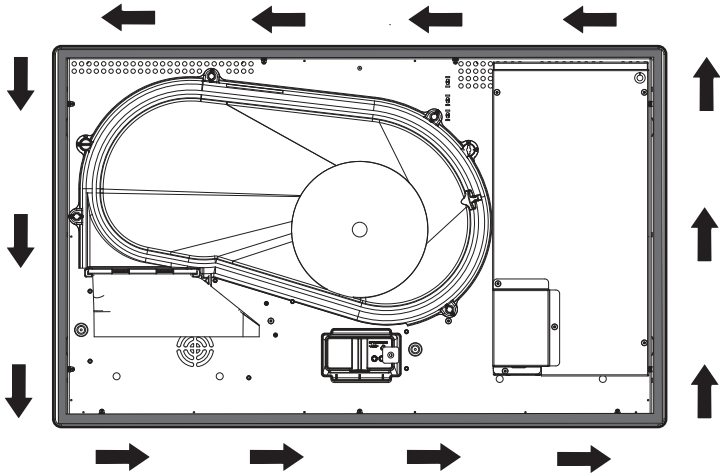
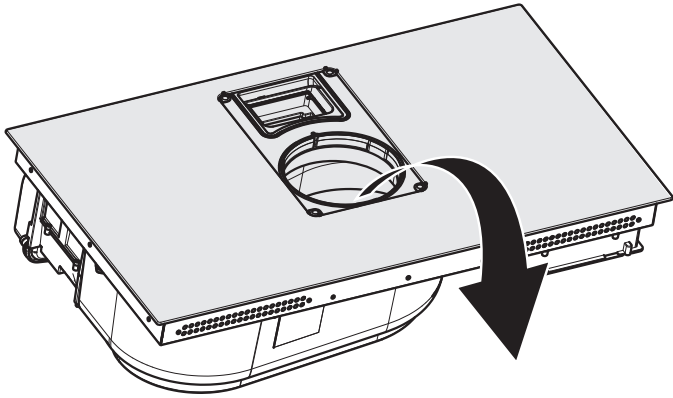


inst. B

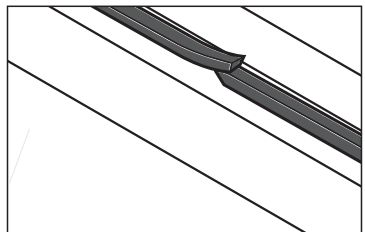
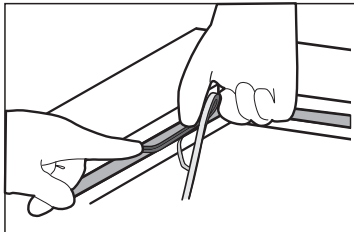
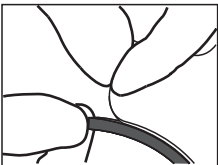
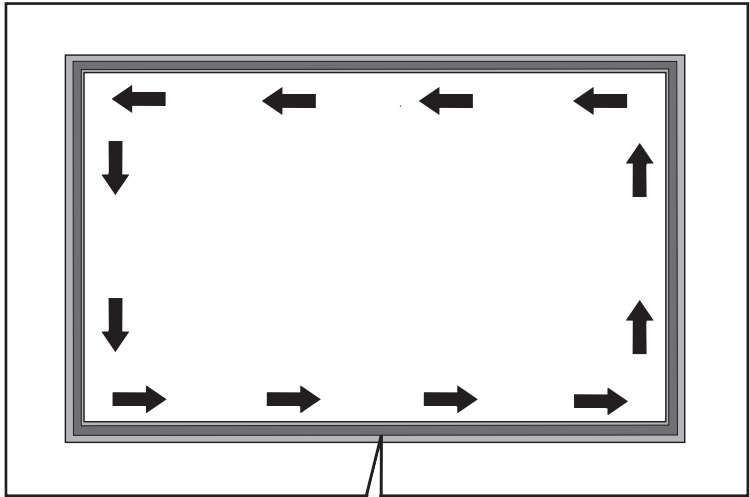
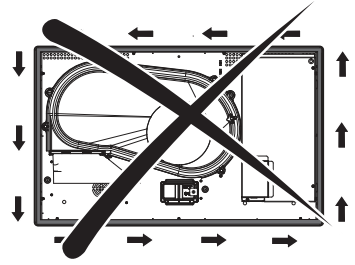
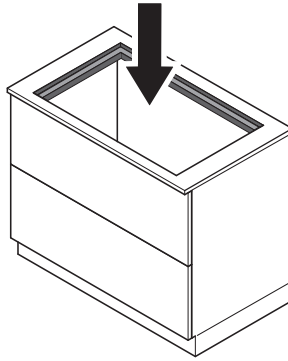




inst. A



inst. B



.a

380V-415V ~
50Hz/60Hz

2N~

OK!

.b

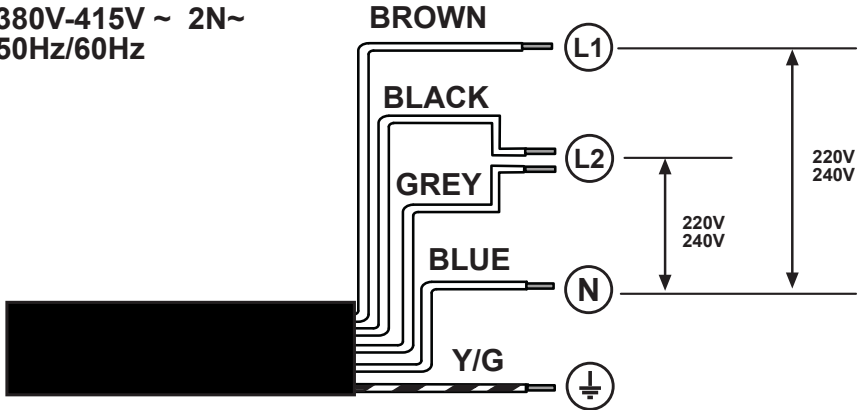
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

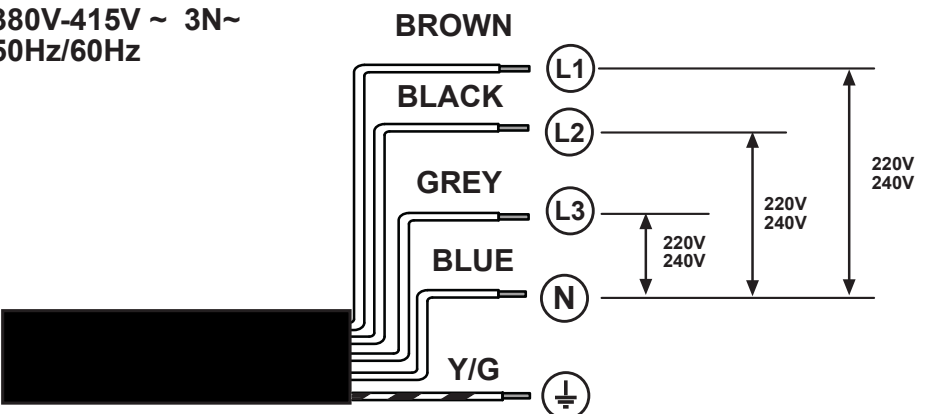
OK!

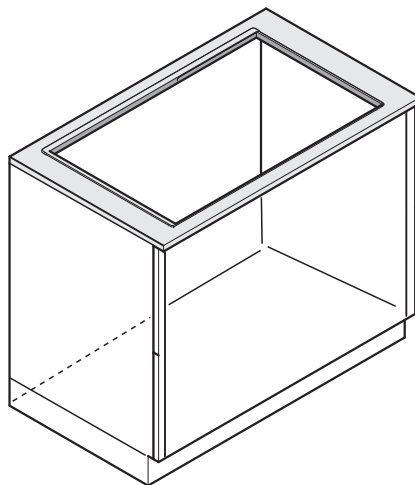
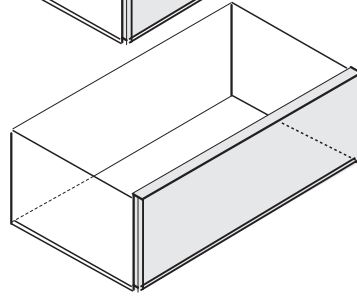
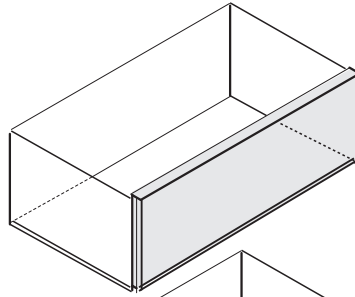
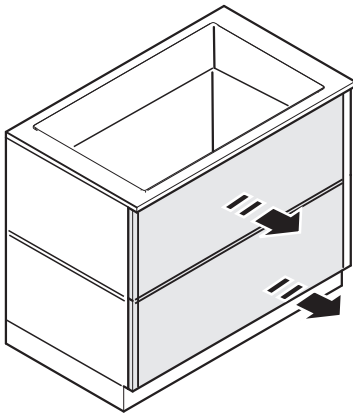
3

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

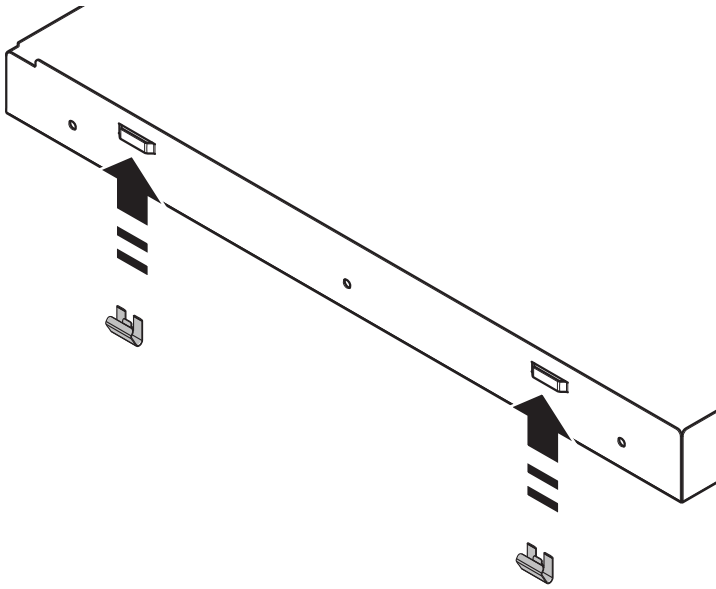
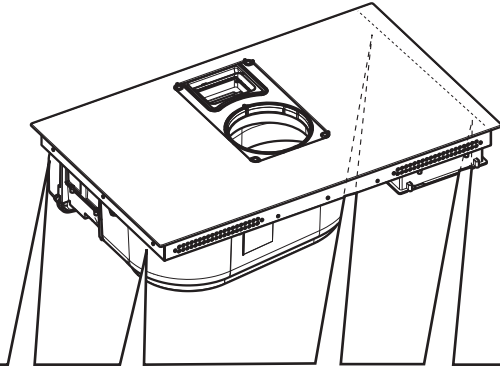
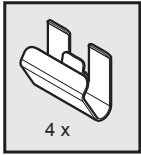


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

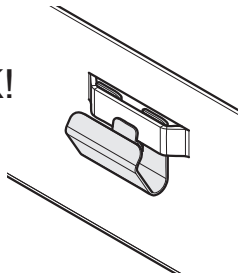


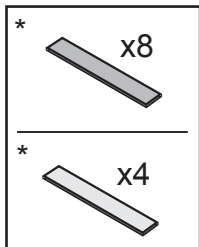


OK!

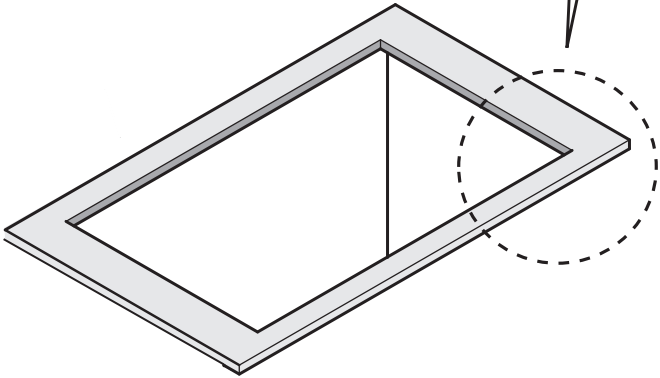
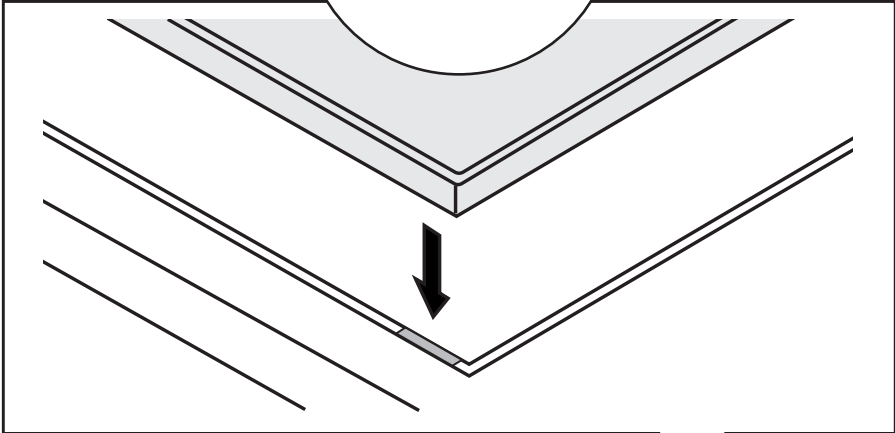
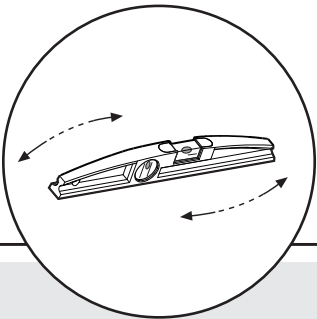


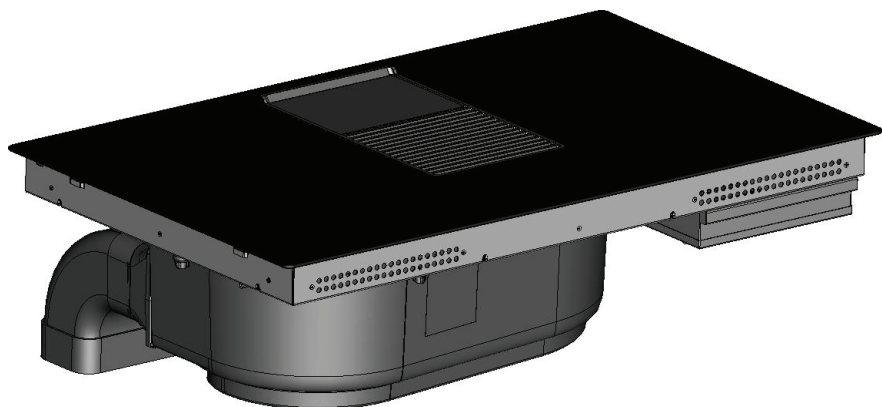
OK!



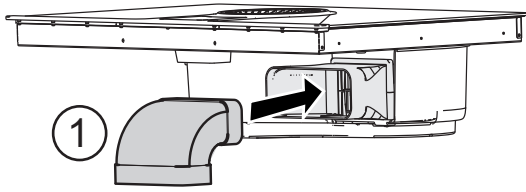


inst. **B**

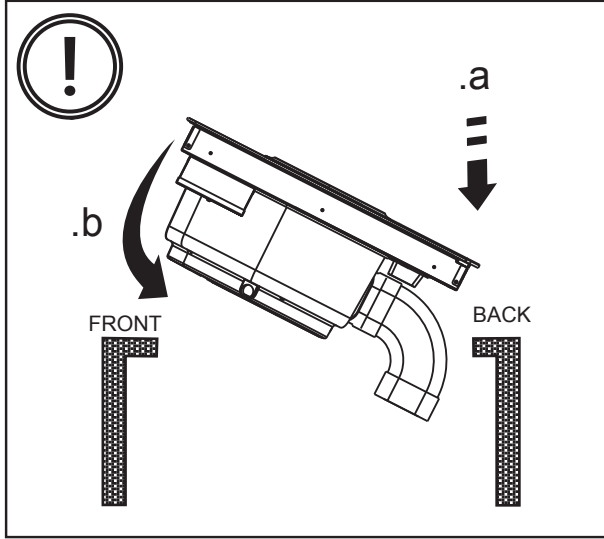




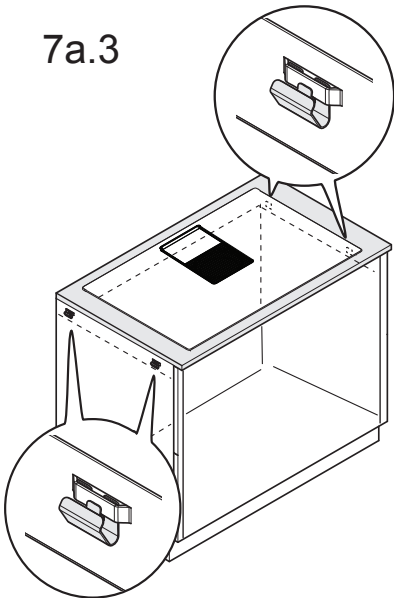
7a.1



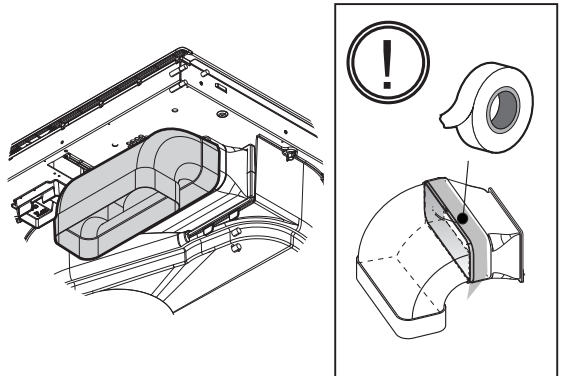
7a.2

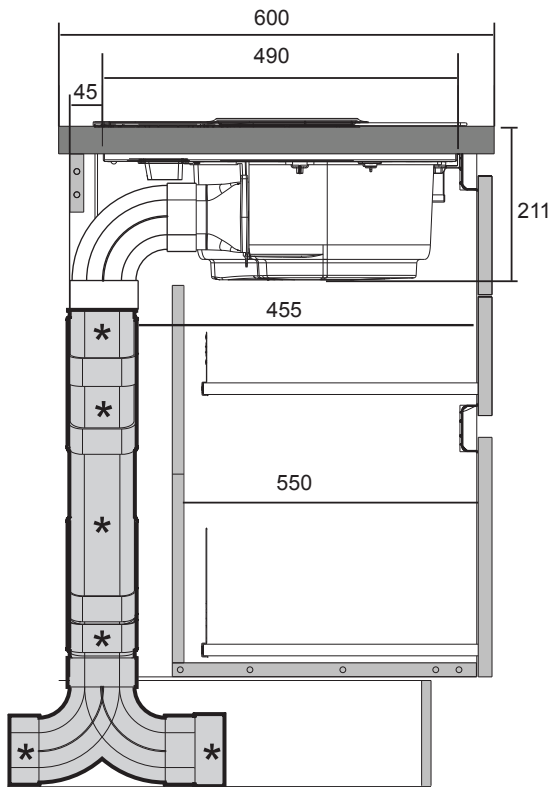


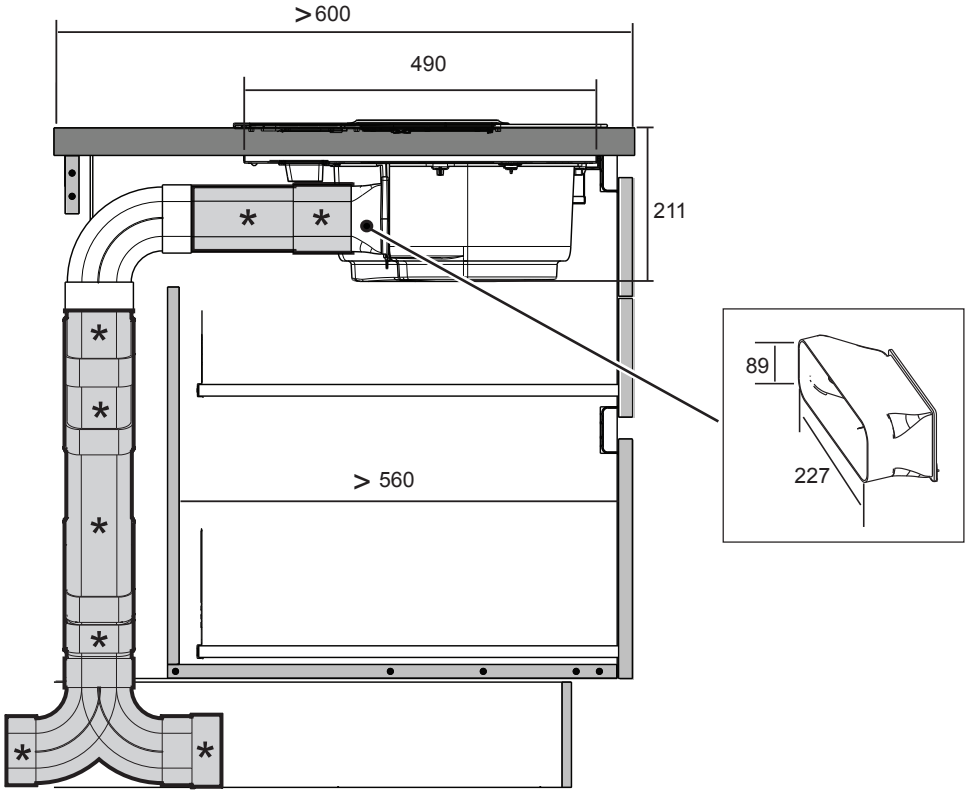
7a.3



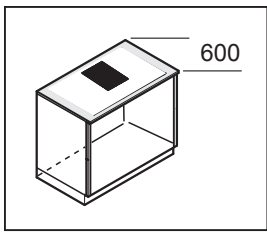
7a.4



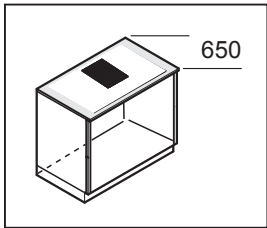
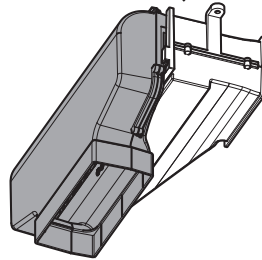
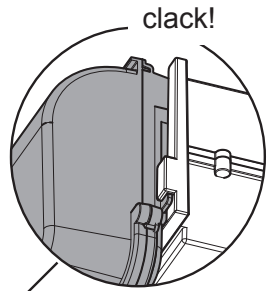
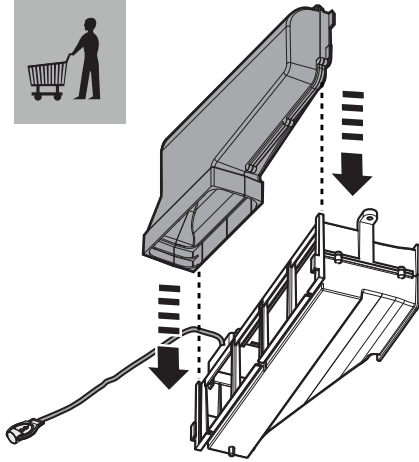




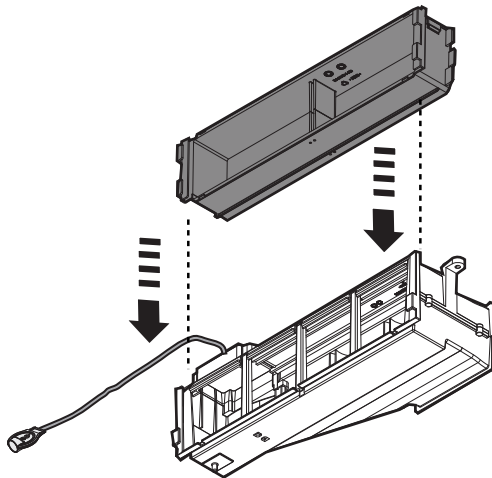


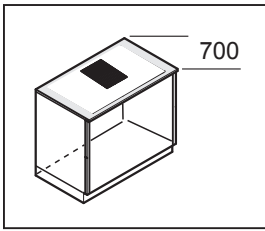


9.1

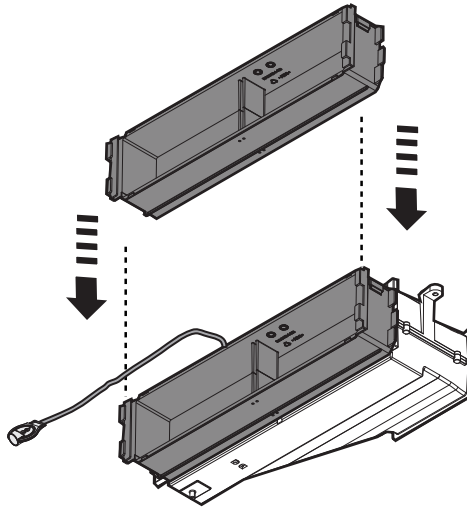


9a.1.2

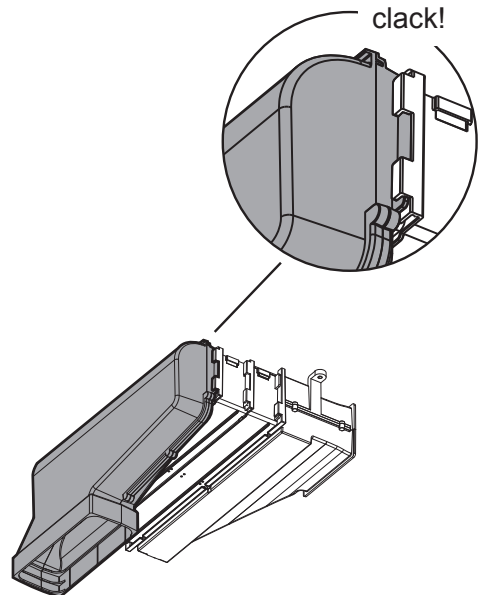
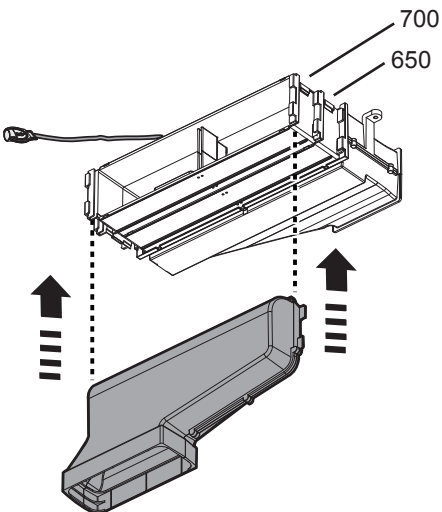




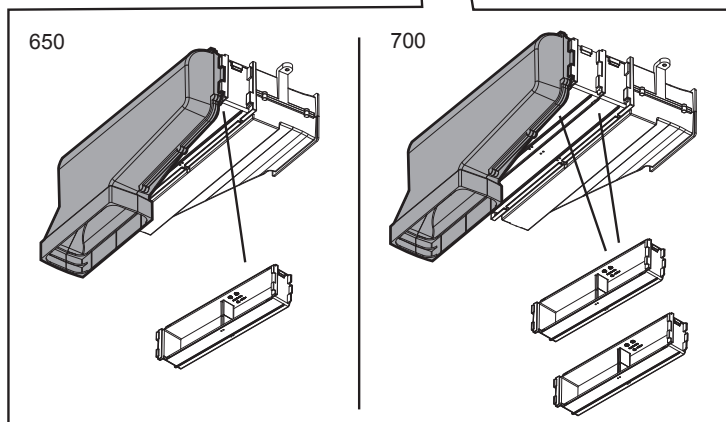
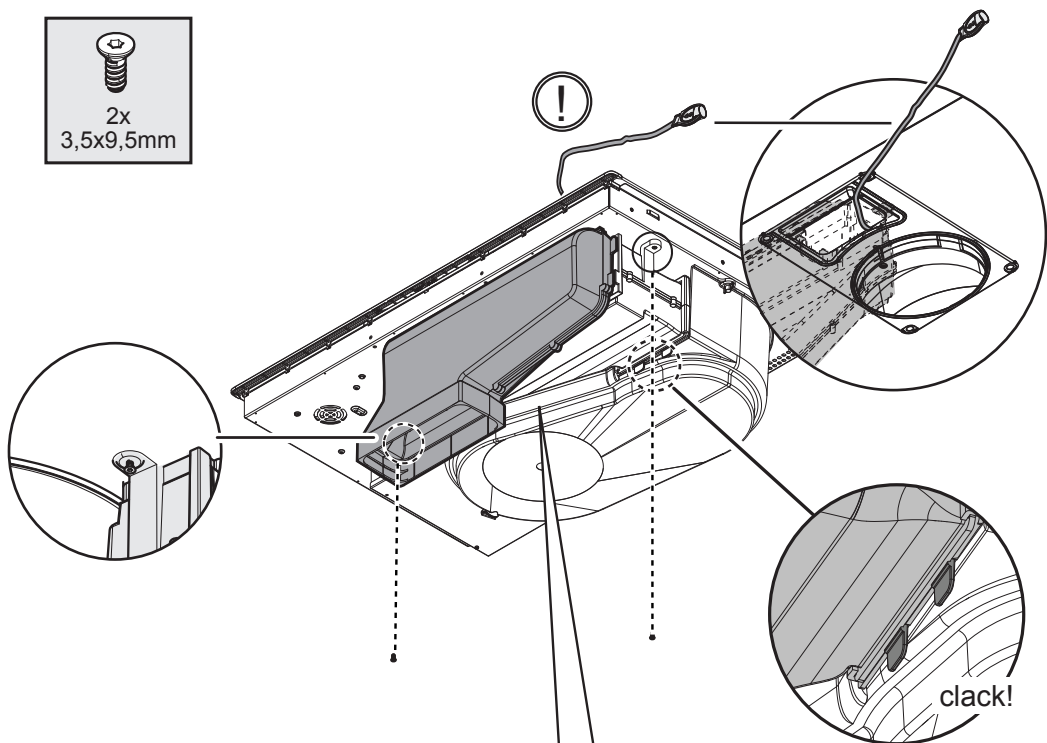
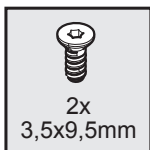
9a.1.3

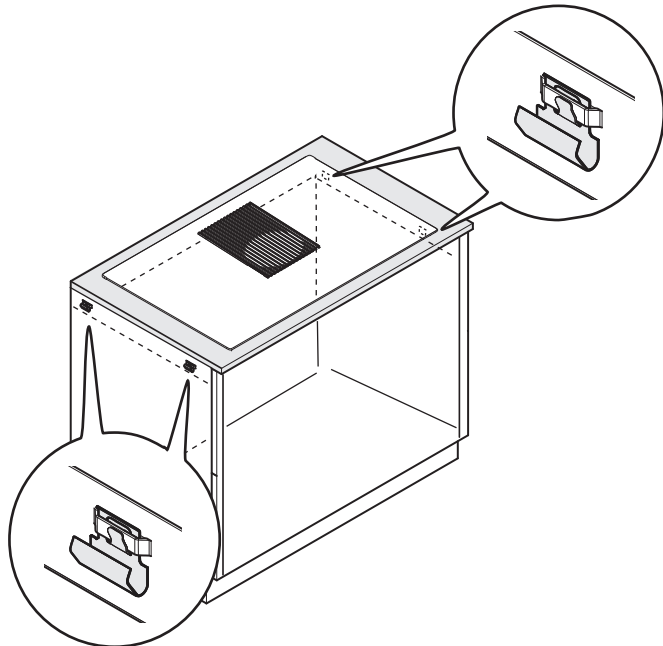
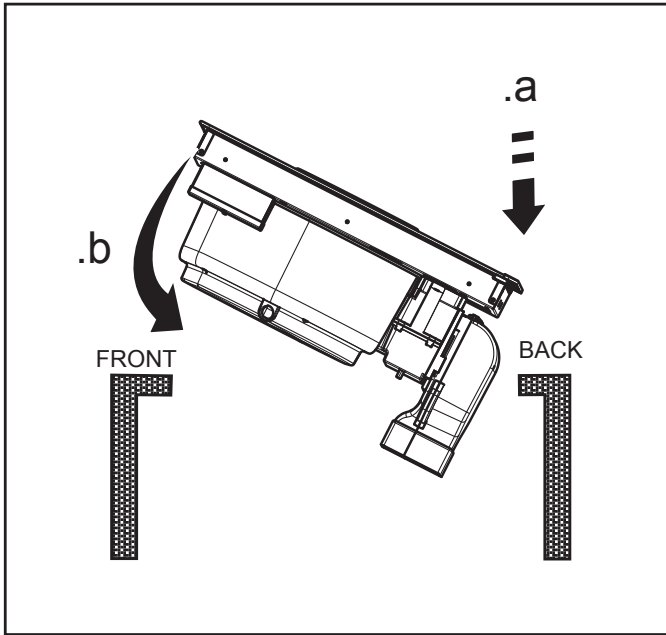


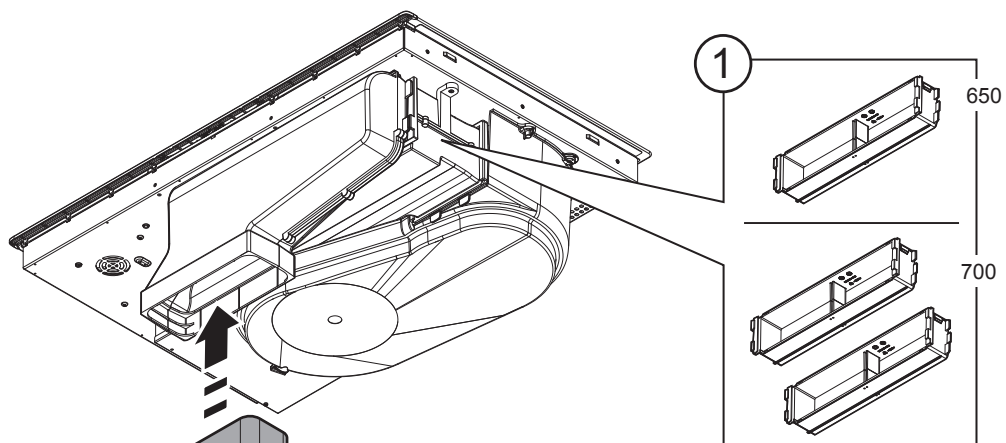
9.2



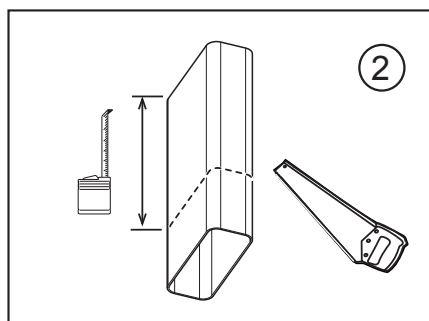
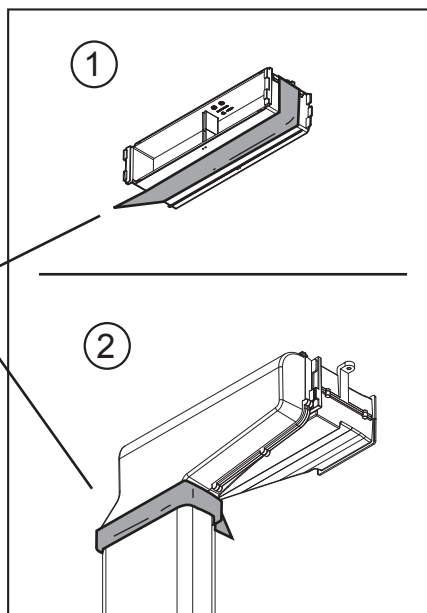
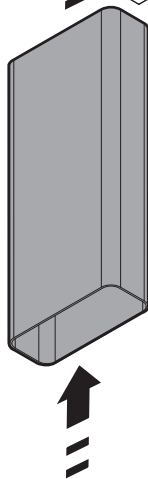
9.3

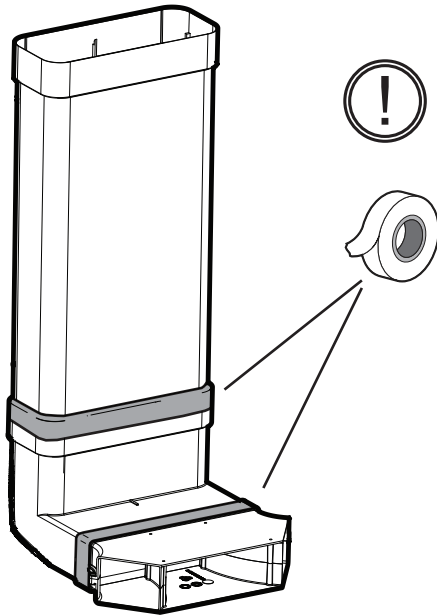
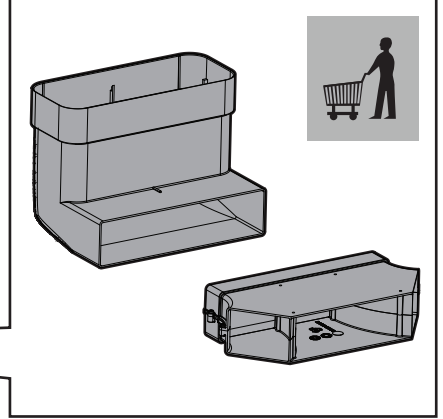
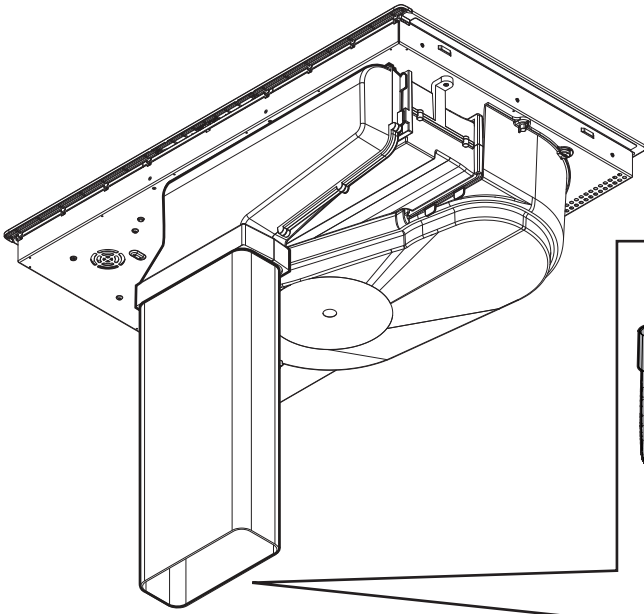


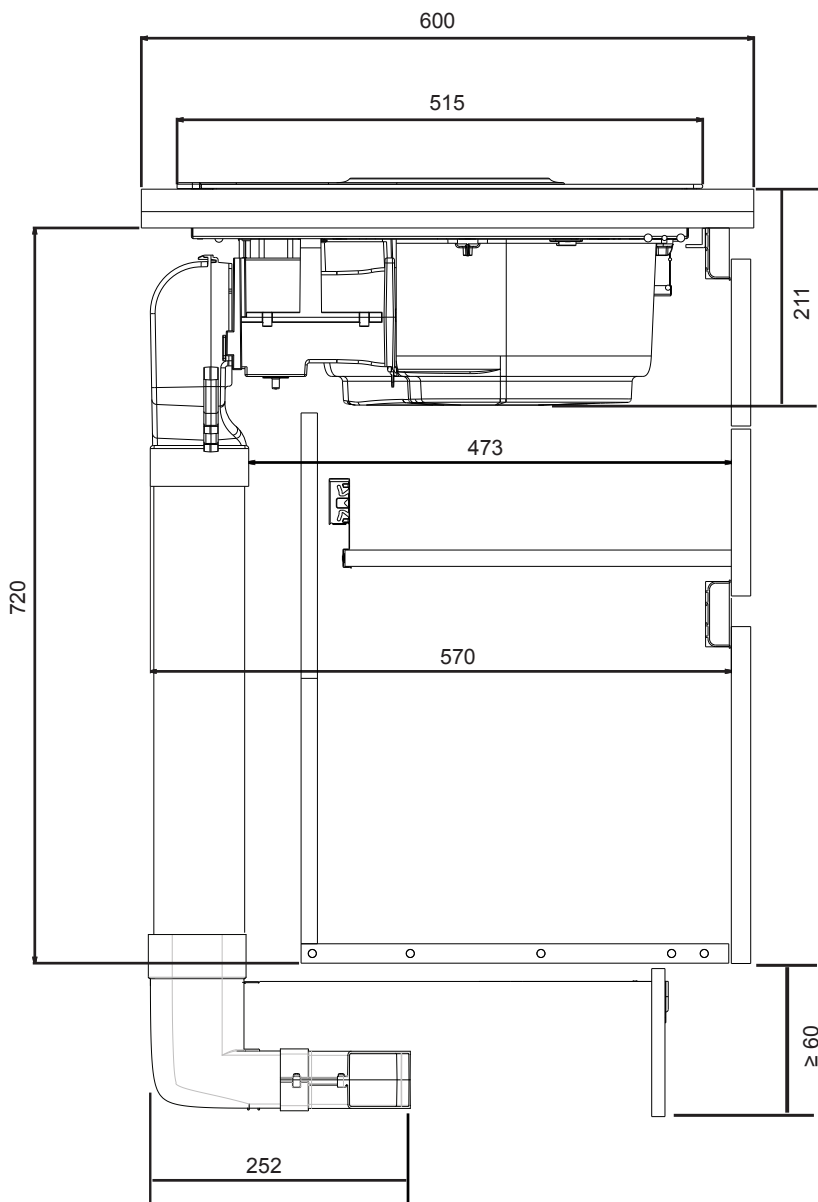


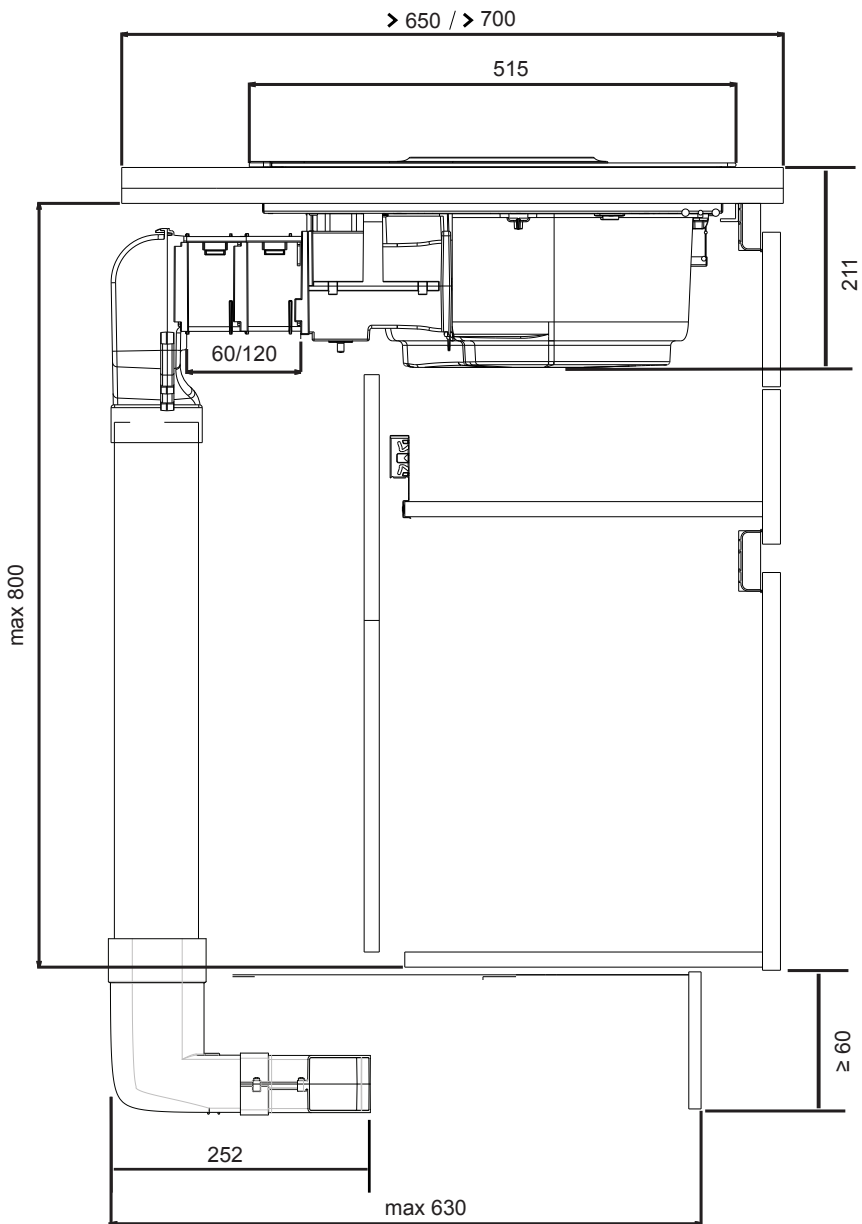


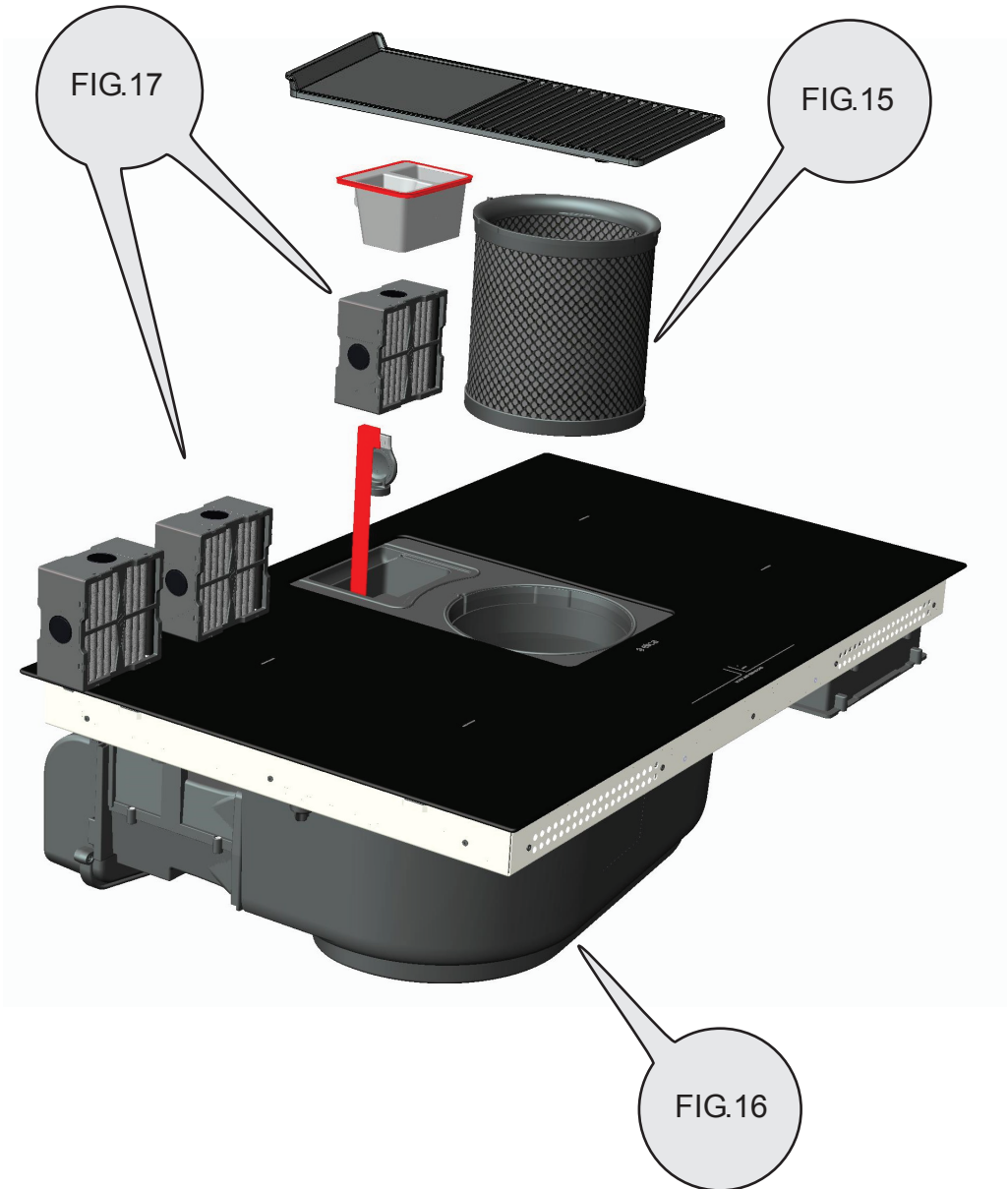
2

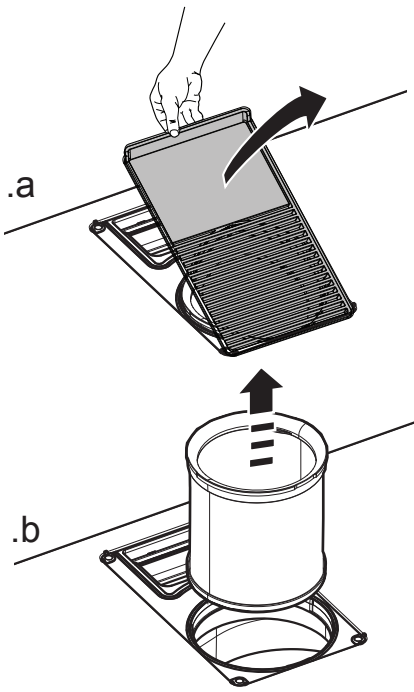




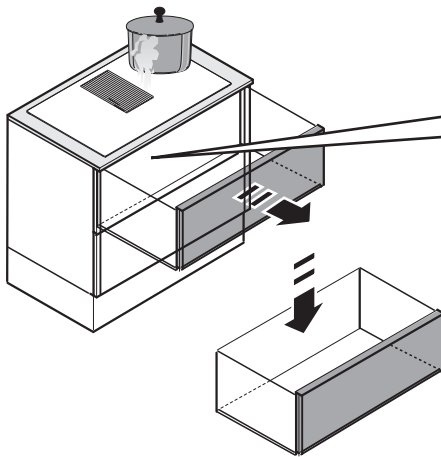
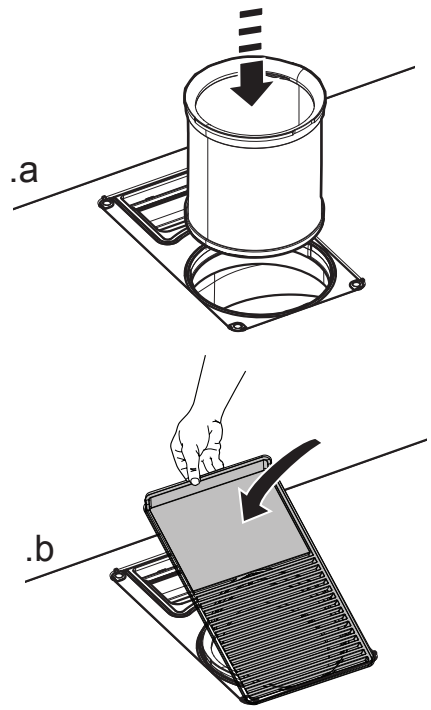




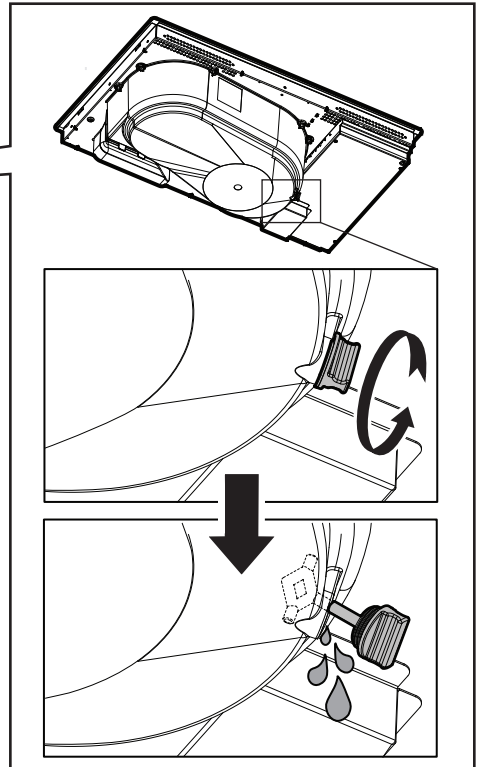


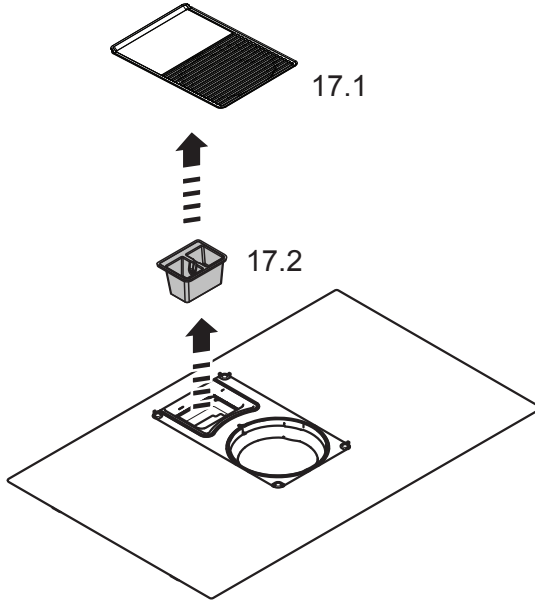


15

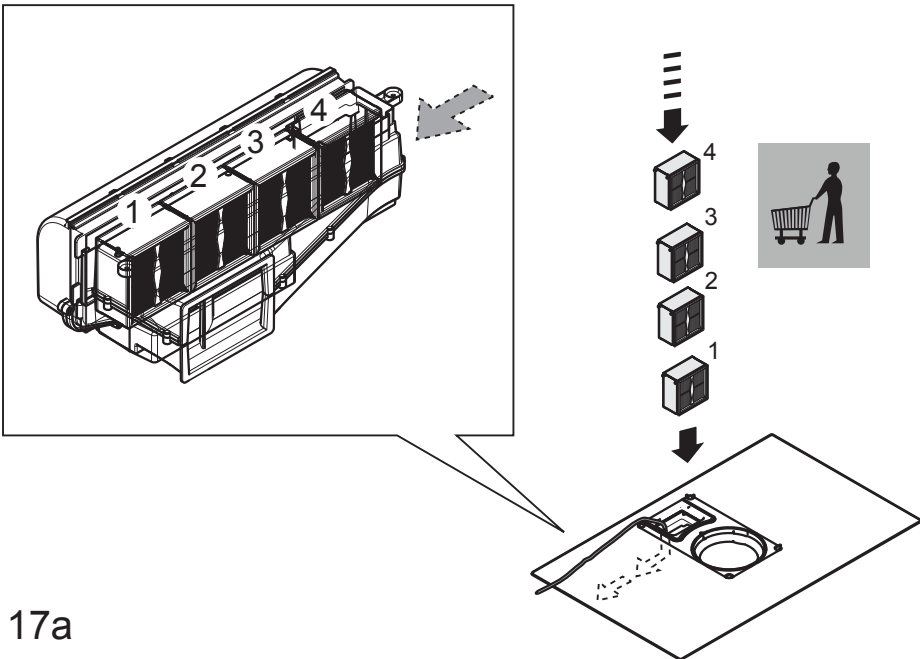


16

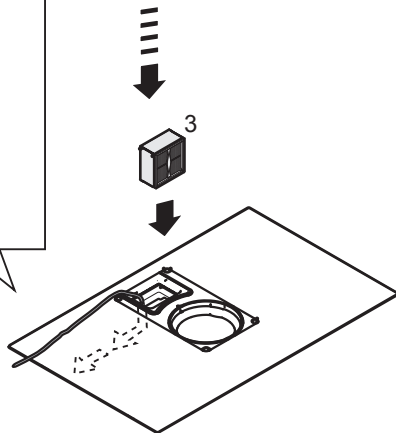
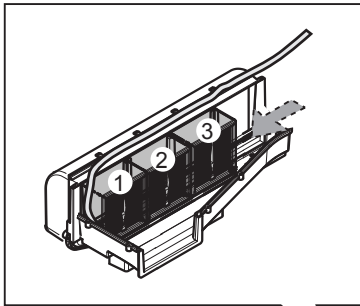
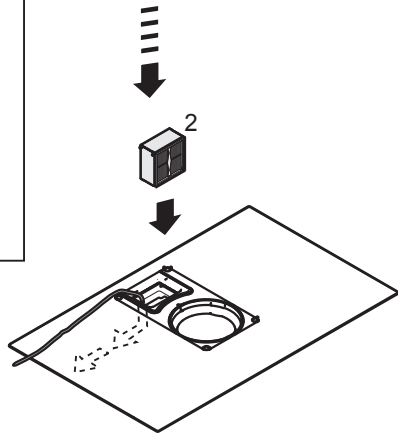
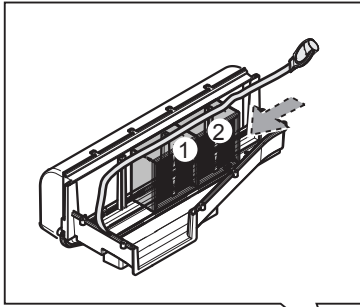
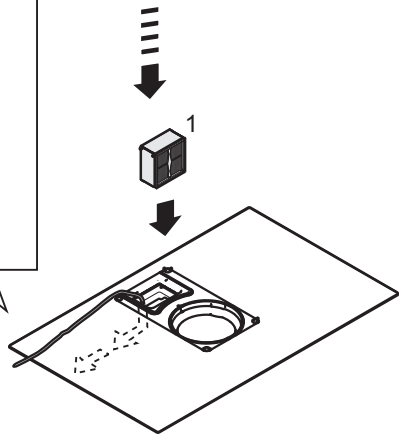
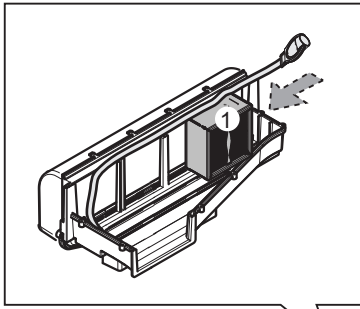


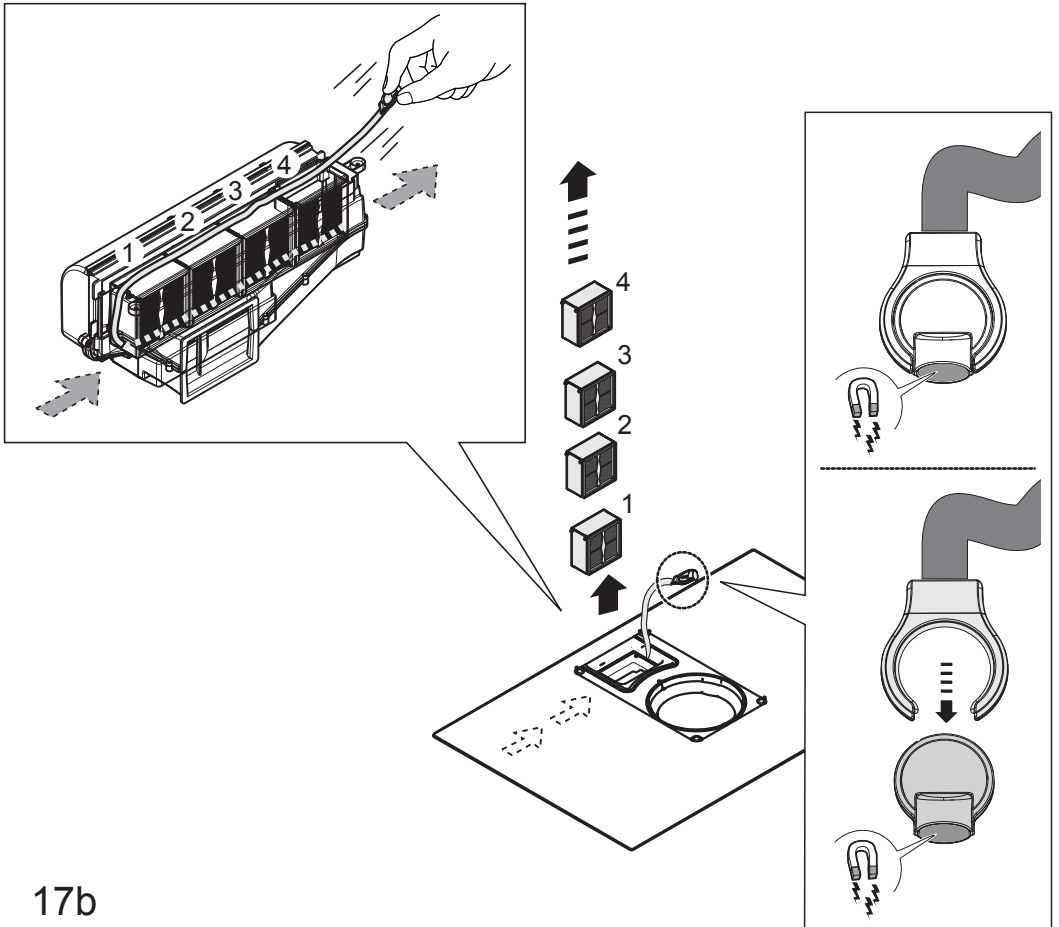
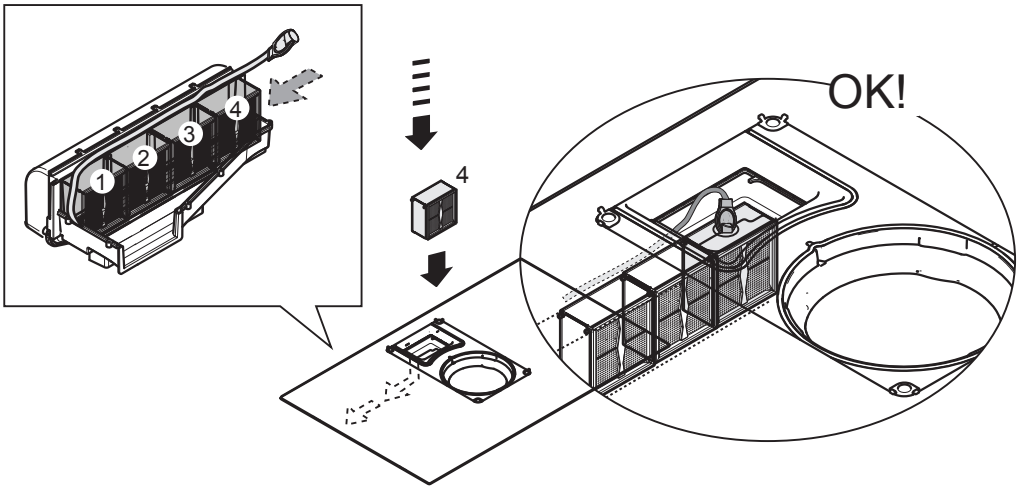


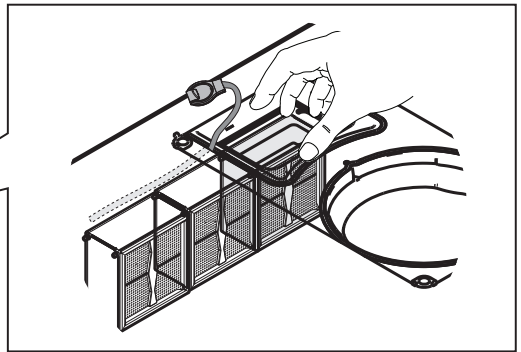
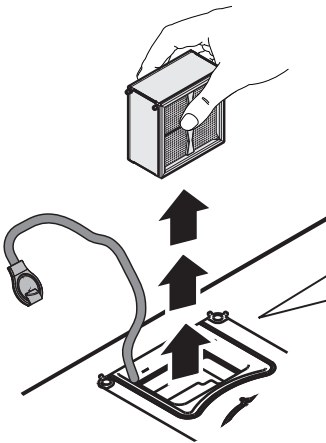
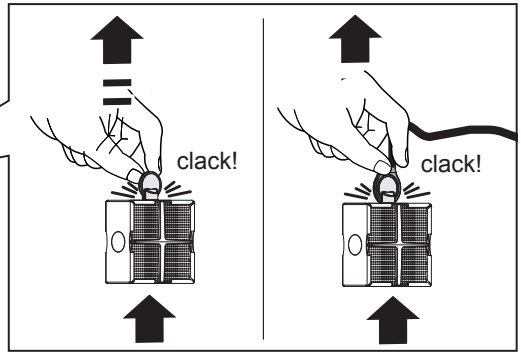
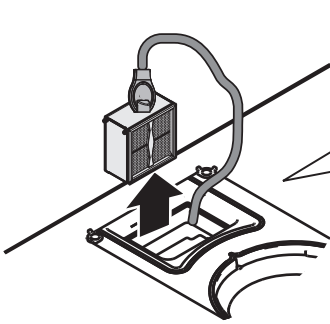
17

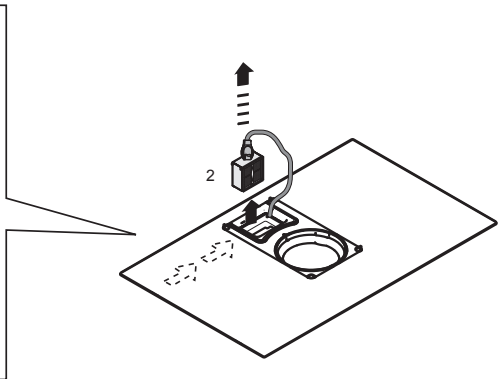
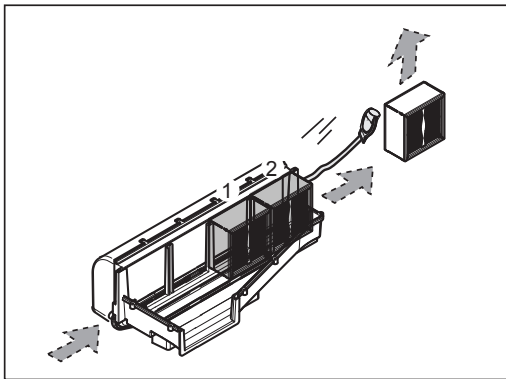
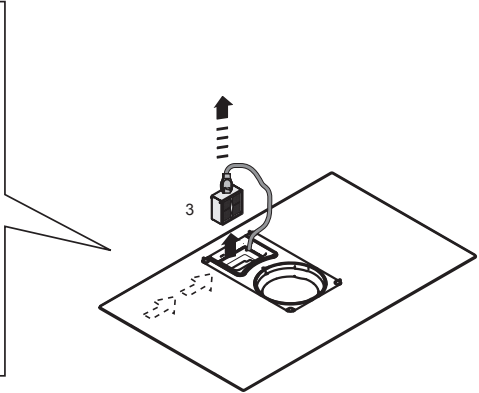
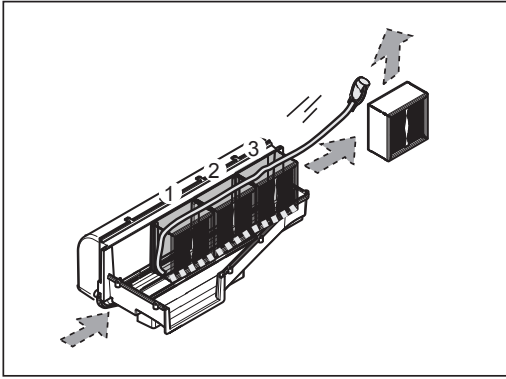
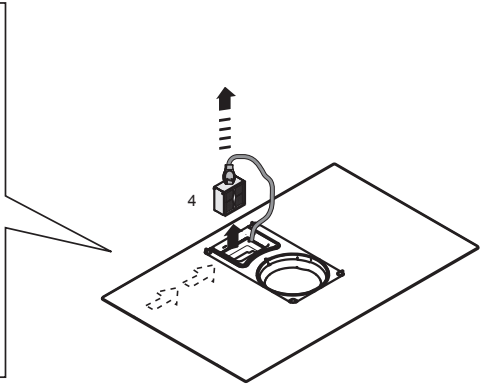
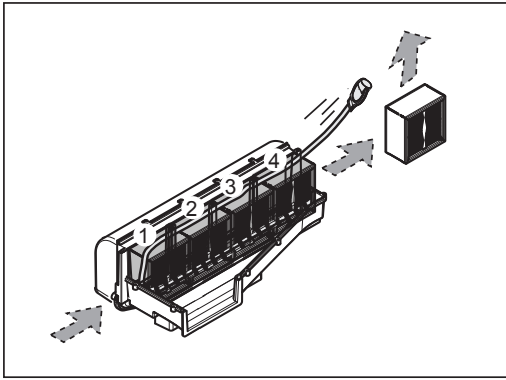


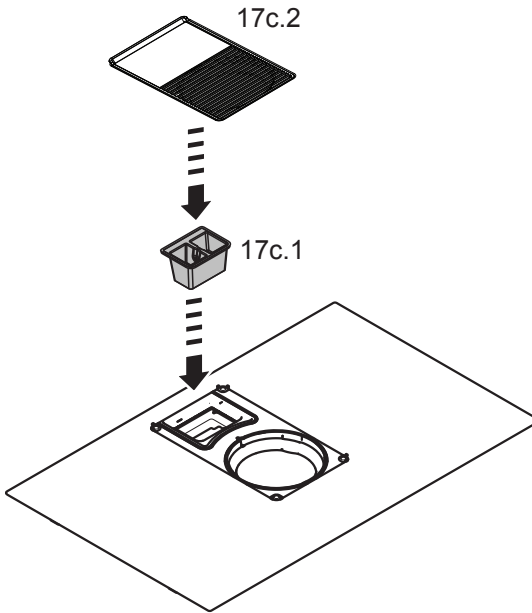
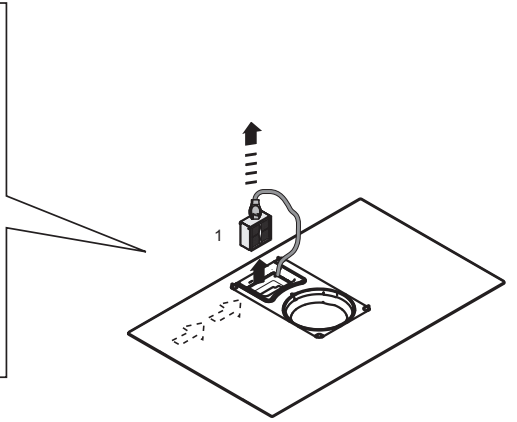
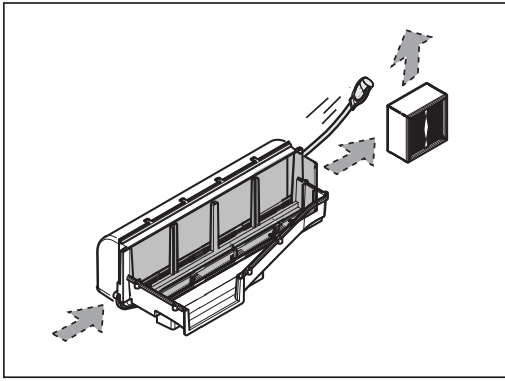
17a



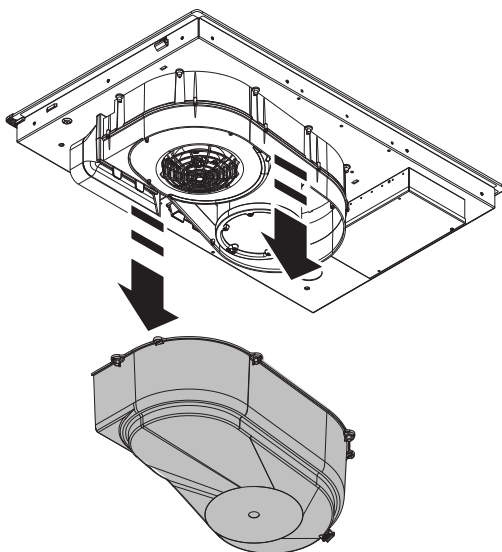
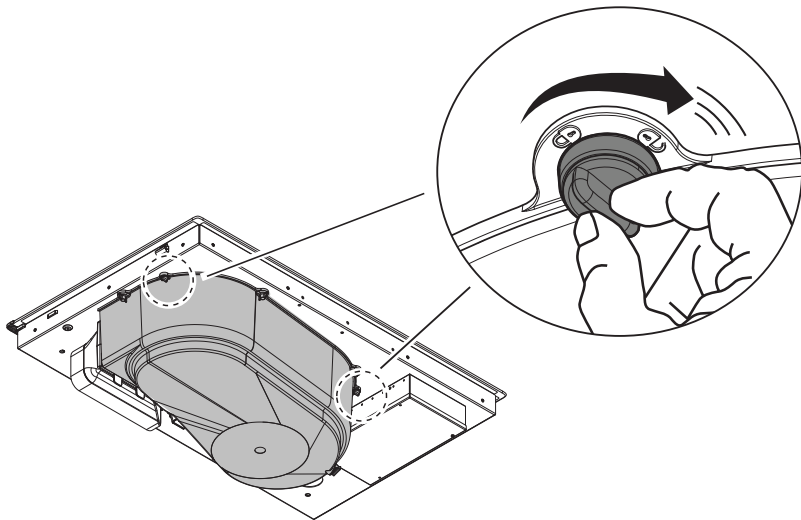


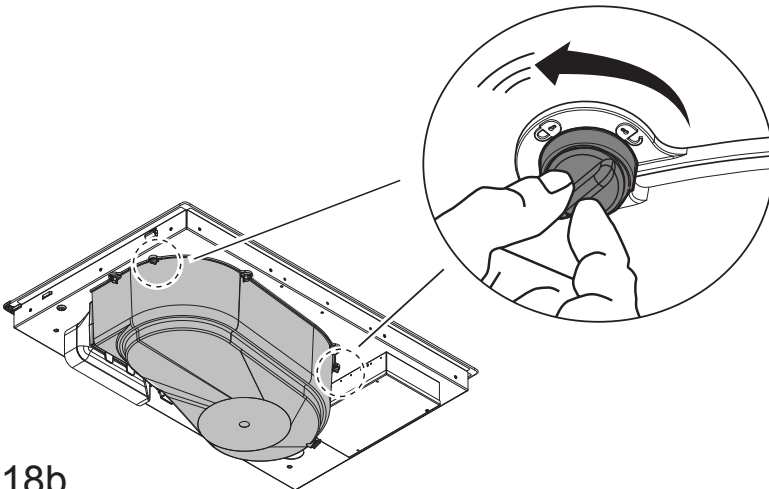
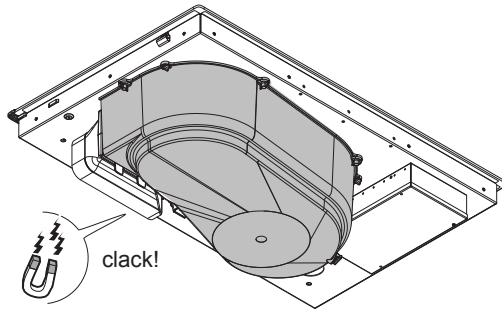
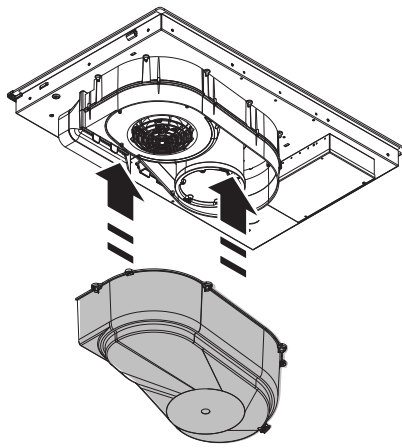


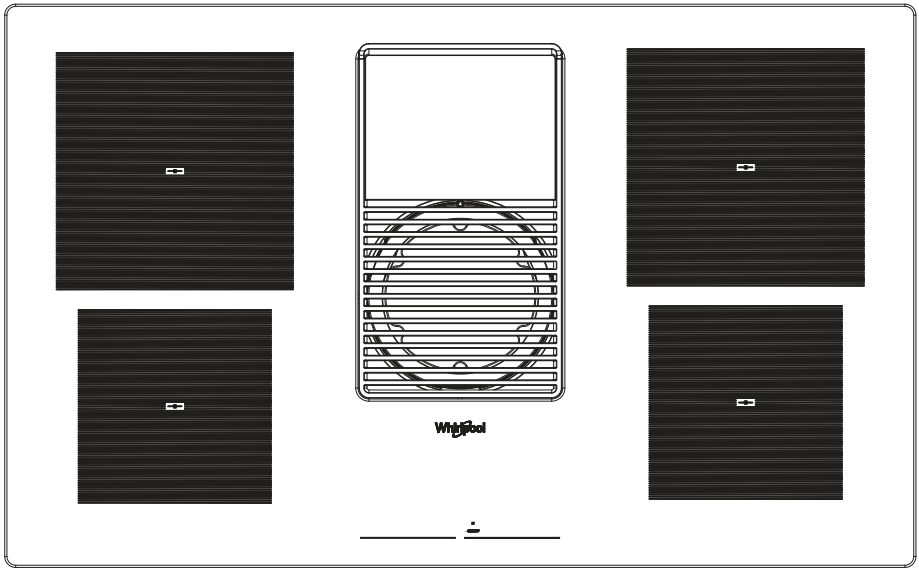




17c







2

2,3 - 3 kw

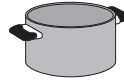


Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm

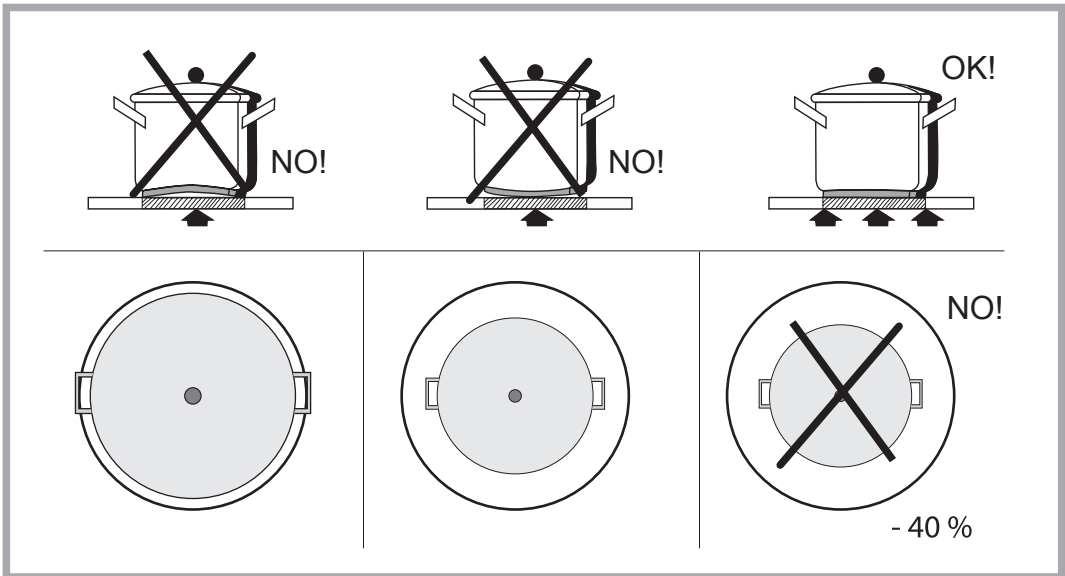
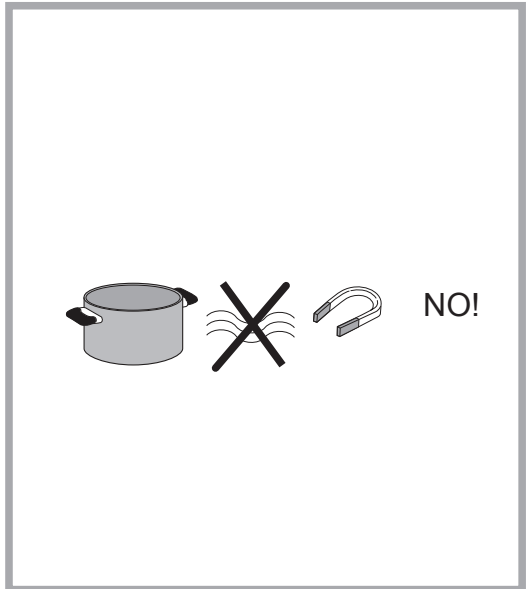
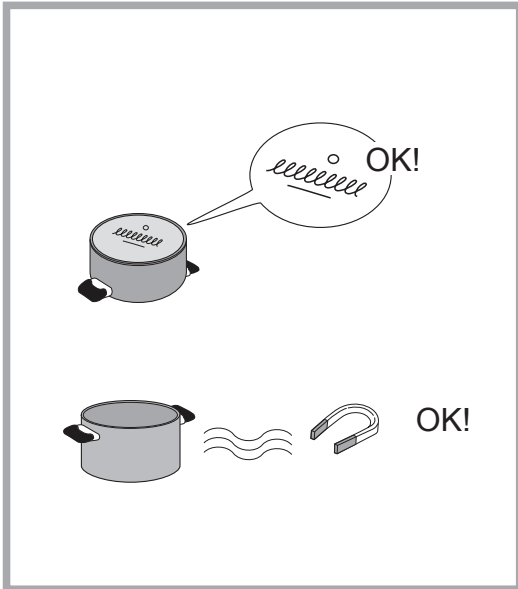
4

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm



ALLMÄN SÄKERHET

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.
- Installation och underhåll ska utföras av 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.
- Apparaten ska vara korrekt jordansluten.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten i köksmöbelen med elnätet.
- I syftet att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter ska en godkänd flerpolig strömbrytare installeras enligt gällande installationsföreskrifter som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.
- Använd inte förgreningskontakter eller förlängningskablar.
- Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.
- Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmezonerna.
- Kontrollera att barn inte leker med apparaten; barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användandet.
- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion.
- Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.
- Undvik kontakt med trasor eller andra antändbara material innan samtliga zoner svalnat tillräckligt. brandrisk
- Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.
- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.
- I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.
- Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll.
- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka

bränder.

- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta
- Använd inte ångregörare. risk för elchock
- Placera aldrig metal föremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.
- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
- Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.
- Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.
- När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.
- Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.
- 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 fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning.
- Kokkärlet ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.
- Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas från nätförsörjningen genom att dra ur kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden.

Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.

Apparaten 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 apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför.

Barn ska hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.

Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är under uppsikt.

Lokalen ska ha tillgång till ett fullgott ventilationssystem när köksfläkten används samtidigt som annan utrustning som drivs med gas eller andra bränslen.

Flätkåpan ska rengöras ofta både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), och ni ska följa vad som uttryckligen indikeras i underhållsinstruktionerna.

Försummelse att iaktta föreskrifterna för rengöring av flätkåpan samt utbyte och rengöring av filtren kan leda till risk för brand.

Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.

Tillämpande av öppen låga är skadligt för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.

Fritering ska göras under kontroll för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.

OBSERVERA: När spishällen är på kan köksfläktens åtkomliga delar bli varma.

Observera! Anslut inte apparaten till nätförsörjningen förrän installationen är helt slutförd.

Vad gäller de tekniska 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 gasförbränningsapparater eller andra bränslen.

Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat!

Använd endast fästskruvar som levereras med produkten för installation eller köp rätt typ av skruvar, om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken.

När köksfläkten och utrustningen som inte försörjs med elektricitet är igång samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

Försäkra dig under installationen att apparaten inte skadar matningskabeln - risk för elchock.

Använd inte apparaten när du är våt eller barfota. Aktivera apparaten endast när installationen är fullbordad.

Använd inte apparaten om dess matningskabel eller kontakt är skadad, om den inte fungerar korrekt eller om den har skadats eller tappats.

Om matningskabeln är skadad, måste den ersättas med en identisk, av tillverkaren, dennes service center eller motsvarande kvalificerade personer, för att undvika fara - risk för elchock.

Apparaten ska hanteras och installeras av två eller flera personer- risk för skada.

Håll barn på avstånd från installationsplatsen.

När den är installerad ska rester av förpackningsmaterial (plast, frigolit delar etc.) förvaras utom räckhåll för barn - kvävningrisk.

Mycket små barn (0-3år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten om de inte övervakas ständigt.

Denna apparat är inte avsedd för yrkesmässig 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. uppvärmning av omgivning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

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

- ! Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- ! Utför inga elektriska ändringar på produkten.
- ! Kontrollera innan apparaten installeras att inga komponenter är skadade. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- ! Verifiera att produkten är i fullgott skick innan ni går vidare med installationen. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen (*) är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.

INSTALLATION

Såväl den elektriska som den mekaniska installationen ska utföras av behörig personal

Hushållsmaskinen är tillverkad för att byggas in i en arbetsbänk med tjocklek på 2-6 cm, i händelse av TOP installation; 2,5-6 cm i händelse av FLUSH installation.

Minimumavståndet mellan spishällen och väggen ska vara minst 5 cm fram till, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm från köksskåpen ovanför.

OBS = De föreslagna avstånden är indikativa: vid projekteringen av utrymmena, ska kökstillverkarens indikationer iakttas.

TOP installation: (fig.1a); FLUSH installation:(fig.1b)

MONTERING

Innan installationen påbörjas:

Kontrollera efter att produkten packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta återförsäljaren eller

servicekontoret i sådant fall innan installationen påbörjas.

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar,garantihandlingar etc.) lämnats kvar i emballaget, avlägsna eventuellt och spara det.

Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbeln för infällning:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner,kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.

Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishällen sätts på plats och avlägsna allt sågspån och rester nogga.

- För att optimera den filtrerande installationen, rekommenderas det att skapa en springa i tröskeln, där ett vanligt galler kan installeras.

VIKTIGT : använd ett **(S)**, che temperaturbeständigt tätningsmedel, upp till 250° ;

före 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 det låta torkas i ungefär 24 timmar.

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

Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningsmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- flamskyddsmedel
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

ELANSLUTNING

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös

-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 i det fall föreskrifterna i detta kapitel inte respekteras.

-Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan

-Kontrollera att den angivna spänningen på märkplåten som är placerad på spishällens undersida överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.

Använd inte förlängningskablar.

- Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.

-Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.

- I det fall köksapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med en tvärsnittsarea på minst 2.5 mm² för en effekt på upptill 7200 Watt.; för högre effekter ska tvärsnittsarean vara 4 mm²).

- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.

- Apparaten 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.

Fig. 3b/3c

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

Observera! Byte av elektrisk kabel ska utföras av behörig servicetekniker eller av annan person med liknande kvalificering.

Anmärkning : produkten är utrustad med funktionen Power Limitator (effektbegränsare) vilket gör det möjligt att ställa in en max.energiabsorption i kw

Inställningen ska göras vid avslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). **För installningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.**

ANVÄNDNING

Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorm 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 era kommandon
- **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

Kokkärl

VIKTIGT: om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

Lämplig bottendiameter

Viktigt:

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

- kokkärl med ojämn botten.
- kokkärl i metall med emaljerad botten.
- kokkärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta.
- placera aldrig varma kastruller och stekpannor på hällens kontrollpanel.



Använd endast kastruller som är märkta med symbolen

Befintliga kokkärl

Induktionstekniken använder magnetism för att alstra värme. Därför måste kokkärlen innehålla järn. Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning.

Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



Frånluftsversion

Fig.7

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utloppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp \varnothing 150 mm (*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig.7c

Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns).

Användning av utloppsrör 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.

- ! Använd en rörledning av minsta oundgängliga längd
- ! Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ! Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 8

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 möbelsockeln.

Fyra batterier med högpresterande keramiska filter med aktivt kol ingår redan i leveransen. De keramiska filtren är innovativa modulära kolfiler som regenererar sig (se avsnittet Underhåll - Filter med aktivt kol i denna handbok).

De kemiska och fysiska egenskaperna gör det möjligt att uppnå en högeffektiv luktabsorbering och ett högt mekaniskt motstånd.

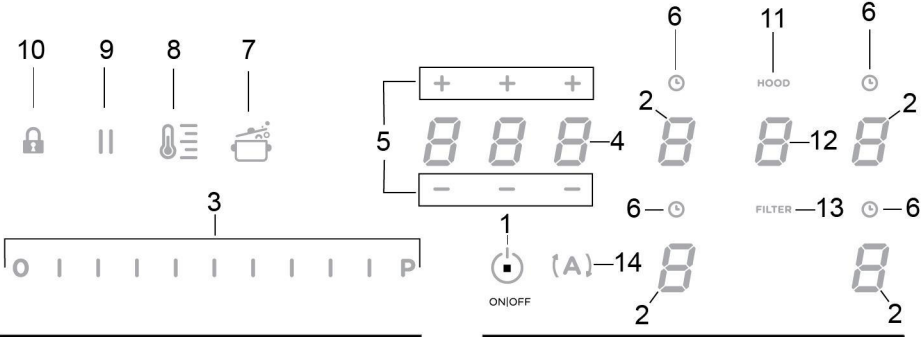
För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig. 13b

KOMMANDON

Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



Knappar / Display

- | | |
|--|---|
| 1. ON/OFF spishällen/frånluftssug | 8. Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion) |
| 2. Val av kokzon
Display kokzon | 9. Paus |
| 3. Ökning/minskning Power Level (Effektnivån) och effekt frånluftssug
Visning Power Level (Effektnivån) och Effekt frånluftssug | 10. Knapplås |
| 4. Aktivering Timer "STAND_ALONE" (Fristående)
Display: Timer "STAND_ALONE"(Fristående) / Timer Kokzoner | 11. Indikator Aktiverad fläkt
Aktivering Indikator för Filtermättnad |
| 5. Ökning/Minskning tid Timer "STAND_ALONE" (Fristående) / Timer Kokzoner | 12. Val/Aktivering frånluftssug
Display Frånluftssug
Display mättnad Kol/keramikfilter - Fettfilter |
| 6. Aktivering Timer Kokzoner
Indikator aktiverad Timer Kokzoner | 13. Återställning av filtermättnad |
| 7. Aktivering Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning) | 14. Aktivering automatisk funktion frånluftssug |

ANVÄNDNING AV SPISHÅLL



Innan spishällen sätts i funktion:

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

Därför:

• **Aktiveras inte vissa funktioner, 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").

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

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Indikatorlampa för restvärme	
Pot Detector (Kastrullsensor)	
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	
Låsfunktionen aktiverad	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

Hällens funktioner

● Safe Activation (Säker aktivering)

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 (Kastrullsensor)

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 kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen .

Funktion

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


● Påslagning

Tryck in (rör vid) kort  **ON/OFF (1)**

kokzon/påslagning:symbolen  tänds; genom att fortsätta trycka in, blir **samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, 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 in  på nytt 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 försedd 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 nivå ) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2) med symbolen "P"

Obs: de främre kokzonerna har inte någon tidsinställd booster, för att inaktivera Power Booster (Effektbooster), låt i dessa områdena, fingrarna glida längs **Valfältet (3)** för att minska effektnivån.

● **Key Lock (Knapplös)**


Knapplöset 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.

Obs: om någon som helst annan funktion trycks in under

aktiverad Key Lock (knapplös) kommer symbolen , att blinka, för att ange att funktionen används och ska eventuellt inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

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

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.

Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.


Aktivering:

- tryck från påslagen kokzon in  (7)
- på Displayen (2) visas en "P" blinkande, som skiftar med den inställda effekten på kokzonen

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

Genom att minska effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat (automatisk uppvärmning) inaktiveras.

Obs: 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, som visas på Displayen (2)

● **Temperature Manager (Warming Function)**

(Temperaturhantering 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 (Temperaturhanteraren) aktiveras vid det första


trycket på knappen 


På displayen (2) för kokzonen som arbetar i Temperature

Manager (Temperaturhanteraren) visas symbolen 

Obs: 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, som visas på Displayen (2)

- Tryck på nytt in  (8) för att inaktivera och stänga av tills nivån som visas på Displayen (2) när "P".

Obs: om flera kokzoner arbetar i Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion) välj först den önskade kokzonen med fältet för Val (2); funktionen kan inaktiveras med hjälp av **Valfältet (3)**, genom att föra **Power Level (Effektnivån)** till .


● **Pause (Paus)**

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

Aktivering:

- tryck in "||" (9)
- en blinkande "||" visas på displayen (2)

För att inaktivera funktionen:

- tryck in  (9) **Valfältet (3)** tänds
- genom att trycka in **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen

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

Obs: om inte **Pause (Pausfunktionen)** inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

Obs: Pause (Pausfunktionen) påverkar inte frånluftssuget

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

Timmerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).

Timern aktiveras genom att trycka in **Zonen/Display (4)**

Använd symbolerna   (5) för att ställa in varaktigheten för **Timern**, som visas i **Zonen/Display (4)**

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.

Timerns format är **0.00**

- **0.** för timmarna

- **00** för minuterna

Observera: timern kan ställas in till maximalt 1 h och 59 min

I **Zonen/Display (4)** visas den kvarstående tiden; vid nedräkningens slut, kommer en ljudsignal att avges

Obs: i visningen av nedräkningen, kommer du att se följande format för en kvarstående tid på under 10 minuter

- **0.** minuter

- **00** sekunder

med en fast lysande punkt

Avstängning av Timern:

• välj **Zon/Display (4)**

• ställ in varaktigheten för Timern till **000**, genom

— + (5)

● **Timer Cooking zones (Timer Kokzoner)**

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 där för avsedda ljudsignalen.

Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner

• Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)**

(power level (effektnivå) $\neq 0$)

• Tryck in **(6)** för kokzonen

Använd symbolerna **— + (5)** för att ställa in varaktigheten för Timern, som visas i **Zonen/Display (4)**;

under inställningen blinkar symbolen **(6)**

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.

Obs: genom ett långt tryck på **(6)**, återställs Timern för kokzonen

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner.

Obs: varje kokzon kan ha ställt in en annorlunda Timer; på displayen **(4)** kommer nedräkningen för den för tillfället valda kokzonen att visas;

Om ingen kokzon har valts och STAND ALONE timern inte är aktiverad, visas timern som är närmast utgång av tiden.

Om ingen kokzon har valts och STAND ALONE timern är aktiverad, visas denna med prioritet i förhållande till den timer som är närmast utgång av tiden.

Visningsläget för nedräkningen är detsamma som för "STAND-ALONE" Timern (se föregående avsnitt "STAND ALONE Timer)

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.

För avstängning av Timern:

• välj kokzon **(2)**

• ställ in varaktigheten för Timern till **000**, genom **— + (5)**

Power Limitation (Effektbegränsning)

Funktionen Power Limitation (Effektbegränsning) tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

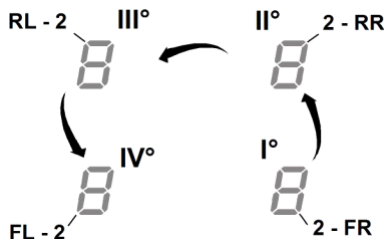
Obs: inställningen ska ske från avstängd håll, **utan** att trycka in knappen **ON/OFF (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återinkoppling av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (Effektbegränsning):

- tryck in **(A)**

(som kommer att blinka under de 2 första minuterna efter matningen av produkten).

- Medan du fortsätter att hålla intryckt **(A)**, tryck in ett åt gången, alla fälten för **Val/Display (2)** för kokzonerna, moturs med start från det främre högra fältet (**FR**)



- vid varje tryck avges en ljudsignal

- när alla **Displayerna (2)**, tryckts in är det möjligt att släppa upp knappen **(A)**

nu:

- kommer **Displayen (2)** i det bakre vänstra området (**RL**) att omväxlande visa symbolerna **C** och **0**, för att ange att det är möjligt att utföra inställningen:

Välj Displayen (**2-RL**)

glid sedan på **Valfältet (3)**, tills Displayen visar symbolerna **C** och **8**,

Displayen (**2-FL**) kommer att visa aktuell inställning**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** som standard är inställningen 7,4 KW

För att ändra inställning för Power Limitation (Effektbegränsning)

- tryck in **Display (2)** i det främre vänstra området (FL)


- glid sedan på **Valfältet (3)**, för att bekräfta den nya inställningen

- för att spara valet, tryck in knappen **ON/OFF (1)**, i 2 sekunder, en lång ljudsignal kommer att avges för att bekräfta den utförda inställningen

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● Påslagning

Tryck in (rör vid) kort **ON/OFF (1)**

kokzon/påslagning: symbolen  tänds; genom att fortsätta trycka in, **blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, 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 in  på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Påslagning av frånluftssuget:

Rör vid (tryck in) **Valfältet (12)** för att aktivera frånluftssuget

● Hastighet (effekt) för frånluftssuget:

Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för sugningen

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 (12)**

● Effektbooster

Produkten är utrustad med 2 nivåer av extra effekt (utöver nivå 3)

— **Power Booster 1 (Effekt booster) 1** : tidsinställd för 15 min


— **Power Booster 2 (Effekt booster) 2** : tidsinställd för 5 min,

varefter effekten går tillbaka till den tidigare inställda nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 1)

Nivån för Power Booster 1 (Effekt booster 1) anges i fältet för **Val/Display (12)** med nummer "4" blinkande

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 2)


Nivån Power Booster 2 (Power Booster 2) anges i fältet **Val/Display (12)** med symbolen  blinkande

● Automatic (Automatisk funktion)

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

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


För att aktivera denna funktion:

Tryck in  (14)

Upprepa proceduren för att inaktivera.

Obs: om hastigheterna från 1 till 3 väljs från **Valfältet (3)**

under den automatiska funktionen, så avbryts den automatiska funktionen;

om du däremot väljer **Power Booster (Effekt Booster)**, kommer den automatiska funktionen att återupptas vid slutet av tidsinställningen och symbolen  fortsätter blinka.

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

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Luktfiler kol/keramik

"FILTER"(13) tänds

Fettfilter

"FILTER"(13) blinkar

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

● Återställning av filtermättnad


Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller kol/keramikfilter) tryck länge på "FILTER" (13);

"FILTER"(13) släcks och låter indikatorns räkning starta om.

● Aktivering av indikator för filtermättnad

Denna indikatorlampa är normalt sett inaktiverad.

För att aktivera den, gör så här:

- slå på sugytan med 

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

- tryck länge på **"HOOD"** (11) tills **Displayen (12)** visar bokstäverna **"F"** – **"G"** omväxlande blinkande

F = luftfilter kol/keramik

G = fettfilter

Luktfiler kol/keramik

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven **"F"**
- tryck in **"FILTER"** (13) – blinkande ljus
- tryck på nytt långvarigt in **"HOOD"** (11) för att **bekräfta aktiveringen av indikatorn för luftfilter kol/keramik**

Fettfilter

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven **"G"**
- tryck in **"FILTER"** (13) – fast ljus
- Håll på nytt **"HOOD"** (11) intryckt för att **bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfiltret**

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).

När detta fönstersensorkit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.

-Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.

-Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

OBSERVERA:

-kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).

-tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

TILLAGNINGSTABELL

Typ av livsmedel	Maträtter eller typ av matlagning	Effektnivåer och tillagningsfaser			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, ris	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Kokt ris	Uppkokning av vatten	Booster-9	Riset kokar och Vattnet hålls kokande	5-6
	Risotto	Stekning (mirepoix) och risrostning	7-8	Tillagning	4-5
Grönsaker, bönor	Kokning	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	6-7
	Fritering	Uppvärmning av olja	9	Fritering	8-9
	Uppstekning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	6-7
	Stuvning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	3-4
	Stekning (mirepoix)	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Bryning av mirepoix	7-8
Kött	Hel stek	Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Grillning på båda sidor	7-8
	Bryning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	7-8
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Fritering	Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett	8-9	Fritering	7-8
Ägg	Frittata	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	6-7
	Omelett	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	5-6
	Lättkokta/hårdkokta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Uppvärmning av stekpannan med smör	6	Tillagning	6-7
Såser	Tomatsås	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Ragù	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Besciamella	Bottenredning (bryning av smör och mjöl)	5-6	Försiktig uppkokning	3-4
Efterrätter, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	4-5
	Pudding	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	2-3
	Ris alla Malta	Värm mjölken	5-6	Låt sjuda	2-3

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)
Max effekt	Boost	Snabb uppvärmning	Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor
	8-9	Fritering - kokning	Idealisk för att bryna, starta matlagning, friterar djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor
Hög effekt	7-8	Bryning, stekning, kokning, grillning	Idealisk för att bryna, hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla (korta koktider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning- stuvning- stekning – grillning	Idealisk för att steka, hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktider, 10-20 minuter), värma upp kokkärl
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning- grillning	Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen
	3-4	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för längre kok, (ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. svatten, vin, buljong, mjölk), ihopkokning av pastan med såsen
	2-3	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – värmehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel
	1	Smältning – upptining – värmehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	Effekt noll	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

UNDERHÅLL

Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnrensmedel och fläckbortagningsmedel.

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).

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

Fig. 16

För en mer genomgående rengöring gpr det att ta bort den inre bassängen helt.

Fig. 18a - 18b

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

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 tvättykel.

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Fig. 15

Aktivt Kolfilter - Veckat

(Endast för filtrerande version)

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktivt kol. Det aktiva kolet är integrerat i en icke-vävd matris som gör att det är enkelt och helt åtkomligt av orenheterna, vilket på så sätt skapar en betydande uppsugningsyta. Mättnaden hos filtren med aktivt kol inträffar efter en mer eller mindre lång användningstid beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltret rengörs. Dessa luftfilter kan inte regenereras och ska bytas ut när kontrollampen tänds.

Fig. 17 – 17a – 17b

BORTSKAFFNING



Förpackningsmaterialet är 100% återvinningsbart och är markerat med symbolen för återvinning


Förpackningens olika delar ska därför

bortskaffas ansvarsfullt och i full överensstämmelse med de lokala myndigheternas

föreskrifter beträffande avfallshantering.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Utrustning som har projekterats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

Säkerhet EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Prestation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;

- Elektromagnetisk komptabilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska köksfläkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen är klar. 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 så mycket som möjligt kokzonens restvärme, genom att slå av den några minuter innan tillagningen är klar.

Botten på din kastrull eller stekpanna ska täcka kokzonen helt; ett kokkärl som är mindre än kokzonen kommer att medföra slöseri med energi.

Täck dina kastruller eller stekpannor med tätslutande lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock kommer att öka energiförbrukningen betydande.

Använd endast kastruller och stekpannor med flat botten.

FUNKTIONSFEL

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen
E3	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
E5	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Nätströmmen kommer inte till modulen. Elkabeln är felaktigt ansluten eller defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
För alla andra felsignaler (E ... U ... C ...)	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Höjd (cm)	Bredd (cm)	Djup (cm)
223	830	515

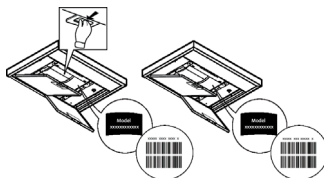


Komponenter som inte medföljer produkten



Du kan ladda ner Säkerhetsinstruktioner, Bruksanvisning, Produktblad och Energidata genom att:

- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.
- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan että laite on täysin irrallaan sähköverkosta ylijännite III tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti.
- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.
- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi käytön aikana.
- Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.
- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.
- Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet, tulipalon vaara
- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.

Jos pinnalla esiintyy halkeama, sammuta laite estääksesi sähköiskujen syntymisen mahdollisuutta.

- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-

ohjauksen kanssa.

- Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
- Älä käytä höyrypesuria. sähköiskuvaara
- Älä laita keittotasolle metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, koska ne voivat kumentua.
- Ennen kuin laitemalli kytketään sähköverkkoon: tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä 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, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue.
- Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää!

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

- Korkea tehon käyttö kuten Booster –toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kumentamiseen kuten käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. 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 laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

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.

Laitteen 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 laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

Kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus.

Liesituuletin tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN VUODESSA), noudattamalla joka tapauksessa käyttöohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja.

Liesituulettimen puhdistukseen ja vaihtoon sekä suodattimien puhdistukseen kuuluvien määräysten noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran.

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.

Paistaminen on suoritettava yksinomaan valvonnan alla, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttymistä palamaan.

VAROITUS: Kun keittotaso toimii, liesituulettimen osat voivat tulla kuumiksi.

Varoitus! Älä kytke laitetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.

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 savujen poistoon.

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!

Käytä pelkkiä tuotteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki kooltaan oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa.

Kun liesituuletinta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar).

On tärkeää säilyttää ohjekirja tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai siirretään

uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava että käyttöohje jää uuden käyttäjän saataville.

Älä käytä laitetta, kun jalkasi ovat märät tai kun olet avojaloin. Laita laite päälle vasta kun asennus on suoritettu.

Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke ovat vaurioituneita, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltotyöntekijän tai muun pätevän tahon on vaihdettava se uuteen vastaavanlaiseen virtajohtoon vaarojen välttämiseksi – sähköiskun vaara.

Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kahta henkilöä – tapaturmavaara.

Pidä lapset poissa asennuspaikalta.

Kun laite on asennettu, pakkausjäte (muovi, styroksi jne.) on varastoitava lasten ulottumattomiin – tukehtumisvaara.

Hyvin pienet lapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä kaukana laitteesta. Pienet lapset (3–8) vuotiaat on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattilaiskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.

Noudata tässä ohjekirjassa annettuja käyttöohjeita huolellisesti. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tuote saattaa olla ulkonäöltään erilainen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käyttöohjeet, asennus ja huolto ovat kuitenkin muuttumattomat.

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

! Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin

! Tarkista ennen laitteen asennusta, että kaikki osat ovat vahingoittumattomia. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

! Tarkista tuotteen eheys ennen kuin ryhdyt asennukseen. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

Huomautus: Symbolilla “(*)” merkityt tarvikkeet ovat vain joissakin malleissa mukana olevia lisävarusteita tai tarvikkeita, jotka on ostettava erikseen.

ASENNUS

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

Keittotaso on valmistettu asennettavaksi työtasoon, paksuus 2-6 cm jos kyseessä on TOP-asennus; 2,5-6 cm jos kyseessä on FLUSH-asennus.

Keittotason ja seinän välinen vähimmäisetäisyys on 5 cm edestä, vähintään 4 cm sivuilta ja vähintään 50 cm päällä olevista hyllyistä.

HUOM. = Osoitetut etäisyydet ovat suuntaa-antavia: tilojen suunnittelussa on noudatettava keittiökalusteiden valmistajan antamia ohjeita.

TOP-asennus: (kuva 1a); FLUSH-asennus: (kuva 1b)

ASENNUS

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähetyillä on pistorasia

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
 - Sahaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.
- suodatusmallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä aukko sokkeliin ja lisätä tähän ritilä, joka on saatavilla kaupoissa**

TÄRKEÄÄ: käytä yhdestä liima-aineesta valmistettua tiivisteainetta (**S**), joka kestää jopa 250° lämpötilaa; ennen asennusta, kaikki liimattavat pinnat on puhdistettava huolella poistamalla kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa niiden kiinnittymistä (esim.: irrotusaineet, säilytysaineet, rasvat, öljyt, vanhojen tarrojen jäämät, jne.); liima-aine on levitettävä tasaisesti kehikon ympärille; kun se on liimattu, anna liima-aineen kuivua noin 24 tuntia.

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

Huomautus: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylijohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- käytettävä alhaisissa lämpötiloissa

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Kuva 3

- Kytke laite irti sähköverkosta
- Laitteen 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 vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunosi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen
- Maadoitusjohdon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi
- Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm²).
- Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
- Laite 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.

Kuvat 3b/3c

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

Varoitus! Yhdyskaapelin voi vaihtaa ainoastaan valtuutettu asentaja tai henkilö, jolla on vastaava koulutus.

Huomautus: tuote on varustettu Power Limitor -toiminnolla, jonka avulla kw:n maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai pois sähköverkosta (2 seuraavan minuutin sisällä). **Power Limitationin asetusarjaa varten, tutustu tämän ohjekirjan osaan Toiminta.**

KÄYTTÖ

Keittotason käyttö

Induktioperaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmioon. 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.

Keittoastiat

TÄRKEÄÄ : Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

Tärkeää:

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.



Käytä vain kattiloita, joissa on merkki

Entisten kattiloiden tarkistaminen

Induktioperaate käyttää hyväksi magnetismia lämmöntuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää rautaa. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magneetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

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



Imurimalli

Kuva 7

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa.

Kuva 7c

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.

! Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).

! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 8

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen.

Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa.

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äärimmäisen tehokasta keraamista suodattinryhmää aktiivihiihillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiihsuodattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiihsuodattimet).

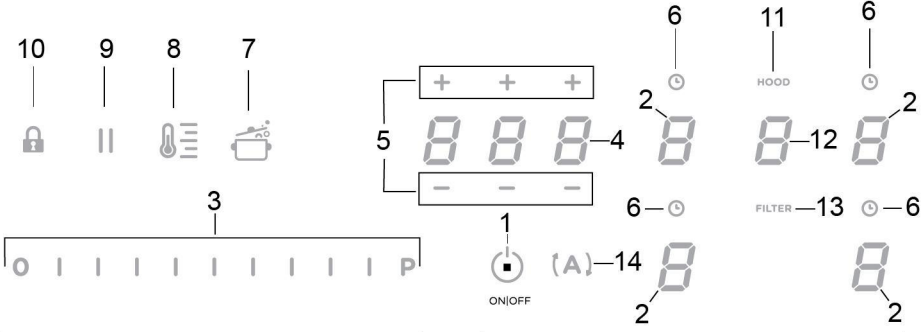
Kemiallisten ja fyysisten ominaisuuksien ansiosta hajut absorboidaan tehokkaasti ja korkean mekaaninen kestävyys saadaan.

Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa). **Kuvat 13b**

OHJAIMET

Ohjauspaneeli

Huomautus: Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaminen).



Näppäimet/näyttö

1. keittotason/imurin **ON/OFF**
2. Keittoalueen valinta
Keittoalueen näyttö
3. Power level (tehotaso) ja imuteho -tasojen lisääminen/vähentäminen
Power Level (tehotaso) ja imuteho -tasojen näyttö
4. STAND_ALONE (itsenäinen) Timer -ajastimen aktivointi
Näyttö: STAND_ALONE-Timer (itsenäinen) / Keittoalueen Timer
5. STAND_ALONE (itsenäinen) Timerin/keittoalueen Timerin ajan lisäys/vähentäminen
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
13. Suodatinten kyllästymisen nollaus
14. Imurin automaattisen toiminnon aktivointi

KEITTOTASON KÄYTTÖ


Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

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









• 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").

 **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta.

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyvät seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	
Lock (lukitus) -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 vastaavalla keittotasolla seuraavan symbolin "H" avulla.

Toiminta

Huomautus: Kytke ensiksi päälle haluamasi alue toiminnon aktivoimiseksi.

● Käynnisty

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin  ON/OFF (1) -

kohtaa: symboli  syttyy; kun pidät edelleen painettuna kohtaa, **kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi.** Sen jälkeen **vain päätoiminnot 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  sammuttaaksesi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Keittoalueiden valinta


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

● Power Level (tehotaso)

Keittotason kuuluu 9 tehotasoa
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):** oikealle tehotason lisäämiseksi; vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)

● Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason , lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, jonka jälkeen lämpötila palaa edellä käytössä olevalle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason **S** ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

IPower Booster (tehon lisäys)-taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla "P"

Huomio : etukeittoalueissa ei ole ajastettua tehostinta. Power booster voidaan ottaa pois käytöstä näillä alueilla koskettamalla ja selaamalla sormilla **valintapalkkia (3)** tehotason vähentämiseksi.

● **Key Lock (näppäinten lukitus)**


Key Lock (näppäinten lukitus)-toiminnon avulla keittotason asetukset voidaan lukita, jotta niiden tahaton kytketyminen estettäisiin, jättämällä päälle ennalta asetetut toiminnot.

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 (Automaattisen lämmityksen lisäys)**


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 käytettävissä tehotasoille 1 - 8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- kun keittoalue on päällä, paina  (7)
- näytössä (2) näkyy vilkkuva "P", joka vuorottelee keittoalueella asennetun tehon kanssa

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään: Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uuden lämpötila-asetuksen mukaisesti; Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään: Automatic Heat -toiminto kytketty pois päältä.



Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

symboli  (7) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella; toimintoy pssyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2)


● **Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilan hallinta, 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  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; toimintoy pssyy 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)** kohdassa "□".

Huomio: jos on useita alueita, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) -toiminnossa, valitse ensin haluamasi alue **Valinnan alueesta (2)**; toiminto voidaan ottaa pois päältä myös **Valintapalkista (3)** saattamalla **Power Level (tehotaso) kohtaan "□"**.


● **Tauko**

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

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (9)
- vilkkuva  "näytössä (2)

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

- paina  (9) **Valintapalkki (3)** syttyä
- 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"(itsenäinen) -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.

Timerin muoto on **0.00**

- **0.** tunneille

- **00** minuuteille

Huom.: ajastimen enimmäisasetusaika on 1 tunti 59 minuuttia.

Alueessa/näytössä (4) on jäljellä oleva aika; lähtölaskennan päätteeksi annetaan äänimerkki

Huomio : kun näytetään lähtölaskenta ja aikaa on jäljellä alle 10 minuuttia, seuraava muoto näkyy

- **0.** minuuttia

- **00** sekuntia

ja piste palaa yhtäjaksoisesti

Timerin sammuttaminen:

• Valitse **Alue/Näyttö (4)**

• aseta **Timerin** aika arvoon **0000**, seuraavasta: **— + (5)**

● Keittoalueiden timer

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

Keittoalueiden Timer-toiminnon aktivointi

• Kosketa (paina) **Valinnan/Näytön aluetta (2)**

(power level ≠ 0)

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

• Käytä symboleita **— + (5)** Timerin keston asettamiseksi. Tämä näytetään **Alueella/Näytössä (4)**;

asetuksen aikana symboli **(6)** vilkkuu

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

Huomio : pidä jälleen pitkään painettuna kohtaa **(6)**, keittoalueen Timer nollataan

Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla.

Huom. : Jokaista keittoaluetta varten voidaan asentaa eri ajastin. Näytössä **(4)** näkyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta.

Jos mitään keittoaluetta ei ole valittu ja STAND ALONE -ajastin ei ole päällä, näytetään ajastin, jonka aika loppuu ensimmäiseksi.

Jos mitään keittoaluetta ei ole valittu ja STAND ALONE -ajastin on päällä, tämä näytetään ennen kuin ajastin, jonka aika loppuu ensimmäiseksi.

Lähtölaskentatila on sama kuin STAND-ALONE -ajastimessa (katso edellinen kappale **STAND ALONE -ajastin**)

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

Ajastimen sammutus:

• valitse keittoalue **(2)**

• iasetta ajastimen kesto kohtaan **0000** seuraavasta:

— + (5).

Power Limitation (tehon rajoitus)

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon avulla voit tehdä tuotteen toiminta-asetukset ja rajoittaa sen enimmäistehonottoa.

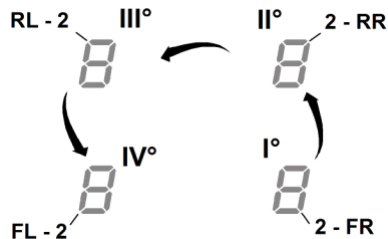
Huom. : asetukset on tehtävä tason ollessa pois päältä, ilman, että painetaan näppäintä **ON/OFF (1)**, kun keittotaso kytketään sähköverkkoon tai kun sähköliitäntä kytketään uudelleen päälle 2 seuraavan minuutin kuluessa.

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetus :

- paina symbolia **(A)**

(se vilkkuu vain 2 ensimmäisen minuutin ajan tuotteen virransyötöstä alkaen)

- pidä edelleen painettuna symbolia **(A)** ja paina sitten yksi kerrallaan keittoalueiden kaikkia **Valinta/näyttö (2)** -kohtia vastapäivään edessä oikealla olevasta alueesta alkaen (FR)



- jokaisen painalluksen yhteydessä kuuluu lyhyt äänimerkki

- kun kaikki **kaikkia näyttöjä (2)** on painettu, voit vapauttaa näppäimen **(A)**

nyt:

- **vasemman taka-alueen (RL) näyttö (2)** näyttää vuorotellen symboleita "C" ja "0" osoittaen näin, että asetukset voidaan tehdä:

valitse näyttö (2-RL)

selaajaa sitten **valintapalkkia (3)**, kunnes näytössä näkyvät symbolit "C" ja "8",

näytössä (2-FL) näkyvät nykyiset asetukset **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** oletusasetusarvo on 7,4 KW

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetuksia muutetaan seuraavasti:

- paina **edessä vasemmalla olevan alueen (FL) näyttöä (2)**


- selaa sitten **valintapalkkia (3)** uuden asetuksen tekemiseksi

- voit tallentaa tekemäsi valinnan pitämällä painettuna näppäintä **ON/OFF (1)** 2 sekunnin ajan: pitkä äänimerkki vahvistaa, että asetukset on tehty

IMURIN KÄYTTÖ


● Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin **ON/OFF (1)** -

kohtaa: symboli  syttyy; kun pidät edelleen painettuna kohtaa, **kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi**. Sen jälkeen **vain päätoiminnot 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  sammuttaaksesi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Imurin käynnistys:

Kosketa (paina) **Valinta-alue (12)** imurin aktivoimiseksi

● Imunopeus (teho):

Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa)

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**:

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)

● Power Booster (tehon lisäys)

Tuotteessa on 2 lisätehotasoa (tason 3 lisäksi).

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

– **Power Booster 2 (tehon lisäys 2)** : ajastettu 5 minuuttiin,

minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse)**

ja aktivoi Power Booster 1 (tehon lisäys 2)

Power Booster 1 (tehon lisäys) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan numeron "4" avulla

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse)**

ja aktivoi Power Booster 2 (tehon lisäys 2)

Power Booster 2 (tehon lisäys 2) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan symbolin "P" avulla

● Automaattinen toiminta

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykyänsä 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 1–3**, automaattinen toiminta keskeytyy.

jos sen sijaan valintana on **Power Boster (tehon lisäys)**, automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen. Sillä välin

symboli **(A)** vilkkuu.

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

● Suodatinten kyllästyksen ilmaisimien

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Hiili-/keramiikkahajunsuodattimet

"FILTER"(13) syttyy

Rasvasuodatin

"FILTER"(13) vilkkuu

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

● Suodattimien kyllästymisen nollaus


Kun olet huoltanut suodattimet (rasvasuodattimet ja/tai hiili-/keramiikkasuodattimet), pidä pitkään painettuna kohtaa "FILTER" (13) ;

"FILTER"(13) sammuu käynnistäen osoittimen laskennan uudelleen.

● Suodatinten kyllästymisen osoittimen aktivointi

Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:

- käynnistä imutaso seuraavasta:  ;
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina **Valinta-alueita (12)**
- pidä pitkään painettuna kohtaa **"HOOD" (11)**, kunnes **Näyttöön (12)** ilmestyvät kirjaimet **"F" – "G"**, jotka vilkkuvat vuorotellen

F = hiili-/keramiikkahajusuodattimet

G = rasvasuodatin

Hiili-/keramiikkahajusuodattimet

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain **"F"**
- paina **"FILTER" (13)** – vilkkuva valo
- paina uudelleen ja pidä pitkään painettuna kohtaa **"HOOD" (11)** **vahvistaaksesi hiili-/keramiikkahajusuodatinten osoittimen aktivoinnin**

Rasvasuodatin

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain **"G"**
- paina **"FILTER" (13)** – kiinteä valo
- pidä uudelleen pitkään painettuna kohtaa **"HOOD" (11)** **vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin**

Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).

Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.

-Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.

-Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

VAROITUS:

-laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienisjännitesertifikaatti (SELV).

-tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

KYPSENNYSTAULUKKO

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotas ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paattaminen	7-8	Kypsentyminen	4-5
Vihannekset, kasvikset	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentyminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentyminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentyminen	3-4
	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistettu	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentyminen	4-5
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentyminen	3-4
Kala	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentyminen	7-8
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentyminen	Kypsentyminen
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Paistetut	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentyminen	6-7
	Munakkaat	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentyminen	5-6
	Pehmeäksi /kovaksi keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Kypsentyminen	5-6
	Ohukaiset	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentyminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentyminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentyminen	3-4
	Valkokastike	Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen lisäys)	5-6	Kiehauttaminen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakastike	Maidon kiehattaminen	4-5	Keuyen kiehunnan ylläpito	4-5
	Vanukkaat	Maidon kiehattaminen	4-5	Keuyen kiehunnan ylläpito	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Keuyen kiehunnan ylläpito	2-3

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Tason käyttö (viitteellinen-kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen – keittäminen - grillaaminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen – kypsentäminen– hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekottaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3	Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekottaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotasovalmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

HUOLTO

Keittotason huolto

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

Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

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

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

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 keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Tärkeää:

Jos kattilioista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.

Kuva. 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 18a - 18b

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

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.

Kuvat 15

Aktiivihiiლისუodatin - Laskostettu

(vain suodattava versio)

Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut.

Tuotteessa neljä suodatintyhmää, jotka pidättävät hajut aktiivihiiilen avulla. Aktiivihiiilet ovat kuitukangasmatriisissa, minkä ansiosta epäpuhtaudet pääsevät niihin helposti ja kokonaan ja imeytymispinta on laaja. Aktiivihiiლისუodattimien kyllästymisen aika vaihtelee.

Se riippuu paistotyyppistä ja rasvasuodattimen puhdistuksen säännöllisyydestä. Näitä hajusuodattimia ei voi regeneroida: ne on vaihdettava, kun merkkivalo syttyy.

Kuva 17 – 17a – 17b


HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali on kokonaan kierrätettävissä, ja siinä on kierrätysymboli. Näin ollen pakkauksen eri osat on hävitettävä vastuullisesti ja noudattamalla kaikkia paikallisten viranomaisten antamia jätehuoltomääräyksiä.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.



Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa oleva merkki  osoittaa, että kyseinen laite ei kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoon koskevia säädöksiä. Halutessasi lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja tuotteen oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä liesituuletin miniminopeudelle ja jätä se päälle myös muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä, käyttämällä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi, vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet. Säilyttääksesi rasvasuodatinta tehokkaana, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi, käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa. Hyödynnä keittolevyn jäännöslämpö sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä. Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää kuuma levy kokonaan. Jos pohja on levyä pienempi, energiaa kuluu hukkaan. Peitä pannut ja kattilat tiiviillä kansilla kypsennyksen ajaksi. Käytä mahdollisimman vähän vettä. Jos kypsennys tapahtuu kansi auki, energiankulutus kasvaa huomattavasti. Käytä ainoastaan tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

TOIMINTAHÄIRIÖT

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
E3	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
E5	Käyttöliittymän ja induktiomodulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule virtaa Virtajohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E ... U ... C ...)	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

TEKNISET TIEDOT

Korkeus (cm)	Leveys (cm)	Syvyys (cm)
223	830	515

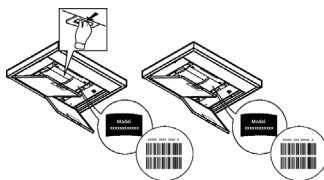


Toimitukseen kuulumattomat osat



Voit ladata itsellesi turvaohjeet, käyttöoppaan, tuoteselosteen ja energiatiedot seuraavalla tavalla:

- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Käyttämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



ADVARSEL

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjonene som er oppført under:

- Apparatet må ikke være koblet til 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 apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.
- Strømledningen må være så pass lang at den tillater apparatets kobling til strømmettet når det er montert.
- For at installasjonen skal tilsvare gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra nettet hvis det forekommer en overstrøm i kategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for bruker å få tilgang til de elektriske bestanddelene.
- Apparatet 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 apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
- Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen.
- Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med kluter eller andre brennbare materialer så lenge apparatets bestanddeler ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned, Brannfare.
- Ikke plasser brennbare materialer på apparatet 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 apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Apparatet 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 apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.

-Ikke bruk damprenser for å rengjøre. Risiko for elektriske støt.

-Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på kokeplatens overflate da disse kan overopphetes.

- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnnettets verdier og at også stikkkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

-Slå av kokeplaten etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.

-Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp.

-Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.

- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.

-Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet.

- 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 fritureolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.

-Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.

-Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk.

Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble fra produktet og dra ut støpslet, eventuelt koble fra hovedbryteren.

For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. Apparatet kan anvendes av barn under 8 års alder eller av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, også uten erfaring eller med manglende kunnskap om selve produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet i sikkerhet og med forståelse for de involverte farer og risikoer.

Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer.

kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.

Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filterne, medfører risikoer for antennelser.

Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.

Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antennelser. Dette må alltid unngås.

Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.

VÆR OPPMERKSOM! Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme.

Vær oppmerksom! Ikke koble apparatet til strøm før installasjonen er helt fullført.

Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter.

Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer.

Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!

Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjon, eller gå til innkjøp av korrekt skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen.

Når man samtidig kjører både kjøkkenviften og apparatene som forsynes av en kilde som ikke inneholder elektrisk strøm, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig for senere behov.

Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

I forbindelse med installasjonen må man påse at ikke strømkablene tar skade. Risiko for brann og elektriske støt.

Ikke bruk apparatet hvis man er våt eller barføtt. Apparatet må ikke aktiveres før installasjonen er fullført i sin helhet.

Ikke bruk apparatet hvis strømkabelen eller kontakten er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt på bakken.

Hvis strømforsyningskabelen er skadet må den umiddelbart byttes med en ny kabel av produsenten selv, en av produsentens forhandlere, eller av kvalifisert tekniker, for slik å unngå farlige situasjoner med risiko for brann og elektriske støt.

Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer. Risiko for skade.

Barn må holdes på avstand fra installasjonsstedet.

Etter installasjonen må alt avfall (plast, deler i styrofoam osv.) håndteres slik at det er utilgjengelig for barn. Kvelningsfare.

Svært små barn (0-3 år) må holdes på avstand fra apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes under konstant oppsyn hvis de oppholder seg rundt apparatet.

Apparatet er ikke utviklet for profesjonell bruk. Apparatet må ikke brukes utendørs.

Følg nøye alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken. 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 feile innstillinger av kontrollene.

Produktet kan inneha andre estetiske egenskaper i forhold til illustrasjonene i denne håndboken. Instruksjoner angående bruk, vedlikehold og installasjon vil forbli de samme.

! Les instruksjonene nøye: de inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.

! Ikke utfør elektriske endringer på produktet

! Før apparatet installeres må man kontrollere at alle komponentene er hele. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

! Kontroller produktets integritet før man fortsetter med installasjonen. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

Merknad: Bestanddelene som er merket med "(*)" er enten ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.

INSTALLASJON

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

Dette apparatet er en innebygget modell som er tilpasset benker med tykkelse 2-6 cm (for TOP-montering), og 2,5-6 cm (for FLUSH-montering).

Minsteavstanden mellom platetoppen og veggen må være på minst 5 cm i front, minst 4 cm langs sidene, og minst 50 cm i overkant.

NB = de anbefalte avstandene er kun ledende, og man bes følge anvisningene fra kjøkkenprodusenten i forbindelse med montering.

Installasjon TOP: (fig.1a), Installasjon FLUSH:(fig.1b)

MONTERING

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.

- Kontroller om det finnes ekstrautstyr inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt tas ut og oppbevares.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før koketoppen settes inn.

- For å forberede filtreringsegenskapene i installasjonen kan man foreta et innhakk i basen og deretter sette inn en vanlig avtrekksrist

VIKTIG : bruk et klebemiddel av type **(S)**, som har en temperaturnotstand inntil 250° ;

- før installasjonen må overflatene som skal limes være helt rene (eks: konserveringsmiddel, fett, oljer, støv, rester etter gammelt lim);
- limet må fordeles jevnt langs kanten;
- la hvile 24 timer etter at klebemiddel er påført.

VÆR OPPMERKSOM! Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

ELEKTRISK TILKOBLING

Fig. 3

- Koble apparatet fra nettet
- Installasjonen 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 grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.
- Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne koketoppen fra benkeplaten.
- Forsikre seg om at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres.
 - Ikke bruk skjøteledninger.
 - Effektiv jording er lovpålagt
 - Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene
 - Hvis hvitevaren ikke er utstyrt med strømledning, bruk en med et snitt på 2,5 mm² for en styrke på opp til 7200 Watt; mens større styrker trenger et snitt på 4 mm².
 - Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C
 - Apparatet er laget for en varig tilkobling til strømmettet. Utfør 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.

Fig. 3b/3c

Vær oppmerksom! Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

Vær oppmerksom! Utbygging av ledningen må kun utføres av et autorisert teknisk servicesenter eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitator slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal avgitt effekt kw. Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). **For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.**

BRUKSMÅTE

Hvordan bruke koketoppen

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 overflatetemperatur i glasset.
- **Raskere:** kortere oppvarmingstid.
- **Mer presis:** induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.
- **Mer effektiv:** 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

Beholdere som kan brukes under matlaging

VIKTIG: hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på. For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

Anbefalt diameter på panner/gryter

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- beholdere som ikke har en fullstendig flat bunn.
- metalliske beholdere med emaljert bunn.
- beholdere med ru overflate, som kan skrape opp kokeplatus overflate.
- ikke plasser varme gryter eller panner på kontrollpanelets overflate



Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet for

Føreksisterende beholdere

Induksjon bruker magnetisme for å generere varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes.

Bruke avtrekket: Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



Avtrekksversjon

Fig.7

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig.7c

Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- ! Bruk en rørrkanal som er så kort som mulig.
- ! Bruk en rørrkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).
- ! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



Filterversjon

Fig. 8

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 front av apparatet.

Produktet leveres med fire keramiske filterpatroner (aktive karboner) med ekstrem høy ytelse. De keramiske filterne er nyskapende modulære karbonfiltere (det henvises til håndboken Vedlikehold - Aktivt karbonfilter).

Filternes kjemiske og fysiske egenskaper gjør at luftfjerningen kan utføres ved høy ytelse og med en forhøyet mekanisk motstand.

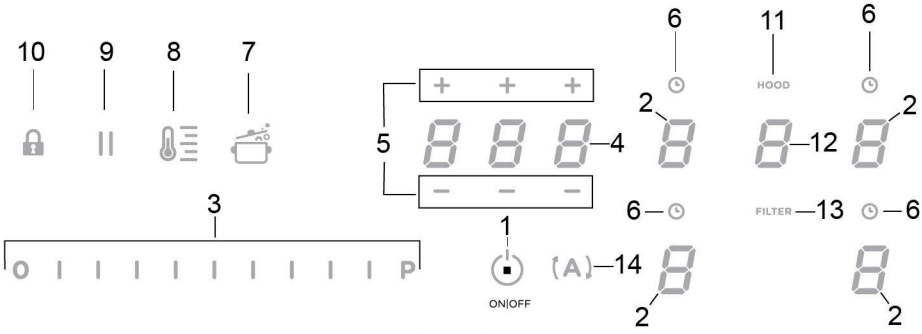
For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig. 13b

FUNKSJONER

Kontrollpanel

Merknad: For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



Taster/Skjerm

- 1. ON/OFF** koketopp/avtrekk
- 2.** Valg av kokesone
Display for kokesoner
- 3.** Økning/Minking av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
Visning av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
- 4.** Innkobling av Timer "STAND_ALONE"
Display: Timer "STAND_ALONE" / Timer Kokesoner
- 5.** Økning/Minking av tid for Timer "STAND_ALONE"/ Timer Kokesoner
- 6.** Innkobling av Timer Kokesoner
Aktiv Indikator Timer Kokesoner
- 7.** Innkobling av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)
- 8.** Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)
- 9.** Pause
- 10.** Key Lock (Tastelås)
- 11.** Indikator for aktivt avtrekk
Innkobling av Indikator for Filtertiltetting
- 12.** Valg/Innkobling av avtrekk
Display for Avtrekk
Skjerm tiltetting Kull-/keramisk filter – Fettfilter
- 13.** Nullstilling av Filtertiltetting
- 14.** Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

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

Av denne grunn:

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

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



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

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	
Funksjonen Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Låsefunksjonen Lock er innkoblet	
Pausefunksjon	
Automatisk oppvarmingsfunksjon	

Koketoppens 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 (avlesing av kjeler/gryter)

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)

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 angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet **“H”**.

Maskinfunksjon

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

● Tenning

Trykk (stryk over) kort **ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet tennes;

Ved å fortsatt trykke, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.

VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett 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)

Kokeplaten 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 (effektforsterkeren)

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

Merknad: de fremre kokesone har ikke tidsinnstilt forsterkernivå; for å deaktivere Power Booster (effektforsterkeren). På disse områdene, stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** for å minske effektnivået.

● **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 inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom hvilken som helst annet funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet




, blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gripe inn på koketoppen.

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

Funksjonen for 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 1-8.

Aktivering:


- fra den tente kokesonen, trykk på  (7)
- På Display (2) vises en blinkende "A", som veksles med effekten som er stilt inn for kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) forblir aktiv, med den nye temperaturinnstillingen;

Ved å minske effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat (automatisk varming) deaktiveres.

Merk: 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).

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




På display (2) til sonen der man benytter Temperature


Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet  til syne.

Merk: 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 koble ut og slukke, til nået som vises på Display (2) bringes til "".

Merk: Dersom det finnes flere soner som benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon) velg først ønsket sone ved hjelp av området for **Valg (2)** ; Funksjon kan deaktiveres også ved hjelp av **Valglinjen (3)**, ved å sette **Power Level (effektnivået)** på "".


● **Pause**

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

Aktivering:

- trykk på "" (9)
- en blinkende "" vises på display (2)

For å deaktivere funksjonen:

- trykk på  (9) **Valglinjen (3)** tennes
- trykk/stryk over **Valglinjen (3)** for å deaktivere funksjonen.

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

Merk: Hvis denne **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil koketoppen slå seg av automatisk.

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

● **Timer "STAND ALONE"**

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

Timer'en settes i gang ved å trykke på **Sone/Display (4)**

Bruk symbolene **— + (5)** for å stille inn varighet for **Timer**, som vises i **Sone/Display (4)**

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

Timer'ens format er **0.00**

- **0.** For timene

- **00** For minuttene

Merknad: Timeren kan programmeres til maksimalt 1 time og 59 minutter

I **Sone/Display (4)** vises tiden som gjenstår;

Etter endt nedtelling høres et lydsignal.

Merknad: I visningen av nedtellingen, for en tid mindre enn 10 minutter, vil følgende format vises:

- **0.** minutter

- **00** sekunder

med punktum lysende fast

Hvordan slå av Timer'en:

• velg **Sone/Display (4)**

• still inn varigheten av **Timer** på **0000**, ved hjelp av

— + (5)

● **Timer Kokesoner**

Funksjonen **Timer** for **Kokesoner** er en nedtellingsfunksjon som der 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)**

(power level (effektinivå) $\neq 0$)

• Trykk på **(6)** gjeldende kokesonen

• Bruk symbolene **— + (5)** for å stille inn varighet for **Timer**, som vises i **Sone/Display (4)**;

Under innstilling vil symbolet **(6)** blinke

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

Merknad: Ved å trykke på nytt, lenge, på **(6)**, vil **Timer'en** for **Kokesonen** nullstilles.

Om ønskelig, gjenta inngrepet for flere kokesoner.

Merk: Hver sone kan ha forskjellige tidsinnstillinger. I displayet **(4)** vil det vises en nedtelling for den sonen som er valgt.

Hvis ingen sone er valgt og **STAND ALONE** tidsmåleren ikke er aktiv, vil tidsmåleren som er nærmest utløp gis prioritet.

Hvis ingen sone er valgt og **STAND ALONE** tidsmåleren er aktiv, vil denne alltid gis prioritet, selv om andre tidsmålere er nærmere utløp.

Måten nedtellingen vises på er identisk med "STAND-ALONE" tidsmåleren (se forrige paragraf "STAND ALONE" tidsmåler)

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

Hvordan slå av Timer'en:

• velg kokesonen **(2)**

• still inn varigheten av **Timer** på **0000**, ved hjelp av

— + (5).

Power Limitation (effektbegrenser)

Med funksjonen **Power Limitation** (effektbegrenser) kan man stille inn produktfunksjonen slik at effektforbruket begrenses.

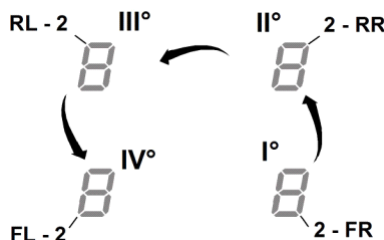
Merk: innstillingen må gjøres når platetoppen er avslått, **uten** å trykke på knappen **■ ON/OFF (AV/PÅ) (1)**, når platetoppen kobles til strømforsyningen, eller når strømforsyningen slås på, innen to minutter er gått.

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

- trykk på **(A)**

(som vil blinke i kun 2 minutter etter at strømforsyningen er blitt slått på)

- hold inne **(A)** og trykk deretter inn alle områdene på kokesonens **Valg/Display (2)** hver for seg, med utgangspunkt i sonen foran til høyre (**FR**)



- for hvert kort trykk vil de skilles ut et kort akustisk signal

- når man har trykket på alle **Display (2)**, kan man slippe opp tasten **(A)**

- **Displayet (2) i sonen bak til venstre (RL)** viser i vekslende sekvens symbolene "C" og "0", noe som betyr at man kan foreta innstillingen:

velg Display (2-RL)

bla i **Valglinjen (3)**, inntil Displayet viser symbolene "C" og "8",

og Display (2-FL) viser den aktuelle innstillingen**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** som standard er innstillingen satt til 7,4 KW

For å endre innstillingen i Power Limitation (Effektbegrensener)

- trykk på **Displayet (2) foran til venstre (FL)**


- bla deretter i **Valglinjen (3)** for å foreta en ny innstilling

- for å lagre valget trykker man på tasten **■ ON/OFF (AV/PÅ) (1)**, i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt programmert.

BRUK AV AVTREKKET

● **Tenning**

Trykk (stryk over) kort **■ ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet  tennes;

Ved å fortsatt trykke, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.

VIKTIG:

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

Trykk igjen på  for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● **Slå på avtrekket:**

Stryk over (trykk) **Valgområdet (12)** for å koble inn avtrekket.

● **Hastighet (effekt) for avtrekksviften:**

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt) 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 (12)**

● **Power Booster (effektforsterker)**

Produktet er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (forbi nivå 3)

– **Power Booster (effektforsterkeren) 1** : tidsinnstilt i 15 minutter

– **Power Booster (effektforsterkeren) 2** : tidsinnstilt i 5 minutter

Deretter går effektinnivået tilbake til nivået som var stilt inn tidligere.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 1 (effektforsterkeren) Nivået Power Booster 1 (effektforsterkeren) angis i feltet for Valg/Display (12) med tallet 4 som blinker.


Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren). Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (12) med symbolet "P" som blinker.

● **Automatisk drift**

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.

Når kokesonen slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.


For å aktivere denne funksjonen:

Trykk på  (14)

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom det under automatisk drift velges **hastigheter fra 1 til 3 fra valglinjen (3)**, vil den automatiske driften avbrytes;

Dersom man derimot velger **Power Boster (effektforsterkeren)**, vil den automatiske driften gjenopptas etter endt tidsinnstilling. I mellomtiden forblir symbolet

 blinkende.

Merk: hvis koketoppen slås av mens **Automatisk funksjon** er aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

● **Indikator for Filtertiltetting**

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Luftfiltere i kull/keramik

«FILTER»(13) tennes

Fettfilter

«FILTER»(13) blinker

Merknad: Denne funksjonen er utkoblet som standard (se hvordan koble den inn under avsnittet "Aktivere indikator for filtermetning")

● Reset av indikator for filtermetning

Etter å ha foretatt vedlikehold av filterne (fett og/eller kull/keramikk) trykk lenge på "FILTER" (13);

"FILTER"(13) slukkes, slik at indikatorens teller starter på nytt.

● Aktivere indikator for filtermetning

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.

For å aktivere den, gjør man som følger:

- slå på det innebygde avtrekket med  ;
- med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på **Valgområdet (12)**
- Hold lenge inne "**HOOD**" (11) til bokstavene "F" – "G" som blinker vekselvis på **Display (12)** vises.

F = Luktfilter i kull/keramikk

G = Fettfilter

Luktfilter i kull/keramikk

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "F" kommer til syne.
- Trykk "FILTER" (13) – blinkende lys
- Hold på nytt "**HOOD**" (11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfilteret i kull/keramikk

Fettfilter

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "G" kommer til syne.
- Trykk "FILTER" (13) – fastlysende
- Hold på nytt "**HOOD**" (11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfilteret i kull/keramikk

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

-Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.

-Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

OBS!

-kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.

-Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som

oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

KOKETABELLER

Type mat	Retter eller type matlaging	Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging			
		Første fase	Effekt	Andre fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	5-6
	Risotto	Surring av grønnsaker og ris	7-8	Koking	4-5
Grønnsaker, belgfrukter	Kokte	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	6-7
	Stekte	Oppvarming av olje	9	Steking	8-9
	Sauterte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	6-7
	Stuete	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	3-4
	Stekte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Bruning	7-8
Kjøtt	Steik	Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Surring	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	4-5
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
Fisk	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Koking	7-8
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Stekt	Oppvarming av olje eller annet fett	8-9	Steking	7-8
Egg	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	6-7
	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	5-6
	bløtkokt/hardkokt	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av stekepanne med smør	6	Koking	6-7
Sauser	Tomatsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Kjøttsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Hvit saus	Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel)	5-6	Kok forsiktig opp	3-4
Kaker, kremer	Vaniljekrem	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	4-5
	Pudding	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	2-3
	Risgrøt	Oppvarming av melk	5-6	Opprettholde en svak koking	2-3

TABELLER OVER EFFEKTNIVÅ

Effektnivå		Type matlaging	Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også)
Maksimal effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp
	8-9	Steke- koke	Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), forhåndsvarme utstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta
	3-4	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta
	2-3	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk)
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto
OFF	Null effekt	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

Vedlikehold av koketoppen:

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.

Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

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

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).

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.

Fig. 16

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

Fig. 18a - 18b

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** 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!

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.

Fig. 15

Aktivt Karbonfilter - Plissert

(Kun for filterversjon)

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt. De aktive karbonene er integrert i en tekstilform med stoff som enkelt kan absorbere alle urenheter, takket være sin store absorberbare overflate. Filtre med aktivt karbon vil mettes etter en viss tidsperiode som avhenger av hvilket type kjøkken du har, og hvor ofte filteret er gjenstand for rens. Disse filtrene kan ikke regenereres og må alltid byttes hver gang signallampen begynner å lyse.

Fig. 17 – 17a – 17b

KASSERING



Pakkematerialet er 100% resirkulerbart, og er merket med resirkuleringssymbol


De forskjellige delene må derfor

håndteres og kastes i henhold til gjeldende krav i lokal lovgivning

for avfallshåndtering.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen.



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 gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Maskinytelse: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte viften ved laveste hastighet. La den 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.

Utnytt restvarmen i platen til fulle ved å slå den av noen minutter før du er ferdig med matlagingen.

Undersiden på kjelen eller stekepannen må dekke hele platen. Hvis den er mindre enn platen vil dette før til at mye varme går tapt.

Dekk til kjeler og stekepanner med lokk under matlagingen, og bruk så lite vann som mulig. Hvis man ikke bruker lokk vil dette føre til økt energiforbruk.

Bruk kun kjeler og stekepanner som er helt rette under.

FEIL VED BRUK

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
E3	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
E5	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke riktig koblet eller den er defekt.	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
For alle andre feilsignaler (E ... U ... C ...)	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

TEKNISKE DATA

Høyde (cm)	Bredde (cm)	Dybde (cm)
223	830	515

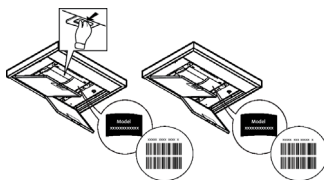


Utstyr som ikke følger ved kjøpet



Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene, Brukerhåndboken, Produktkortet og Energidata ved:

- Besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte** vår **Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



GENEREL SIKKERHED

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

-Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets 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, er det forbudt at reparere eller udskifte dele på apparatet.

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

-Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet.

-For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en godkendt 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.

Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.

- Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.

- For personer, der bruger en hjerte-pacemaker eller andre aktive remedier, er det vigtigt at sikre sig, at denne stimulator er kompatibel med apparatet, før induktionsvarmepladen bruges.

.-Under og umiddelbart efter brug skal du undgå at røre ved apparatets varmelegemer.

-Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets komponenter er tilstrækkeligt afkølede.

.-Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed.

Ophedede fedtmidler eller olier er let antændelige. Overvåg stegningen af retter, der indeholder en stor mængde fedstof eller olie.

-Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke det for at undgå elektrisk stød, brandfare

-Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i gang ved hjælp af et udvendigt tidsur eller af et adskilt fjernbetjeningsystem.

-Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade kan være farlig og forårsage antændelse, hvis den ikke udføres under opsyn.

Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.

Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk derimod for apparatet og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller af et brandbekæmpelsestæppe. Brandfare: Anbring ingen genstande på kogepladens overflader.

-Brug ikke damprensere til rengøring. fare for elektrisk stød

-Anbring ikke metalgenstande som fx. knive, gafler, skeer eller låg på kogepladens overflade, da de risikerer at blive meget varme.

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér dataskiltet (der sidder på apparatets nederste del) for at sikre, at spænding og styrke stemmer overens med nettets specifikationer, og at forsyningsstikket er passende. I tvivlstilfælde, ret henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt:

- Efter brug, skal kogepladen slukkes ved brug af den relevante betjeningsanordning, uden blot at stole på indikatoren for gryder.

- Undgå at væsker koger over ved at sænke varmen, når du koger eller opvarmer væsker.

- Varmelegemerne må ikke være tændt, uanset, om der er tomme gryder eller pander på dem, eller hvis der intet er.

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

Brug aldrig aluminiumfolie eller produkter emballeret med aluminium direkte til stegning. Aluminiumfolien risikerer at smelte og skade apparatet uopretteligt.

- Opvarm aldrig en dåse eller en blikdåse med madvarer uden at have åbnet den først: Den vil kunne eksplodere!

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

Brug af en kraftig styrke, som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker, som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme risikerer at være farlig. I dette tilfælde, tilrådes det at anvende en mindre kraftig styrke.

Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryde og kogeplade.

- I tilfælde af meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone.

Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud, eller ved at frakoble boligens hovedafbryder

Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.

Apparatet må kun anvendes af børn, der er mindre end 8 år, eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet, og har kendskab til de dermed forbundne risici. .

Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Lokalet skal være udstyret med en passende udluftning, når emhætten anvendes samtidig med andre apparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.

Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN). Overhold under alle omstændigheder de udtrykkelige anvisninger i vedligeholdelsesvejledningen.

Manglende overholdelse af emhættens rengøringsforskrifter og af filtrenes udskiftning og rengøring medfører brandfare.

Det er strengt forbudt, at flambere retter.

Brug af åben ild er skadelig for filtrene og kan medføre brand, og skal af denne grund under alle omstændigheder undgås.

Friturestegning skal udelukkende udføres under opsyn, for at undgå, at den overophedede olie antændes.

PAS PÅ! Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme.

Pas på! Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført.

Angående de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, overhold nøje de lokale myndigheders forskrifter.

Den udsugede luft må ikke udsendes til en kanal, der anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.

Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet til installationen, eller – såfremt de ikke medfølger – indkøb den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.

Når emhætten og apparaterne, der er forsynet med en kraft, der er forskellig fra strøm, anvendes samtidig, skal rummets negative tryk ikke overskride de 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende henvisninger. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal man sørge for, at manualen følger produktet. Under installationen skal man sørge for, at apparatet ikke beskadiger strømkablet - brandfare og fare for elektrisk stød.

Brug ikke apparatet, hvis du er våd eller barfodet. Aktivér først apparatet, når installationen er fuldført.

Anvend ikke apparatet, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, eller hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt.

Vis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en identisk ledning fra producenten, dennes repræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko - fare for elektrisk stød.

Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer - risiko for personskade. Hold børn væk fra installationsstedet.

Efter installation skal emballageaffald (plastik, styrofoam osv.) opbevares utilgængeligt for børn - risiko for kvælning.

Meget små børn (0-3 år) skal holdes væk fra apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes væk fra apparatet, medmindre de konstant overvåges.

Apparatet er ikke til kommerciel brug. Brug ikke apparatet udendørs.

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

Produktet kan muligvis have et andet udseende i forhold til modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning.

Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

! Læs disse anvisninger nøje: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.

! Foretag ingen ændringer på produktets elektriske installationer

! Før apparatet installeres, kontroller, at ingen komponenter er beskadiget. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

! Kontroller produktets integritet, før installationen påbegyndes. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

Bemærk: Dele, der er markeret med symbolet "(*)", er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller ikke medfølgende dele, som kan købes separat.

INSTALLERING

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

Apparatet er designet til at blive indbygget i en 2-6 cm tyk bordplade i tilfælde af TOP-installation; og en 2,5-6 cm i tilfælde af FLUSH-installation.

Afstanden mellem kogepladen og væggen skal mindst være på 5 cm på forsiden, og mindst 4 cm på siden og på mindst 50 cm i forhold til de øverste overskabe .

OBS. = De anbefalede afstande er vejledende: Når arealerne indrettes, henvises der til køkkenfabrikantens anvisninger.

TOP-installation: (fig.1a); FLUSH-installation:(fig.1b)

MONTERING

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal du kontakte forhandleren eller vores Kundeservice, før installationen startes.
- •Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- •tab Kontrollér emballagen for at tilsi­k­re, at der (pga. transporten) ikke be­fin­der sig tilbehørsma­te­ri­a­ler (som fx poser med skruer, garanti­be­vis osv.). Tag det i så fald ud og opbevar det.
- •tab Kontrollér, om der findes en egnet stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumbler.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

- For at optimere filtreringsinstallationen, tilrådes det at udføre en spalte i soklen, for at muliggøre isættelsen af en kommerciel rist.

VIGTIGT: Anvend et monokomponent forseglingsmiddel (**S**), der er i stand til at modstå temperaturer op til 250° ;
før installationen skal overfladerne, der skal klistres, rengøres grundigt, og alle stofferne, der risikerer at forringe klæbeevnen (f.eks.: Slipmidler, konserveringsmidler, fedtmidler, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler e.l.) fjernes;
Klæbemidlet skal fordeles jævnt på hele rammens perimenter;
Efter pålimning, lad klæbemidlet tørre i 24 timer ca.

Pas på! Hvis skrue­ne og fastspændingsanordningerne ikke monteres i henhold til disse anvisninger, kan der være risiko for elektriske farer.

Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Fig. 3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten frasiger 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 apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
- Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelse er lovkrav.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm².
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.
- Apparatet 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.

Fig. 3b/3c

Pas på! Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.

Pas på! Udskiftning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer.

Bemærk: Produktet er forsynet med en Power Limitator funktion, der gør det muligt, at indstille en maksimal kw op­su­gnings­­sø­j­le. Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

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:

- **Mere sikker:** 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

Kogegrej til tilberedningen

VIGTIGT: Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezoneerne ikke.

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

Anbefalet diameter på kogegrejets bund

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, brug aldrig:

- beholdere, hvor bunden ikke er helt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med grov bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring desuden aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.



Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for

Kogegrej, du allerede har

Stegning ved induktion anvender det magnetiske princip for at generere varme. Beholderne skal derfor indeholde jern. Det er muligt at kontrollere, om grydematerialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til stegning ved induktion.

Brug af sugearrapparat Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



Udsugningsudgave

Fig.7

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Fig.7c

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange).

Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelse og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

! Anvend en kanal, der er så kort, som muligt.

! Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).

! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 8

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage i rummet.

Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel.

Indpakningen indeholder allerede fire sæt keramiske filtre med aktivt kul, der sikrer optimale ydelser. De keramiske filtre er innoverende, modulære kulfiltere, der er genvindelige (der henvises til denne manual i afsnittet Vedligeholdelse – Filtre med aktivt kul).

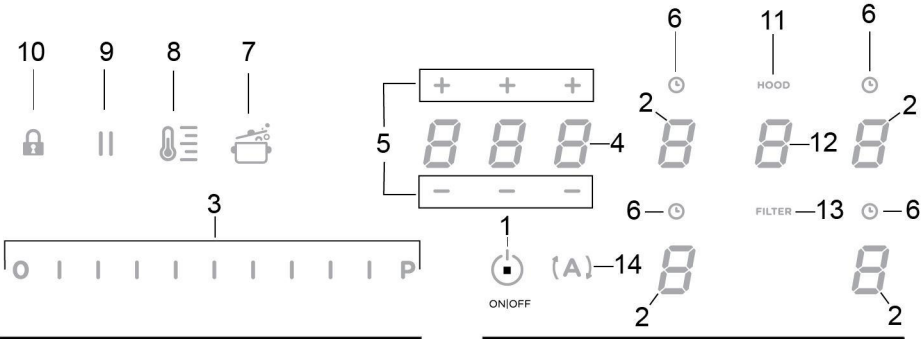
De kemisk-fysiske egenskaber gør det muligt at opnå en høj lugtopsugningseffektivitet og en høj mekanisk modstandsevne. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Fig. 13b

BETJENINGSANORDNINGER

Kontrolpanel

Bemærk: For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



Taster / Display

- | | |
|--|--|
| 1. ON/OFF (TIL/FRA) på kogeplader/emhætte | 8. Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion) |
| 2. Valg af kogezone
Kogezonens display | 9. Pause |
| 3. Øger/sænker Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
Visning af Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke | 10. Key Lock (Tastblokering) |
| 4. Aktivering af timer "STAND_ALONE" ("INGEN VALGT")
Display : Timer "STAND_ALONE (INGEN VALGT)" / Timer kogezone | 11. Indikator for aktiv udsugning
Aktivering af indikator for filtermætning |
| 5. Øger/sænker tiden i timeren "STAND-ALONE" ("INGEN VALGT")/Timer for kogezone | 12. Valg/aktivering af emhætte
Sugeapparatets display |
| 6. Aktivering af timer for kogezone
Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone) | 13. Nulstil mætningsgrad for filtre |
| 7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatic Heat Up) | 14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion |

BRUG AF KOGEPLADE


Det skal du vide, før du starter:

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

Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på 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").

 **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonens display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase.

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

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Funktionen Temperatur Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
Funktionen "Lock" (Lås) er aktiveret	
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 effektiveau.

● Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)


Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

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

● Tænding

Tryk (stryg) let på  (1) kogeplade/emhætte:

symbolet  tænder; fortsæt med at trykke, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

VIGTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på  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 (Effektniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektiveauer

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:

mod højre, for at forøge effektiveauet;

mod venstre, for at reducere effektiveauet;

Det indstillede effektiveau vises i området Valg/Display (2)

● **Power Booster (Effektbooster)**

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

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 5), og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Effektbooster-niveauet angives i området Valg/Display (2) med symbolet "P"

Bemærk: Kogezonerne foran har ikke timerstyret booster; i disse områder deaktiveres effektboosteren ved at stryge og føre fingeren langs **Vælgerlinjen (3)** for at mindske effektniveauet.

● **Key Lock (Tastblokering)**


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

Aktivering:

- Tryk på  (10)

Gentag handlingen for at deaktivere.


Bemærk: Hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens

tastblokeringen er aktiv, så blinker symbolet  for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

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

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) 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, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.


Aktivering:

- I den tændte kogezone trykkes på  (7)
- I displayet (2) vises en "A", som blinker skiftevis med effektniveauet, som er indstillet for kogezone

Når effektniveauet øges for kogezone: Den automatiske opvarmningsfunktion forbliver aktiv med den nye indstillede temperatur.



Når effektniveauet sænkes for kogezone: Den automatiske opvarmningsfunktion slukker.

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)


● **Temperature Manager (Warming Function)**

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

første tryk på tasten  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 "0".

Bemærk: Hvis Temperaturkontrollen (varmefunktion) er i funktion på flere kogezone, vælges først den ønskede zone først i Valg (2); funktionen kan også deaktiveres med **Vælgerlinjen (3)**, ved at bringe **Effektniveauet** til "0".


● **Pause**

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

Aktivering:

- Tryk på "||" (9)
- "||" blinker i displayet (2)

Inaktivering af funktionen:

- Tryk på  (9) **Vælgerlinjen (3)** tænder
- Tryk/stryg på **Vælgerlinjen (3)** for at deaktivere funktionen

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

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

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

● Timeren "STAND ALONE" (INGEN VALGT)

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

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

Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**, som benyttes i **Zone/Display (4)**

Bemærk: Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

Timerens format er **000**

- **0**. for timerne

- **00** for minutterne

Bemærk; timeren kan maks. indstilles til 1t og 59min

I **Zone/Display (4)** vises den resterende tid; når nedtællingen er afsluttet, udsendes et lydsignal

Bemærk: Når der resterer mindre end 10 minutter af nedtællingen, så skifter displayet til dette format

- **0**. minutter

- **00** sekunder

med et fast lyspunkt

Sådan slukkes timeren:

• Vælg **Zone/Display (4)**

• Indstil varigheden for **Timer** til **000**, ved hjælp af

— + (5)

● Timer kogezone

Funktionen **Timer kogezone** er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering af funktionen **Timer kogezone**

• Stryk (tryk) på området **Valg/Display (2)**

(effektniveau ≠ 0)

• Tryk på **(6)** for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**, som benyttes i **Zone/Display (4)**;

under indstillingen blinker symbolet **(6)**

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

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

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoneer.

Bemærk : Hver kogezone kan have en **Timer** indstillet, der er forskellig fra de andre. I displayet **(4)** vises nedtællingen for den aktuelt valgte kogezone;

Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, og **STAND ALONE**-timeren ikke er aktiveret, vises den timer, der er tættest på at udløbe.

Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, og **STAND ALONE**-timeren er aktiveret, prioriteres visning af denne timer i forhold til den timer, der er tættest på at udløbe.

Visningstilstanden for nedtællingen er den samme som for "STAND-ALONE"-timeren (se forrige afsnit "STAND ALONE"-timer)

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezoneen slukker.

Sådan slukkes timeren:

• Vælg kogezoneen **(2)**

• Indstil varigheden for **Timer** til **000**, ved hjælp af

— + (5).

Power Limitation (Effektbegrænsning)

Funktionen **Power Limitation** (Effektbegrænsning) gør det muligt at indstille produktets drift og at begrænse den maksimale opslugning..

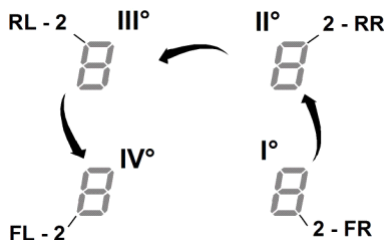
Bemærk : Justeringen foretages med slukket kogeplade, **uden** at trykke på tasten **ON/OFF (1)**, når kogepladen forbindes til netværket, eller når den genkobles til selve netværket, inden for de efterfølgende 2 minutter.

For at indstille **Power Limitation** (Effektbegrænsning) :

- tryk på **(A)**

(der blinker udelukkende i de første 2 minutter startende fra produktets forsyning)

- med **(A)** stadig trykket ned, tryk, en ad gangen, på alle områderne for **Valg / Display (2)** af kogezoneerne mod uret, startende fra den forreste højre del (**FR**)



- for hvert tryk, udsendes et kort akustisk signal

- efter at **alle Display (2) tasterne** er trykket ned, er det muligt at slippe tasten **(A)**

på dette tidspunkt:

- Viser **Displayet (2)** i det bagerste venstre område (RL) skiftevis symbolerne "C" og "0", der angiver, at det er muligt at foretage justeringen:

Vælg displayet (2-RL)

Bladr op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, indtil Displayet viser symbolerne "C" og "8",

Displayet (2-FL) viser den aktuelle justering**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

**standardindstillingen er på 7,4 KW

For at ændre Power Limitation (Effektbegrænsning) indstillingen

- tryk på **Displayet (2)** i det forreste venstre område (FL)

- bladr derefter op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, for at indstille den nye justering

- for at gemme det indstillede valg, tryk på tasten **■ ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at justeringen lykkedes.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● **Tænding**

Tryk (stryg) let på ON/OFF (1) kogeplade/emhætte: symbolet



tænder;

fortsæt med at trykke, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

VIGTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på  for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Sådan tændes emhætten:**

Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten

● **Udsugningshastighed (effekt):**

Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt). Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**: mod højre, for at forøge effektniveauet; mod venstre, for at reducere effektniveauet.

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

● **Power Booster**

Produktet er udstyret med to ekstra effekt-niveauer (ud over niveau tre)

— **Power Booster (Effektbooster) 1:** tidsbegrænset til 15 min.

— **Power Booster (Effektbooster) 2:** tidsbegrænset til 5 min. hvorefter effekten skifter til den niveau, som var indstillet forinden.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 1
Power Booster-niveauet 1 er angivet i området Valg/Display (12) ved at tallet "4" blinker

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 2
Power Booster-niveauet 2 er angivet i området Valg/Display (12) ved at symbolet "P" blinker

● **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 lugtresten suges ud.

For at aktivere denne funktion:

Tryk på **(A)** (14)

Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: hvis man under aktiv automatisk drift vælger **hastigheden fra 1 til 3** i **Vælgerlinjen (3)**, så afbrydes den automatiske funktion, hvis man i stedet vælger **Power Booster (Effektbooster)** genoptages den automatiske funktion, indtil nedtællingen er afsluttet. I dette tidsrum blinker symbolet **(A)**.

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

● **Indikator for filtermætning**

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filterrens vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfilter

"FILTER"(13) tænder

Fedtfilter

"FILTER"(13) blinker

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

● Nulstilling af filtermætning


Når vedligeholdelsen af filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er afsluttet trykkes længe på "FILTER" (13);

"FILTER"(13) slukker og genstarter indikatortællingen.

● Aktivering af indikator for filtermætning

Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd for udsugningen ved hjælp af ;
- med slukket udsugningsmotor og kogeplader trykkes på **Vælgerzone (12)**
- tryk længe på "**HOOD**" (11) indtil **Displayet (12)** viser bogstaverne "**F**" – "**G**", som blinker skiftevis

F = Kul-/keramisk lugtfilter

G = Fedtfilter

Kul-/keramiske lugtfiltere

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet "F" vises
- Tryk på "FILTER" (13) – lampen blinker
- Tryk igen længe på "**HOOD**" (11) for at bekræfte **aktivering af indikatoren for kul-/keramiske lugtfiltere**

Fedtfilter

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet "G" vises
- Tryk på "FILTER" (13) – lampen lyser fast
- Tryk igen længe på "**HOOD**" (11) for at bekræfte **aktiveringen af indikatoren for filtermætningsgraden**

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

-Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.

-KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ!

-KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).

-producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

TILBEREDNINGSTABEL

Fødevarer	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberednings faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtstegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning til gyldne	7-8
Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Grillning på begge sider	7-8
	Grydesteg	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Spejlede	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omelet	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Booster-9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af panden med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingsredier (smeltning af smør og mel)	5-6	Bringes til let opkogning	3-4
Desserter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	5-6	Vedholder let kogning	2-3

EFFEKTABEL

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	8-9	Stege - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	3-4	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	1	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
OFF	Effekt nul	Afsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

VEDLIGEHODELSE

Vedligeholdelse af kogeplan

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarslingslampen ikke længere er synlig.

Rengøring

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 irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

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 fabrikantens anvisninger).

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Vigtigt:

Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

Fig. 16

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

Fig. 18a - 18b

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfilter

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 have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Fig. 15

Filter Med Aktivt Kul - Plisseret

(Kun til filtrerende version)

Opfanger lugt fra madlavning.

Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul. Det aktive kul er integreret i en form med fiberdug, som gør det nemt og fuldstændigt tilgængeligt for urenheder, hvilket skaber en høj absorberingsoverflade. Mætningen af filterene med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. Disse filtre, der tilbageholder lugten, kan ikke regenereres og skal udskiftes, når kontrollampen tænder.

Fig. 17 – 17a – 17b


BORTSKAFFELSE



Emballagematerialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet. De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes på ansvarlig vis og i fuld overensstemmelse de lokale myndigheders regler for bortskaffelse af affald.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Affald af elektrisk og elektronisk udstyr). Brugeren, der sørger for at bortskaffe dette produkt på korrekt måde, medvirker til at forebygge de potentielt negative indflydelser for miljø og sundhed.



Symbolet med skraldespanden , der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med sorteret husholdningsaffald, men derimod indsamles særskilt for derefter at bringe det til de dertil beregnede indsamlingspunkter til genbrug af elektriske og elektroniske udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale normer til indsamling af specielt affald. For yderligere oplysninger angående behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, ret henvendelse til kommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, testet og produceret i overensstemmelse med de følgende normer:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydelser: DS/EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; DS/EN/IEC 60704-1; DS/EN/IEC 60704-2-13; DS/EN/IEC 60704-3; ISO 3741; DS/EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;

• EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til en korrekt brug for at reducere miljøbelastningen: Når stegningen starter, tænd for emhætten på minimumhastighed, og lad den være tændt i nogle minutter også efter at stegningen er færdig. Øg hastigheden udelukkende hvis der er store røg- og dampmængder, og anvend booster-funktionen kun i de tilfælde hvor det er strengt nødvendigt. Udskift kulfilteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt, for at sikre, at systemet til nedsættelse af lugt altid er effektivt. For at sikre fedtfilterets effektivitet, rengør det, hver gang det er nødvendigt. Anvend den største tilladelige kanalsystemdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støj. Få mest muligt ud af den varme plades restvarme, ved at slukke for den et par minutter før du er færdig med tilberedningen. Bunden af gryden eller panden skal dække varmepladen helt; en beholder, der er mindre end varmepladen, ville forårsage energispild.

Dæk dine gryder og pander med tætsluttende låg under madlavning, og brug så lidt vand som muligt. Madlavning uden låg ville øge energiforbruget meget.

Brug kun fladbundede gryder og pander.

FUNKTIONSFEJL

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E3	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
E5	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der kommer ikke strøm til modulet; Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller også er kablet defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
Til alle de andre fejlsignaler (E ... U ... C ...)	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

TEKNISKE DATA

Højde (cm)	Bredde (cm)	Dybde (cm)
223	830	515

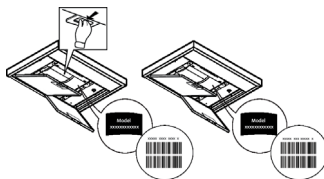


Komponenter der ikke leveres med emhætten



Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, ved at:

- Besøge vores website docs.whirlpool.eu
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Zariadenie musí byť odpojené od elektrickej siete pred vykonaním akejkoľvek montážnej práce.

- 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 zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie.

- Uzemnenie zariadenia je povinné.

- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo pripojenie zariadenia, vstavaného do nábytku, k elektrickej sieti.

- Aby zariadenie vyhovovalo súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu.

- Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

- Po dokončení inštalácie elektrické komponenty už nebudú môcť byť prístupné pre užívateľa.

- Zariadenie a prístupné časti sa počas používania rozžeravia. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatých prvkov.

- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so zariadením; držte deti vzdialené a pod dozorom, pretože prístupné časti počas prevádzky sa môžu veľmi zohriať.

- Pre ľudí s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

- Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies zariadenia.

- Zabráňte kontaktu s handrami alebo inými horľavými materiálmi, kým nie sú všetky časti zariadenia dostatočne vychladnuté. riziko požiaru

- Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

- Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje.

- Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

- Zariadenie sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania.

- Varenie bez dozoru na varnej doske s olejom alebo tukom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále monitorovať.
- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku.
- Nepoužívajte parné čističe. riziko zásahu elektrickým prúdom
- Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať.
- Pred pripojením daného modelu k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybnosti sa skontaktujte s kvalifikovaným elektrikárom.

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 ohreve, znížte teplotu ohrevu .
- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.
- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu.
- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu ani nikdy neukladajte priamo na varnú dosku výrobky zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia.
- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohli by 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 doske a musia byť v strede. V žiadnom prípade nekladajte iné predmety medzi hrniec a varnú dosku.
- V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón.

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte.

Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod primeraným dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a keď si uvedomujú s tým súvisiace nebezpečenstvá.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie pri používaní kuchynského odsávača pár súčasne s inými spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár sa musí často čistiť aj zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte informácie, ktoré sú uvedené v návode na údržbu.

Nedodržanie noriem na čistenie odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziko požiaru.

Príprava jedál na plameni je prísne zakázaná.

Použitie voľného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu musí v každom prípade zabrániť.

Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo vzníknutiu prehriateho oleja.

POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pár sa môžu zohriať.

Pozor! Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti, kým sa montáž úplne nedokončí.

Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.

Nasatý vzduch sa nesmie odvieť do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

Na montáž 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 montáž.

Keď sú v prevádzke súčasne kuchynský odsávač pár a zariadenia napájané inou ako elektrickou energiou, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Je dôležité uchovať si túto príručku, aby ste ju mohli kedykoľvek použiť. V prípade predaja, odstúpenia či sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

Počas inštalácie zabezpečte, aby zariadenie nepoškodilo silový kábel - riziko požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom.

Zariadenie nepoužívajte, ak ste mokří alebo bosí. Zariadenie aktivujte iba po dokončení inštalácie.

Toto zariadenie neuvádzajte do činnosti, ak má poškodený silový kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne alebo ak bolo poškodené alebo spadlo.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou vymeniť za identický, aby sa zabránilo nebezpečenstvu - riziku zásahu elektrickým prúdom.

So zariadením musia manipulovať a inštalovať ho dve a viac osôb-riziko zranenia.

Zabráňte tomu, aby sa v mieste inštalácie zdržiavali deti.

Po inštalácii sa odpad z obalov (plastové časti a časti z extrudovaného polystyrénu atď.) musia uskladniť mimo dosahu detí – riziko udusenía.

Veľmi malé deti (0-3 roky) by sa mali udržiavať mimo dosahu zariadenia. Malé deti (3-8 rokov) by sa mali udržiavať mimo dosahu zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.

Toto zariadenie nie je určené na profesionálny účel. Zariadenie nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za akékoľvek mimoriadne situácie, škody alebo požiare spôsobené zariadením v dôsledku nedodržania pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich zo samotného varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládačov.

Výrobok môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s nákresem v tomto návode, avšak pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

! Pozorne si prečítajte návod: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, použití a bezpečnosti.

! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny

! Pred inštaláciou zariadenia si overte, či všetky súčiastky nie sú poškodené. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

! Skontrolujte celistvosť výrobku pred vykonaním inštalácie. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvky, ktoré nie sú poskytované, na zakúpenie.

MONTÁŽ

Ako elektrický, tak aj mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Elektropotrebič bol zhotovený na začlenenie do pracovnej dosky s hrúbkou 2-6 cm, v prípade montáže TOP; 2,5-6 cm v prípade montáže FLUSH.

Najmenšia vzdialenosť medzi kuhlom a plošou in-steno mora znašať najmanj 5 cm spreďaj, najmanj 4 cm ob strani in najmanj 50 cm od zgorňjih visečih omaric.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati napotke proizvajalca kuhinje.

Inštalácia TOP: (obr. 1a); Inštalácia FLUSH:(obr. 1b)

MONTÁŽ

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol poškodený počas prepravy a v prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo na Zákaznícky asistenčný servis, skôr ako pristúpite k inštalácii.
- Skontrolujte, či zakúpený výrobok má rozmery zodpovedajúce zvolenej oblasti inštalácie.
- Uistite sa, že vnútri obalu nie je (pre účely prepravy) materiál výbavy(napríklad sáčky so skrútkami, záruky atď.), eventuálne musia byť odstránené a uschované.
- Okrem toho skontrolujte, či v blízkosti oblasti inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

Príprava nábytku pre vstavenie:

- Výrobok sa nesmôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonať všetky rezacie práce nábytku pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.
- **Pre optimalizáciu filtračného zariadenia sa odporúča urobiť štrbinu v podstavci, kde môžete vložiť mriežku.**

DÔLEŽITÉ: používajte jednozložkové lepidlo (**S**), ktoré má odolnosť voči teplotám až do 250° , pred inštaláciou sa plochy na prílepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prílepenie (napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.), lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prílepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín. **POZOR!** Inštalácia skrútiok a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

- elastický film z jemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- zachováva normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť proti starnutiu
- odolné voči teplotným skokom
- použiteľné pri nízkych teplotách

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete
- Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámený s platnými normami montáže a bezpečnosti.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo veciach v prípade 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 zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
- Nepoužívajte predžhovacie šnúry.
- Uzemnenie je zákonom požadované
- Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
- V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm².
- V žiadnom bode kábel nesmie dosiahnuť o 50° C vyššiu teplotu ako okolitá teplota.
- Zariadenie je určené 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.

Obr. 3b/3c

Pozor! Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou jej efektívnej funkcie vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne zostavený.

Pozor! Výmena prepojovacieho kábla musí vykonať autorizovanou asistenčnou technickou službou alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: Výrobok je vybavený funkciou Power Limitor, ktorá umožňuje nastaviť maximálny prah spotreby v kw. Nastavenie sa musí vykonať v momente pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete (do nasledujúcich 2 minút). **Postupnosť nastavenia funkcie Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.**

POUŽÍVANIE

Využitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hmca.

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:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

Nádoby na varenie

DÔLEŽITÉ : Ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú

Ak chcete vidieť minimálny priemer hrnca, ktorý sa použije na každú jednotlivú zónu, nahliadnite do obrázkovej časti tejto príručky.

Odporúčané priemery dna hrnca

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovinným 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



Používajte len hrnce so symbolom

Existujúce nádoby

Indukčné varenie využíva magnetizmus na výrobu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné v prípade, že nie sú magneticky rozpoznateľné.

Použitie odsávača

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.



Odsávací verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripevnených k spojovacej prírubke, ktorá je už v výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu \varnothing 150 mm (*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky.

Obr. 7c

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietať akúkoľvek zodpovednosť.

! Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.

! Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).

! Vyhňte sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filtračná verzia

Obr. 8

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti.

Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku.

V balení sú zahrnuté štyri batérie vysokovýkonných keramických filtrov s aktívnym uhlím. Keramické filtre sú inovatívne modulárne uhlíkové filtre, ktoré sa obnovujú (nahliadnite do tejto príručky, oddiel Údržba - Filtre s aktívnym uhlím).

Chemicko-fyzikálne vlastnosti umožňujú dosiahnuť vysokú účinnosť absorpcie zápachu a zvýšenú mechanickú odolnosť.

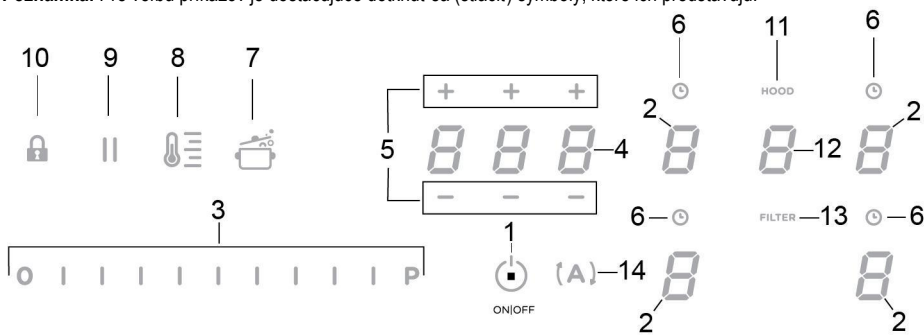
Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Obr. 13b

RIADENIA

Ovládací panel

Poznámka: Pre voľbu príkazov je dostačujúce dotknúť sa (stlačiť) symboly, ktoré ich predstavujú.



Tlačidlá/Displej

- | | |
|--|---|
| 1. ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača | 8. Aktivácia Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia) |
| 2. Výber varnej zóny
Displej varná zóna | 9. Pauza |
| 3. Zvýšenie/zníženie Power level (úroveň výkonu) a scieho výkonu
Zobrazenie Power level (úroveň výkonu) a scieho výkonu | 10. Key Lock (zablokovanie tlačidiel) |
| 4. Aktivácia časovača „STAND_ALONE“ (samostatný)
Displej: Časovač „STAND_ALONE“ (samostatný) / časovač varných zón | 11. Indikátor aktívneho odsávača
Aktivácia indikátora saturácie filtrov |
| 5. Zvýšenie/zníženie času časovača „STAND_ALONE“ (samostatný) / časovača varných zón | 12. Výber/aktivácia odsávača
Displej odsávača
Displej saturácie uhlíkového/keramického filtra - tukový filter |
| 6. Aktivácia časovača varných zón
Indikátor časovača varných zón aktívny | 13. Reset saturácie filtrov |
| 7. Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev) | 14. Aktivácia automatického fungovania odsávača |

POUŽITIE VARNEJ DOSKY


Čo treba vedieť skôr ako začnete:

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

Z tohto dôvodu:

• **Niektoré funkcie nie sú aktivované alebo sa automaticky deaktivujú v neprítomnosti hrncov na horákoch, alebo keď sú zle umiestnené.**









• V iných prípadoch aktivované funkcie sú automaticky deaktivované po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je dané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (uzamknutie) či „Časovač“).

 **Pozor!** V prípade, že (napríklad) dlhšej prevádzke vypnutie varnej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy; na displeji varných zón sa objaví značka „H“ čo indikuje, že je v tejto fáze.

Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

Varná zóna zapnutá	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)	
Pot Detector (detektor hrncov)	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Lock (uzamknutie) aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

Charakteristiky dosky

● Safe Activation (bezpečná aktivácia)

Produkt 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 varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.


● Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)


Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktívovať požadovanú zónu

● Zapnutie

Krátko stlačte (dotknite sa)  ON/OFF (1) varnej

dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ; naďalej stláčajte, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom zostanú aktívne iba hlavné funkcie. Zvyšné bude možné neskôr zapnúť a používať počas používania zariadenia.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú rozsvietené slabým svetlom a toto svetlo zosilnie iba v momente ich aktivácie.

Na vypnutie znovu stlačte 

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Voľba varných zón

Dotknite sa (stlačte) Výber/Displej (2), ktorá zodpovedá požadovanej varnej zóne.

● Power Level (úroveň výkonu)

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu
Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3):** smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.
Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (2)

● **Power Booster (zosilňovač výkonu)**

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou **S**), ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)** (okrem úrovne **S**) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu)

Úroveň zosilňovača výkonu je uvedená v oblasti Výber/Displej (2) pomocou symbolu „**P**“

Poznámka: predné varné zóny nemajú časovaný zosilňovač; na vypnutie zosilňovača výkonu v týchto zónach sa dotknite a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** a znížte úroveň výkonu.

● **Key Lock (zablokovanie tlačidiel)**


Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie sa ponechajú aktívne.

Aktivácia:

• stlačte  (10)

Na deaktiváciu úkon zopakujte.


Poznámka: ak počas aktívneho Key Lock (zablokovanie tlačidiel) dôjde k stlačeniu akejkoľvek inej funkcie, zablíkajú

symbol  na signalizáciu toho, že sa funkcia používa a aby bolo možné dosku používať, je potrebné funkciu vypnúť.

● **Automatic Heat UP (automatický ohrev)**

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu nastavenú úroveň. Táto funkcia je k dispozícii pre úroveň výkonu 1 -8.


Aktivácia:

• pri zapnutej varnej zóne stlačte  (7)
• na displeji (2) sa zobrazí blikajúci symbol „**A**“, ktorý sa strieda s výkonom nastaveným vo varnej zóne

Pri zvýšení úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up (automatický ohrev) zostane aktívna aj pri novom nastavení teploty;



Pri znížení úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up (automatický ohrev) sa vypne.

Poznámka: pri súčasnom výbere inej varnej zóny bude


symbol  (7) znovu osvietený slabým svetlom a aj pri tejto zóne bude takto možné aktivovať túto funkciu. Funkcia zostane aktívna v zóne, v ktorej bola nastavená, ako je to signalizované aj na displeji (2)



● **Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)**


Temperature Manager (správa teploty) je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštantnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu ideálnej pre udržanie teploty už pripravených jedál. Funkciu Temperature Manager (správa

teploty) zapnete prvým stlačením tlačidla 
Na displeji (2) zóny, ktorá používa správu teploty, sa zobrazí symbol 

Poznámka: pri súčasnom výbere inej varnej zóny bude

symbol  (8) znovu osvietený slabým svetlom a aj pri tejto zóne bude takto možné aktivovať túto funkciu. Funkcia zostane aktívna v zóne, v ktorej bola nastavená, ako je to signalizované aj na displeji (2)

• **Znovu stlačte**  (8) **na deaktiváciu a vypnutie**, až dokým sa úroveň zobrazená na displeji (2) nedostane na .

Poznámka: ak viacero zón používa Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia), najprv vyberte požadovanú zónu pomocou zóny **Výber (2)**; funkciu môžete deaktivovať aj pomocou **Lišty výberu (3)**, keď uvediete **Power Level (úroveň výkonu)** na .


● **Pauza**

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske, uvedením varného výkonu na nulu.

Aktivácia:

• stlačte „**||**“ (9)
• zobrazí sa blikajúci symbol „**||**“ na displeji (2)

Pre deaktiváciu funkcie:

• stlačte  (9)
Lišta výberu (3) sa rozsvieti
• pre deaktiváciu funkcie stlačte/posúvajte sa po **Lište výberu (3)**

Poznámka: deaktivácia obnoví stav dosky pred pauzou, doska bude pokračovať v prevádzke pri rovnakých predtým zvolených nastaveniach.

Poznámka: ak po 10 minútach nie je funkcia Pauza deaktivovaná, doska sa vypne automaticky.

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)**

Použite symboly **— + (5)** na nastavenie trvania

Časovača, ktoré sa zobrazí na **Zóne/Displeji (4)**

Poznámka: aby sa odpočítavanie spustilo, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.

Formát časovača je **0.00**

- **0.** hodiny

- **00** minúty

Poznámka: časovač sa môže nastaviť maximálne na 1h a 59 min.

V **Zóne/Displeji (4)** sa zobrazí zostávajúci čas;

po uplynutí odrátavaného času zaznie zvukový signál

Poznámka: pri zobrazení odrátavania sa pri zostávajúcim čase menšom ako 10 minút použije nasledujúci formát

- **0.** minúty

- **00** sekundy

s trvalo svietiacou bodkou

Pre vypnutie časovača:

• zvolíte **Zóna/Displej (4)**

• nastavíte trvanie **Časovača** na **0000** pomocou **— + (5)**

● Časovač varných zón

Funkcia Časovač varných zón je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť aj dočasne na každej varnej zóne

Po skončení nastaveného času sa varné zóny automaticky vypnú a na upozornenie používateľa zaznie príslušný zvukový signál.

Aktivácia funkcie Časovač varných zón

• Dotknite sa (stlačte) **Výber/Displej (2)**

(power level - úroveň výkonu ≠0)

• Stlačte **(6)** pre danú varnú zónu

• Použite symboly **— + (5)** na nastavenie trvania

Časovača, ktoré sa zobrazí na **Zóne/Displeji (4)**;

počas nastavovania symbol **(6)** bliká

Poznámka: aby sa spustil časovač varnej zóny, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.

Poznámka: opakovaným dlhým stlačením **(6)** resetujete časovač varnej zóny

Operáciu podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach.

Poznámka: každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač; na displeji **(4)** sa na zadnej strane práve vybratej varnej zóny objaví počet;

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu a časovač STAND ALONE nie je aktívny, zobrazí sa najbližší časovač k vypršaniu času.

Ak nevyberiete žiadnu zónu a časovač STAND ALONE je aktívny, tento sa zobrazí prednostne vzhľadom k časovaču najbližšiemu k vypršaniu času.

Režim zobrazenia odrátavaného času je ten istý ako časovača „STAND-ALONE“ (pozri predchádzajúci odstavec Časovač „STAND ALONE“)

Po uplynutí odrátavaného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

Pre vypnutie časovača:

• zvolíte varnú zónu **(2)**

• nastavíte trvanie Časovača na **0000** pomocou **— + (5)**

Power Limitation

Funkcia Power Limitation umožňuje nastaviť fungovanie výrobku obmedzením jeho maximálnej absorpcie.

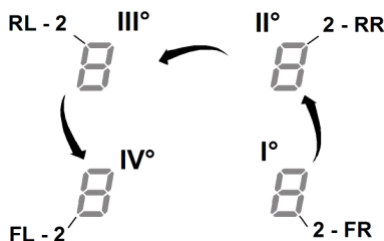
Poznámka: Nastavenie musí byť vykonané z vypnutej varnej dosky, **bez** stlačenia tlačidla **■ ON/OFF (1)**, keď je varná doska pripojená k elektrickej sieti, alebo keď je elektrická sieť opäť pripojená v priebehu nasledujúcich 2 minút.

Pre nastavenie Power Limitation :

- stlačiť **(A)**

(ktorý bude blikáť len počas prvých 2 minút od napájania zariadenia)

- pri podržaní stlačeného **(A)** stlačiť, jednu po druhej, všetky časti **Výber/Displej (2)** varných zón, proti smeru hodinových ručičiek, začínajúc od predného pravého priestoru (FR)



- pri každom stlačení zaznie krátky zvukový signál

- po stlačení **všetkých Displej (2)**, bude možné tlačidlo pustiť **(A)**

v tomto bode:

- **Displej (2) ľavej zadnej zóny (RL)** bude striedavo zobrazovať symboly "C" a "0", čo znamená, že je možné nastaviť:

vybrať Displej (2-RL)

následne prejsť na **Panel s výberom (3)**, až kým na Displeji sa nezobrazia symboly "C" a "8",

na Displeji (2-FL) sa zobrazí aktuálne nastavenie **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** v predvolenom nastavení je nastavené 7,4 KW

Pre zmenu nastavenia Power Limitation

- stlačiť **Displej (2) prednej ľavej zóny (FL)**


- následne prejsť na **Panel s výberom (3)**, pre nastavenie nového nastavenia

- pre uloženie zvolenej voľby stlačiť tlačidlo **ON/OFF (1)**, po dobu 2 sekúnd; zaznie predĺžený zvukový signál pre potvrdenie nastavenia

POUŽITIE ODSÁVAČA


● Zapnutie

Krátko stlačte (dotknite sa) **ON/OFF (1)** vamej

dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ; naďalej stláčajte, **na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie**, potom **zostanú aktívne iba hlavné funkcie**. **Ostatné bude možné zapnúť a používať neskôr, počas používania zariadenia.**

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť slabým svetlom, ktoré zosilnie iba vo chvíli ich aktivácie.

Na vypnutie znovu stlačte 

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Zapnutie odsávača:

Na aktiváciu odsávača sa dotknite (stlačte) **Zóny výberu (12)**

● Rýchlosť (výkon) odsávania:

Odsávač je vybavený tromi úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)**: smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (12)

● Power Booster (zvýšenie výkonu)

Výrobok je vybavený 2 prídavnými úrovňami výkonu (nad úrovňou 3)

– **Power Booster 1 (zvýšenie výkonu 1)**: časový limit 15 min,

– **Power Booster 2 (zvýšenie výkonu 2)**: časový limit 5 min, potom sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster 1 (zvýšenie výkonu 1) Úroveň funkcie Power Booster 1 je zobrazená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho čísla „4“


Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster 2 (zvýšenie výkonu 2) Úroveň funkcie Power Booster 2 je zobrazená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho symbolu „P“

● Automatický chod

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  (14)

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

Poznámka: ak počas automatického chodu zvolíte na **Lište výberu (3) rýchlosť od 1 do 3**, automatický chod sa preruší.


Pri voľbe **Power Booster (zosilňovač výkonu)** bude automatický chod pokračovať po skončení nastaveného časového obdobia. Symbol „“ po celý čas bliká.

Poznámka: v prípade vypnutia dosky s aktívnym **Automatickým chodom** sa vypnutie odsávača uskutoční automaticky a postupne.


● Ukazovateľ nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, kedy je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Uhlíkové/keramické pachové filtre

„“ (13) sa rozsvieti

Tukový filter

„“ (13) bliká

Poznámka: táto funkcia je prednastavená ako vypnutá (postup pri zapnutí pozri v odseku „Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov“)

● Vynulovanie nasýtenia filtrov


Po vykonaní údržby filtrov (tukový a/alebo uhlíkové/keramické) podržte dlho stlačené „FILTER“ (13);

„FILTER“(13) zhasne a znovu sa spustí počítadlo ukazovateľa.

● Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov

Tento ukazovateľ je za bežných okolností vypnutý.

Pri jeho aktivácii postupujte nasledovne:

- zapnite odsávaciu plochu pomocou ;
- keď sú motor odsávania a varné zóny vypnuté, stlačte **Zónu výberu (12)**
- podržte dlho stlačené „HOOD“ (11), kým sa na Displeji (12) striedavo nezobrazia blikajúce písmená „F“ – „G“

F = uhlíkové/keramické pachové filtre

G = tukový filter

Uhlíkové/keramické pachové filtre

- stlačte Displej (12) vo chvíli, keď sa zobrazí písmeno „F“
- stlačte „FILTER“ (13) – blikajúca kontrolka
- znovu podržte dlho stlačené „HOOD“ (11) na **potvrdenie aktivácie ukazovateľa uhlíkových/keramických pachových filtrov**

Tukový filter

- stlačte Displej (12) vo chvíli, keď sa zobrazí písmeno „G“
- stlačte „FILTER“ (13) – trvalo svietiaci kontrolka
- znovu podržte dlho stlačené „HOOD“ (11) na **potvrdenie aktivácie ukazovateľa tukového filtra**

Spotrebič je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora (výrobca nedodáva).

Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora (iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené.

-elektrické pripojenie SÚPRAVY ku spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

-SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.

POZOR:

-káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie ku spotrebiču musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou veľmi nízkeho bezpečného napätia (SELV).

-výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar,

spôsobené poruchami alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybou inštaláciou okenného senzora.

TABUĽKA VARENIA

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Osmaženie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážené	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Restované	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmažené	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäsa	Pečené	Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhrievanie hmca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Na šľave/dusené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryba	Grilovaná	Predhrievanie hmca	7-8	Varenie	7-8
	Na šľave/dusená	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážaná	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Praženicce	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na mätko/na tvrdo	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopiť maslo a múku)	5-6	Privedenie do mierneho varu	3-4
Dezerty, krémy	Crema pasticcera	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	4-5
	Pudingy	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	2-3
	Ryžový náryp	Ohrev mlieka	5-6	Udržať mierne vrenie	2-3

TABUĽKY VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie stupňa (indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia)
Max výkon	Boost	Rýchlo zohriať	Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia
	8-9	Vyprážať - vriieť	Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vriieť rýchlo
Vysoký výkon	7-8	Opieť – osmažiť - vriieť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)
	6-7	Opieť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín
	3-4	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovdných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín
	2-3	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovdných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota
OFF	Výkon nula	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

ÚDRŽBA

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

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).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité:

V prípade náhodných a nečistých únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 16

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 18a - 18b

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navrhnutú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Vyhňte sa použitiu produktov s obsahom abrazív.

NEPOUŽÍVAJTE ALKOHO!

Protitukový filter

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.

Obr. 15

Filter S Aktívnym Uhlím - Plisovaný

(iba pre filtračnú verziu)

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Produkt je vybavený štyrmi filtračnými batériami, ktoré vďaka aktívnemu uhlíku udržiavajú zápach. Aktívne uhlie je začlenené do matrice netkanej textilie, ktorá umožňuje jeho ľahkú a úplnú prístupnosť z nečistôt, čím sa vytvára zvýšená absorpčná plocha.

Nasýtenie filtrov s aktívnym uhlím nastáva po viac alebo menej dlhom použití v závislosti od typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto pachové filtre sa nedajú obnoviť a musia sa vymeniť, keď sa rozsvieti kontrolka.

Obr. 17 – 17a – 17b

LIKVIDÁCIA



Baliaci materiál je 100 % recyklovateľný a je označený symbol recyklácie

Rôzne časti obalu sa preto musia


likvidovať zodpovedne a v úplnom súlade s nariadeniami miestnych

orgánov riadiacich likvidáciu odpadu.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom sa nesmie narábať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre 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, službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Zariadenie bolo navrhnuté, preskúšané a vyrobené pri dodržaní noriem o:

• bezpečnosti: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• výkone: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301; EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne použitie za účelom zníženia dopadu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnutý 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 zníženia pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Pre optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

Snažte sa maximálne využiť zvyškové teplo horúcej dosky jej vypnutím niekoľko minút pred skončením varenia.

Spodná časť hrnce alebo panvice by mala úplne zakrývať horúcu dosku; nádoba, ktorá je menšia ako horúca doska spôsobí zbytočné mŕňanie energie.

Hrnce alebo panvice počas varenia zakryte tesnými pokrievkami a použite čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.

PREVÁZDKOVÉ PORUCHY

KÓD CHYBY	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
E2	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorňa teplota elektrických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
E3	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Odstráňte hrniec
E5	Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom	Do modulu neprichádza prúd, napájací kábel nie je správne pripojený alebo je poškodený	Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie
Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ... C ...)	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výška (cm)	Šírka (cm)	Hĺbka (cm)
223	830	515

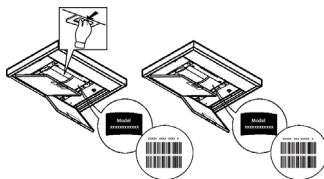


Komponenty, ktoré nie sú dodané s výrobkom



Bezpečnostné pokyny, Návod na používanie, Technické a energetické údaje spotrebiča si môžete stiahnuť:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat!

- A készüléken bármilyen telepítése előtt kösse le az elektromos hálózattól.
- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos tápkábel kellő hosszúságú kell, legyen ahhoz, hogy a bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen.
- Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, szükséges egy multipoláris kapcsolóra, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltétele 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 készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek! Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, 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-szabályozó összeférhető-e a készülékkel.
- A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit!
- Amíg a készülék minden része kellőképpen le nem hűlt, kerülje azok rongyokkal vagy más, gyúlékony anyagokkal való érintkezését, tűzveszély
- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, 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 készüléket az áramütés veszélyének

elkerülése érdekében.

- A készülék nem vezérelhető külső programórával 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 készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.
- Ne használjon gőztisztítót. áramütés kockázata
- Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.
- Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján található), 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 lábas érzékelőre hagyatkozzon.
- Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot.
- Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre.
- A főzés befejeztével kapcsolja ki a főzőzónát.
- Főzéshez soha ne használjon alufóliát, illetve soha ne helyezzen rá alumíniumba csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a készüléket.
- 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 készülék 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 telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek valamint csökkent fizikai, szenzoriális vagy értelmi képességű, illetve tapasztalat és szükséges ismeretek hiányában cselekvő személyek nem használhatják, kivéve, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára és megértették a használatból eredő veszélyeket.

Ellenőrizze, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

A helyiséget szellőztesse megfelelően, amikor a konyha páraelszívóját vagy egyéb gáztüzelésű, vagy egyéb üzemanyaggal működő készülékeket használ.

A páraelszívót tisztítsa rendszeresen, belül és kívül egyaránt (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER), különben is tartsa be, a karbantartási utasításokban megadottakat.

A páraelszívó tisztítási szabványainak és cseréjének valamint a szűrők tisztításának a betartása tűzveszélyt okozhat.

Kifejezetten tilos élelmiszert főzni a lángon.

A szabad láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.

Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.

FIGYELEM: Amikor a főzőlap működésben van, akkor a páraelszívó elérhető részei felmelegedhetnek.

Figyelem! Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be.

Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz.

A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába.

Soha ne használja a páraelszívót megfelelően felszerelt rácsozat 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 a konyhai páraelszívó és más nem elektromos energiával ellátott berendezés egyszerre működik, akkor a szobában a negatív nyomás ne lépje túl a 4 Pa (4 x 10-05 bar) értéket.

Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

A beszerelés folyamán győződjön meg afelől, hogy a berendezés ne károsítsa az elektromos kábelt - tűzveszély és áramütés kockázata.

Ne használja a készüléket ha vizes vagy mezítláb van. Csak akkor indítsa el a berendezést, ha a beszerelés befejeződött.

Ne működtesse a berendezést, ha az elektromos kábele vagy a hálózati dugója sérült, ha nem működik megfelelően, vagy ha sérült vagy törött.

Ha a betápláló zsinór sérült, a gyártó, annak szerviz szolgáltatója vagy egy hasonló szakképzett személy ki kell hogy cserélje egy ugyanolyan zsinórral, hogy elkerülje a kockázatokat - áramütés kockázata.

A berendezést két vagy több személy kell hogy kezelje és beszerelje - sérülés veszélye. Tartsa távol a gyermekeket a beszerelés helyétől.

A beszerelés után a csomagolási szemetet (műanyag, hungarocell darabok stb.) gyermekektől távol kell tartani - fulladásveszély.

Kisgyermekeket (0-3 év) tartson távol a berendezéstől. Gyermekeket (3-8 év) tartsa távol a berendezéstől, vagy tartsa őket folyamatos felügyelet alatt.

Ez a berendezés nem professzionális használatra készült. Ne használja a berendezést 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!

A termék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

! Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.

! Ne módosítsa a termék elektromos részeit

! A telepítés előtt győződjön meg róla, hogy az alkatrészek egyike sem sérült. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

! Ellenőrizze a termék épségét, a telepítés előtt. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.

FELSZERELÉS

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A háztartási készüléket 2-6 cm vastagságú munkalapba történő beépítésre tervezték, TOP telepítés esetén; 2,5-6 cm vastagságú munkalapba FLUSH telepítés esetén.

A főzőfelület és a fal között elől legalább 5 cm, oldalt legalább 4 cm, a felső polcokhoz képest pedig legalább 50 cm távolságot kell hagyni.

Megjegyzés = A megadott távolságok csak útmutatásul szolgálnak: a házag megtervezésénél a konyhabútor gyártójának az utasításait kell követni.

TOP beszerelés: (1a ábra); FLUSH beszerelés (1b ábra)

FELSZERELÉS

A telepítés megkezdése előtt

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt hozzákedene a beszereléshez!
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő!
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavar stb..) Ezeket vegye ki és őrizze meg!
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó!

A bútor előkészítése a beépítéshez

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítsa el minden forgácsot és reszeléket!

- a szűrővel ellátott verzió telepítésének optimalizálása érdekében javasoljuk, hogy alakítson ki egy rést a lábzatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot tudja behelyezni

FONTOS: egykomponensű, szigetelő ragasztóval (**S**), amely hőellenálló, 250°C-ig ;

a telepítés előtt a ragasztani való felületeket tisztítsa meg alaposan, távolítsa el minden anyagot, amely megakadályozhatja a ragadást

(pl.: oldószeret, tartósítószeret, zsírokat, olajokat, porokat, régi ragasztóanyagok maradványait, stb.);

a ragasztót egyenletesen ossza el a keret belső felületén;

a ragasztás után hagyja száradni legalább 24 órán keresztül.

FIGYELEM! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat!

Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregedéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

ábra 3

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.

- A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti.

- A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkról.

- A tápkábel elegendő hosszúságú kell egyen, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni.

- Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.

- Ne használjon hosszabbítót.

- A készülék földelése a hatályos törvényi előírások alapján kötelező.

- A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel.

- Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt használjon.

- A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet.

- A készüléket tartósan az elektromos hálózathoz kötés céljából készült, így a hálózatra kötést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja a hálózatról való teljes lekapcsolást III. kategóriájú túlfeszültség feltétele esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

ábra 3b/3c

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 vezeték cseréjét hivatalos műszaki szerviz végezheti vagy hasonló képzettségű személy által.

Megjegyzés : A termék Power Limitator funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbének beállítását

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). **A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.**

HASZNÁLAT

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.

Főzőedények

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be!

Az egyes zónákhoz használható minimális edényátmérőket a kézikönyv ábráin szemléltetik.

Javasolt edényátmérő

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománczott aljú fém főzőedényt.
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét.
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.



Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel az  **jelölés!**

Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

Az elszívó alkalmazása Az elszívőrendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzőket egy sor cső vezet el kívülre (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

7c. ábra

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszt.

! A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).

! Kerülje a csatornaszakaszban a drasztikus cseréket.

8. ábraA beszívott levegőt megfelel zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén.

A csomagban talál négy nagy teljesítményű kerámiaszűrő elemet és aktív szén elemet. A kerámiaszűrők innovatív, moduláris szénszűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szénszűrő szakaszát).

A kémiai és fizikai jellemzőknek köszönhetően nagy teljesítményű szagelszívó hatást és mechanikus ellenállást érhet el.

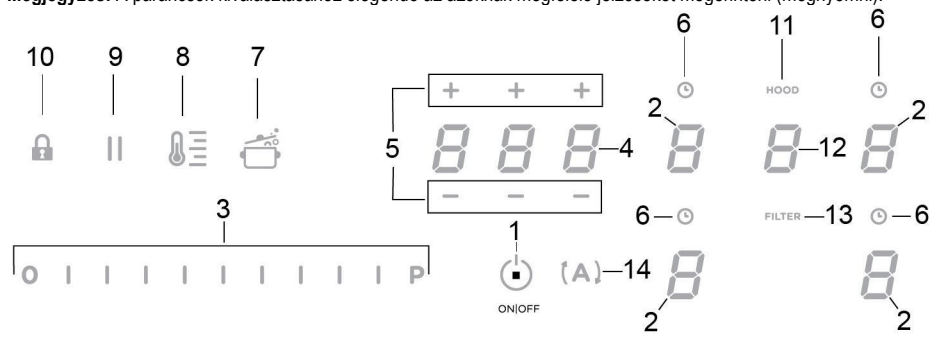
További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

ábra 13b

VEZÉRLŐGOMBOK

Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok / Display (Kijelző)

- | | |
|--|---|
| 1. Főzőlap/elszívó ON/OFF | 8. Hőmérséklet Manager Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció) |
| 2. Főzőzóna kiválasztása
Főzőzóna kijelzője | 9. Szünet |
| 3. Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény növelése/csökkentése
Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény megjelenítése | 10. Key Lock (Biztonsági zárolás) |
| 4. "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) aktiválása
Display (Kijelző): "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) / Főzőzóna Timer (Időzítő) | 11. Elszívó aktív jelző
Szűrők Telítettsége Jelző Aktiválása |
| 5. "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) idejének Növelése/Csökkentése / Főzőzóna Timer (Időzítő) | 12. Elszívó Kiválasztása/Aktiválása
Elszívó Display (Kijelző) |
| 6. Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása
Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív | 13. Szűrők Telítettségének Reset (Visszaállítása) |
| 7. Automatic Heat Up (Automata Melegítő) Aktiválása | 14. Elszívó automata funkció aktiválása |

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA


Tudnivalók a kezdés előtt:

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.

Emiatt:

• **Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**



• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl. "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

 **Figyelem!** Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a "H" szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van.

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Főzőzóna display (kijelző)

a főzőzónáknak megfelelő display-n (kijelzőn) az alábbiak jelennek meg:

Főzőzóna bekapcsolva	
Power Level (Teljesítményszint)	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző)	<i>H</i>
Pot Detector (Edény felismerő)	<i>U</i>
Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) funkció aktív	<i>U</i>
Lock (biztonsági zárolás) funkció bekapcsolva	
Szünet funkció	<i> </i>
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	<i>A</i>

A főzőlap jellemzői

● Safe Activation (Önaktíválás)

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 display-n (kijelzőn), a "H" szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó  ON/OFF

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum  felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, az összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többit lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.

FŐNTOS :

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 funkcióhoz képest.

● Főzőzóna kiválasztása

Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó Választás/Kijelző (2) területet.


● Power Level (Teljesítményszint)


A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Érintse meg és ujjait futtassa végig 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  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  szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)


A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint a Választó/Kijelző (2) területen van feltüntetve a "" szimbólummal

Megj. : az előlő főzőzónák nem rendelkeznek időzítő booster-rel; a Power Booster (Teljesítményfokozó) kikapcsolásához, ezeken a területeken, érintse meg és futtassa végig ujjait a **Választósáv (3)** mentén a teljesítményszint csökkentéséhez.

● **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  (10) gombot
Ismétlje 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 (Automata Melegítő)**

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét.
Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szinteken áll rendelkezésre.


Bekapcsolás:

• a bekapcsolt főzőzónából nyomja meg  (7) gombot
• a Display-n (Kijelzőn) (2) villogva megjelenik egy "" , mely a főzőzónában a beállított teljesítménnyel váltakozik

A főzőzóna teljesítményszintjét növelve : az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad, az új hőmérséklet beállítással;



A főzőzóna teljesítményszintjét csökkentve : az Automatic Heat (Automata Melegítő) funkció kikapcsol.

Megjegyzés : egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a


szimbólum  (7) ismét kis intenzitású fénnel 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 Display-n (Kijelzőn) (2) látható

● **Hőmérséklet Manager (Warming Function - Melegítő Funkció)**

A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hó állandó hőmérsékleten történő megtartását, optimalizált teljesítményszintin; ideális már kész ételek melegen tartására. A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager)


funkció a  gomb első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a display-n (kijelzőjén) (2) , amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik, megjelenik a szimbólum 

Megjegyzés : egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a

szimbólum  (8) ismét kis intenzitású fénnel 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 Display-n (Kijelzőn) (2) látható

• Ismét nyomja meg  (8) az inaktíváláshoz és a kikapcsoláshoz, amíg a Display-n (Kijelzőn) (2) kijelzett szint vissza nem áll "".



Megjegyzés : ha több zóna működik Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) funkcióban (Warming Function - Melegítő Funkció) először ki kell választani a kívánt zónát a **Választó (2)** zóna révén;

a funkciót a **Választósávval (3)** is lehet inaktíválni, a **Power Level-t (Teljesítményszintet)** "" állítva.


● **Szünet**

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

• nyomja meg "" (9)
• a display-n (kijelzőn) megjelenik a villogó "" (2)

A funkció kiiktatásához:

• nyomja meg  (9) a **Választósáv (3)** felgyulladás
• nyomja/érintse meg a **Választósávot (3)** a funkció inaktíválásához

Megjegyzés : az inaktiválás következtében helyreállnak a főzőlap szünet előtti körülményei, és a főzőlap a korábban beállított beállításokkal üzemel tovább.

Megjegyzés : ha 10 perc elteltével a **Szünet Funkció** nem kerül kiiktatásra, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Megj.: a **Szünet Funkció** nincs hatással az elszívásra

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

A Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás.

A Timer (Időzítő) a **Zóna/Display (Kijelző) (4)** megnyomásával aktiválódik

Használja a szimbólumokat **— + (5)** a **Timer (Időzítő)** idejének beállításához, mely a **Zónában/Display-n (Kijelzőn) (4)** jelenik meg

Megj. : várjon 10 másodpercet más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a visszaszámlálás beindul.

A Timer (Időzítő) formátuma **0.00**

- **0.** az órákhoz

- **00** a percekhez

Megj.: az időzítőt max. 1 óra 59 percig lehet beprogramozni

A **Zónában/Display-n (Kijelzőn) (4)** megjelenik a fennmaradó idő;

a visszaszámlálás végén hangjelzés hallatszik

Megj. : a visszaszámlálás megjelenítésében, amikor már csak 10 percnél kevesebb van vissza, az alábbi formátum jeleni meg

- **0.** perc

- **00** másodperc

flyamatosan világító ponttal

A **Timer** kikapcsolásához:

• válassza ki a **Zónát/Display-t (Kijelzőt) (4)**

• állítsa be a **Timer (Időzítő)** idejét **000** a **— + (5)** segítségével

● **Főzőzónák 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 célú szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása

• Érintse (nyomja) meg a **Választó/Display (Kijelző) (2)** területet (power level ≠0)

• Nyomja meg a főzőzónához tartozó **(A)** gombot

• Használja a szimbólumokat **— + (5)** a **Timer (Időzítő)** idejének beállításához, mely a **Zónában/Display-n (Kijelzőn) (4)** jelenik meg;

a szimbólum **(A)** a beállítás közben villog

Megj. : várjon 10 másodpercig más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a Főzőzónák Timer (Időzítő) újraindul.

Megj. : ismét nyomja meg hosszasan **(A)**, a Főzőzóna Timer (Időzítő) törlődik

Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni.

Megjegyzés : minden főzőterülethez egy eltérő időzítőt lehet beállítani; a **(4-es)** kijelzőn megjelenik az abban a pillanatban kiválasztott főzőterület visszaszámlálója.;

Ha egyik főzőterület sincs kijelölve, és a **STAND ALONE** időzítő nem aktív, az időben legközelebb lejáró időzítő jelenik meg.

Ha egyik főzőterület sincs kijelölve, és a **STAND ALONE** időzítő aktív, ennek van elsőbbsége az időben legközelebb lejáró időzítőhöz képest.

A visszaszámlálás módja megegyezik a "STAND-ALONE" Timer (Időzítő) módjával (lásd az előző szakaszt **Timer "STAND ALONE" (Időzítő)**)

Amikor a timer (időzítő) befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik és a főzőzóna kikapcsol.

A **Timer (Időzítő)** kikapcsolásához:

• válassza ki a főzőzónát **(2)**

• állítsa be a **Timer (Időzítő)** idejét **000** a **— + (5)** segítségével.

Power Limitation

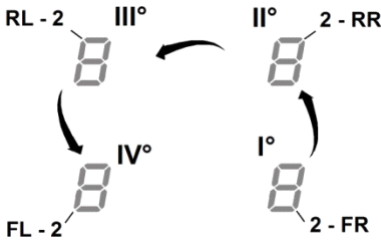
A **Power Limitation** funkció lehetővé teszi a termék működésének beállítását, korlátozva a maximális abszorpciót.

Megj. : a beállítást kikapcsolt főzőlapról kell végezni, az **ON/OFF (1)** gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlap elektromos hálózatra történő csatlakoztatásakor, vagy magának az elektromos hálózatnak az újbóli bekapcsolásakor, az azt követő 2 másodpercen belül.

A **Power Limitation** beállításához :

- nyomja meg **(A)** (mely villogni fog, a termék áramellátásának első 2 percében)

- ha továbbra is lenyomva tartja **(A)** egyenként meg kell nyomni a főzőzónák összes **Kiválasztó/Kijelző (2)** területét, az óramutató járásával ellentétes irányba, a jobboldali elülső területről **(FR)** indulva



- minden egyes nyomáskor rövid hangjelzés hallatszik

- miután megnyomta az **összes Kijelzőt (2)**, kiengedheti a gombot **(A)**

ekkor:

- a **Bal hátsó terület (RL) kijelzője (2)** egymás után mutatja a "C" és "0" szimbólumokat, jelezve, hogy el lehet végezni a beállítást: válassza ki a Kijelzőt (2-RL)

ezt követően érintse meg a **Választósávot (3)**, amíg a Kijelzőn meg nem jelennek a "C" és "8" szimbólumok,

a Kijelzőn (2-FL) megjelenik az aktuális beállítás **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

**alapértelmezésben a beállítás 7,4 KW

A Power Limitation beállítás módosításához

- nyomja meg a **Bal elülső terület (FL) kijelzőjét (2)**


- ezt követően érintse meg a **Kiválasztósávot (3)**, az új beállításhoz

- a választás mentéséhez nyomja meg az **ON/OFF (1)** gombot, 2 másodpercre; elnyújtott hangjelzés erősíti meg a beállítás elvégzését

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó **ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum  felgyullad;

ha továbbra is nyomja a gombot, **az összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többi lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.**

FONTOS:

az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fényvel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.

Ismét nyomja meg  a bekapcsoláshoz
Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Az elszívó bekapcsolása:

Érintse (nyomja) meg a **Választó zónát (12)** az elszívó aktiválásához

● Elszívási sebesség (teljesítmény):

Az elszívó 3 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik
Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**
jobbra a teljesítményszint növeléséhez;
balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a Választás/Kijelző (12) területen

● Power Booster

A termék 2 kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 3. 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 futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3) mentén** (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó) 1-t

A Power Booster (Teljesítményfokozó) 1 szint megjelenik a Választás/Display (Kijelző) (12) területen a villogó "4"-es számmal

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3) mentén** (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó) 2-t

A Power Booster (Teljesítményfokozó) 2 szint megjelenik a Választás/Display (Kijelző) (12) a villogó* **P** szimbólummal

● 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) (14)**

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés: ha az automatikus üzemmód során a **Választósávval (3) 1 - 3 sebesség** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód félbeszakad;

ha ellenkezőleg, a **Power Booster (Teljesítményfokozó)** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód az időzítés végéig megmarad, időközben a **(A)** szimbólum továbbra is villog.

Megjegyzés: a főzőlap **Automatikus üzemmód** aktiválásakor bekövetkező kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

● Szűrők telítettség jelzője

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket karban kell tartani:

Szén/kerámia szagszűrők

"FILTER"(13) felgyullad

Zsírszűrő

"FILTER"(13) villog

Megj.: ez a funkció alapértelmezés szerint inaktíválva van (aktiválása a "Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása" c. szakaszban olvasható)


● Szűrők telítettségének visszaállítása

Miután elvégezte a szűrők karbantartását (zsír és/vagy szén/kerámia), hosszasan nyomja meg a "FILTER" (13); "FILTER"(13) kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

● Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása

Ez a jelző általában ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elszívó felületet a  segítségével;
- kikapcsolt elszívó motorral és főzőzónával nyomja meg a **Választó zónát (12)**
- hosszasan nyomja meg a **"HOOD" (11)** amíg a **Kijelzőn (12)** meg nem jelennek a váltakozva villogó "F" – "G" betűk
F = szén/kerámia szagszűrők
G = zsírszűrők

Szén/kerámia szagszűrők

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik az "F" betű
- nyomja meg "FILTER" (13) – villogó fény
- ismét hosszasan nyomja meg **"HOOD" (11)**, hogy **jóváhagyja a szén/kerámia szagszűrő jelző aktiválását**

Zsírszűrő

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik a "G" betű
- nyomja meg "FILTER" (13) – fix fény
- ismét hosszasan nyomja meg **"HOOD" (11)**, hogy **jóváhagyja a zsírszűrő jelző aktiválását**

A készüléket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.

A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, be van csukva.

-A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania.

-A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.

FIGYELEM:

- a KIT-nek a készülékhez való csatlakozást szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkörhöz kell tartoznia.
- az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer kategória	Ételek vagy főzéstípusok	Teljesítményszint és a főzés menete			
		Első fázis	Teljesítmény	Második fázis	Teljesítmény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Párolt rizs	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	5-6.
	Rizottó	Sütés és pörkölés	7-8.	Főzés	4-5.
Zöldségek, hüvelyesek	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellekek melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellekek melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sültek	A kellekek melegítése	7-8.	Aranybarnára sütés	7-8.
Húsok	Sütés	Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Grillezés mindkét oldalon	7-8.
	Pirítás	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	4-5.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
Halak	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Főzés	7-8.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Rántott	Az olaj vagy zsír felhevítése	8-9.	Sütés	7-8.
Tojás	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omlett	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	5-6.
	Lágy tojás/kemény tojás	Víz melegítése	Booster-9	Főzés	5-6.
	Palacsinta	Vaj melegítése a serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
Szószok	Paradicsom	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Ragu	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Besamel	Az alap elkészítése (olvassa meg a vajat és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
Édességek, krémek	Cukrázskrém	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	4-5.
	Pudingok	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	2-3.
	Tejberizs	Melegítse meg a tejet!	5-6.	Tartsa forrásban!	2-3.

TELJESÍTMÉNYTÁBLÁZAT

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek sütésére, gyorsforralásra
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 perccig)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 perccig), eszközök előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére
KI	Nullteljesítmény	Rakodófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

KARBANTARTÁS

A főzőlap karbantartása

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

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 kéztöröltőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GÓZTISZTÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiénias biztonságban tisztíthasson.

ábra 16

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

ábra 18a - 18b

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket.

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

Zsírtalanító szűrő

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerrel, kézzel, vagy mosogatógépből alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépből mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

ábra 15

Aktív szén-szűrő-Bordás

(csak szűrő verzióban)

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék négy szűrőelemmel működik, amelyek a szagokat aktív szén-szűrőkkel őrzik meg. Az aktív szén egy nem szőtt textil mátrixba integrálódik, amelyhez könnyen és teljesen hozzáférnek a szennyeződések, és így nagy felszívási képességű felület jön létre. Az aktív szén-szűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, rövidebb-hosszabb használat után következik be. Ezeket a szagszűrőket lehet regenerálni és a jelzőfény felgyulladásakor ki kell cserélni.

ábra 17 – 17a – 17b

HULLADÉK KEZELÉS



A csomagoló anyag 100%-osan újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van jelölve

Ezért a csomagolás egyes részeivel felelősségteljesen és a hulladékkezelésre vonatkozó helyi hatósági előírásoknak megfelelően kell rendelkezni.

A készülék a 2012/19/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket.



A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

- Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, 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; EN 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a páraelszívót 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 szénzsűrő(ke)t. A zsírzsűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

Használja ki a főzőlap maradék hőjét úgy, hogy a főzés befejezte előtt pár perccel lekapcsolja.

Az edénye vagy lábasa alja teljesen be kell hogy fedje a főzőlapot; a főzőlapnál kisebb tartály energiavesztést okoz.

A főzés alatt fedje le edényeit és lábasaikat szorosan illeszkedő fedővel, és használjon minél kevesebb vizet. Fedő nélküli főzés esetén nagy mértékben növeli az energiafelhasználást.

Csak lapos aljú edényeket és lábasaikat használjon

MŰKÖDÉSI HIBÁK

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
E2	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
E3	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnességét	Vegye le a főzőedényt
E5	Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között	Nem érkezik elektromos energia a modulhoz; a tápkábel nincs helyesen csatlakoztatva vagy meghibásodott	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és ellenőrizze a csatlakozást
Az összes többi hibajelzéshez (E ... U ... C ...)	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

MŰSZAKI ADATOK

Magasság (cm)	Szélesség (cm)	Mélység (cm)
223	830	515

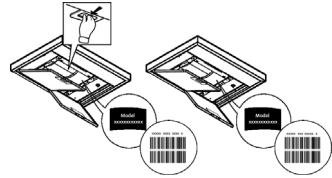


Készletben nem mellékelt termékek



A Biztonsági útmutatót, a Használati útmutatót, a termékspecifikációt és az energiafogyasztási adatokat letöltheti:

- a docs.whirlpool.eu honlapról
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



SIGURANȚĂ GENERALĂ

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare;
- instalarea sau întreținerea trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare;
- legarea la masă a aparatului este obligatorie;
- cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului încastrat în mobilier la rețeaua electrică;
- pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare;
- nu folosiți prize multiple sau prelungitoare;
- după instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului;
- aparatura și părțile accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire;
- aveți grijă să nu se joace copiii cu aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, întrucât părțile accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării;
- pentru persoanele cu stimulatoare cardiace active este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul;
- în timpul utilizării și după, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului;
- evitați contactul cu lavete sau alte materiale inflamabile până când toate componentele aparatului s-au răcit suficient; risc de incendiu
- nu turnați substanțe inflamabile pe aparat sau în apropierea acestuia;
- grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor; Supravegheați gătitul alimentelor bogate în grăsime și ulei;
- dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare;
- aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță separat;

- gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit cu ulei sau grăsime poate fi periculos și poate genera incendii;
- procesul de gătit trebuie supravegheat; Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență;
- nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbușiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau o pătură antiincendiu. 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 întrucât se pot supraîncălzi;
- Înainte de a conecta modelul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (pe partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de dubiu, consultați un electrician calificat.

Important:

- după utilizare, opriți plita de gătit de la dispozitivul de control și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit;
- evitați scurgerile de lichide, deci pentru a fierbe sau încălzi lichide, reduceți furnizarea de căldură;
- nu lăsați elementele de încălzire aprinse cu oale și tigăi goale sau în absența recipientelor;
- când ați terminat de gătit, stingeți zona respectivă;
- pentru a găti, nu utilizați niciodată folii de aluminiu și nu puneți niciodată direct produse ambalate cu aluminiu. Aluminiul poate fuziona și deteriora iremediabil aparatul;
- nu încălziți niciodată o conservă sau un vas de cositor care conține alimente fără a-l deschide mai întâi: poate 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 anumitor lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjire. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În aceste cazuri, se recomandă utilizarea unei puteri mai puțin ridicate;
- recipientele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. În niciun caz nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit;
- în eventualitatea unor temperaturi ridicate, aparatul reduce automat nivelul de putere din zonele de gătit.

Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua electrică scoțând fișa din priză sau oprind întrerupătorul general din locuință.

Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, purtați mănuși de lucru.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare, dacă acestea sunt supravegheate sau după ce acestea au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele aferente.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.

Încăperea trebuie să fie prevăzută cu ventilație suficientă, atunci când hota de bucătărie se utilizează în același timp cu alte aparate pe gaz sau alți combustibili.

Hota trebuie curățată periodic, atât în interior, cât și în exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ), în orice caz, respectați prevederile indicate în mod expres în instrucțiunile de întreținere.

Nerespectarea regulilor de curățare a hotei și înlocuirea și curățarea filtrelor pot cauza riscuri de incendiu.

Este strict interzis să preparați alimentele cu flacără.

Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, așadar, evitați-le în orice caz.

Prăjirea trebuie realizată sub control, așadar evitați ca uleiul supraîncălzit să se aprindă.

ATENȚIE! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale hotei se pot încălzi.

Atenție! Nu conectați aparatul la rețeaua electrică până când instalarea nu este finalizată în întregime.

În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță de adoptat pentru evacuarea fumului, respectați cu strictețe prevederile din regulamentele impuse de autoritățile locale competente.

Aerul aspirat nu trebuie direcționat într-o conductă utilizată pentru evacuarea fumului produs de aparate pe gaz sau alți combustibili.

Nu utilizați niciodată plita fără grilajul montat corect!

Utilizați numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, dacă nu sunt furnizate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi de lungime corectă identificate în Ghidul de instalare.

Atunci când hota și aparatele alimentate cu altă energie decât cea electrică funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bari).

Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesionare sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul. În timpul operațiunilor de instalare, asigurați-vă că aparatul nu avariază cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare.

Nu folosiți aparatul când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede. Puneți în funcțiune aparatul numai după finalizarea operațiunilor de instalare a acestuia. Nu puneți în funcțiune aparatul, dacă ștecherul sau cablul de alimentare sunt avariate, dacă aparatul nu funcționează corect sau dacă a fost avariat sau a căzut. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un alt cablu identic de către producător, de către un service autorizat de producător sau de alte persoane autorizate, în vederea evitării pericolului - riscului de electrocutare. Aparatul trebuie manevrat și instalat de două sau mai multe persoane - risc de accidentare. Nu permiteți accesul copiilor în zona de instalare a aparatului. După instalarea aparatului, nu lăsați materialele folosite pentru ambalare (plastic, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor - risc de sufocare. Nu permiteți copiilor foarte mici (0-3 ani) să se apropie de aparat. Nu permiteți copiilor cu vârstă cuprinsă între 3 și 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

Acest aparat nu este destinat uzului profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.

Respectați cu strictețe instrucțiunile din acest manual. Ne declinăm orice răspundere pentru eventuale inconveniente, daune sau incendii provocate de aparat care rezultă din nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz domestic, pentru gătitul alimentelor și aspirarea fumului care rezultă din gătitul propriu-zisă. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Produsul poate avea aspect diferit față de ilustrațiile din această broșură, totuși instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

- ! Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante legate de instalare, utilizare și siguranță.
- ! Nu efectuați modificări electrice pe produs.
- ! Înainte de a instala aparatul, asigurați-vă că nicio componentă nu este deteriorată. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.
- ! Verificați integritatea produsului înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

Observație: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute și trebuie cumpărate.

INSTALAREA

Instalarea, atât electrică, cât și mecanică, trebuie realizată de personal specializat.

Aparatul electrocasnic este proiectat pentru a fi încorporat în blatul de lucru cu grosimea de 2-6 cm, în caz de instalare TOP; 2,5-6 cm în caz de instalare FLUSH.

Distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, minim 4 cm lateral și minim 50 cm față de corpurile suspendate de deasupra.

NB = Aceste distanțele sunt pur indicative: când proiectați spațiile trebuie să luați în calcul indicațiile producătorului bucătăriei.

Instalare TOP: (fig.1a); Instalare FLUSH:(fig.1b)

MONTAREA

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificați dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a începe instalarea;
- verificați dacă produsul achiziționat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificați dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.) care trebuie îndepărtate și depozitate;
- de asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

Amplasarea mobilierului pentru încăstrare:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra dispozitivelor de răcire, mașinii de spălat vase, cuptoarelor, mașinilor de spălat rufe și mașinilor uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a încadra plita de gătit și îndepărtați cu precizie așchile sau rumegușul rezultat din tăiere.

- pentru a optimiza instalarea de tip filtrare vă recomandăm să perforați baza pentru a putea introduce un grilaj din comerț

IMPORTANT: utilizați un adeziv de sigilare monocomponent (**S**), care să fie rezistent la temperaturi de până la 250°;

înainte de instalare, suprafețele de lipit trebuie să fie bine curățate eliminând toate substanțele care ar putea compromite adeziunea (de ex., agenți antiaderenți, agenți de conservare, grăsimi, ulei, praf, reziduuri de adezivi vechi etc.);

substanța de lipit se va distribui uniform pe întregul perimetru al cadrului;

după lipire, lăsați substanța de lipit să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

ATENȚIE! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

Observație: pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC rigid, cu adeziv pe bază de acrilat;
- care respectă standardul DIN EN 60454;
- ignifug;
- rezistență înaltă la uzură;
- rezistent la diferențele de temperatură;
- se poate utiliza la temperaturi scăzute.

CONEXAREA ELECTRICĂ

Fig. 3

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat familiarizat cu standardele aplicabile de instalare și de securitate.
- Producătorul nu își asumă nicio răspundere față de oameni, 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 aparatului corespunde cu cea a încăperii în care se va instala aparatul.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Împământarea este obligatorie prin lege.
- Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri.
- În cazul în care aparatul nu este echipat cu cablu de alimentare, utilizați unul cu secțiunea conductorilor de minimum 2,5 mm² pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm².
- Cablul nu trebuie să atingă în niciun punct o temperatură cu 50°C peste temperatura ambientală.
- Aparatul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică, din acest motiv, efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

Fig. 3b/3c

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! Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat sau de către o persoană cu calificare echivalentă.

Observație: produsul este prevăzut cu o funcție de limitare a puterii care permite setarea unui prag maxim de absorbție kW

Setarea trebuie realizată în momentul conectării produsului la rețeaua de energie electrică sau la reconectarea la aceeași rețea de energie electrică (în 2 minute succesive). **Pentru secvența de setare a funcției de limitare a puterii, consultați secțiunea Funcționare din acest manual.**

UTILIZAREA

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:** temperatură 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.

Recipiente pentru gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul minim al cratiței pe care trebuie să o folosiți pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată a acestui manual.

Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază rugoasă, pentru a evita zgărirea suprafeței plitei;
- nu așezați niciodată vasele de gătit și tigăile calde pe suprafața panoului de control al plitei.



Utilizați numai vase de gătit care poartă simbolul

Recipiente preexistente

Gătitul cu inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

Utilizarea dispozitivului de aspirare Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare externă sau filtrare



cu recirculare internă. **Versiunea aspirare**

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flanșa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual.

Fig. 7c

Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

- ! Utilizați o conductă cu lungimea minimă necesară.
- ! Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).
- ! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.

Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirectionat în încăpere. Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei.

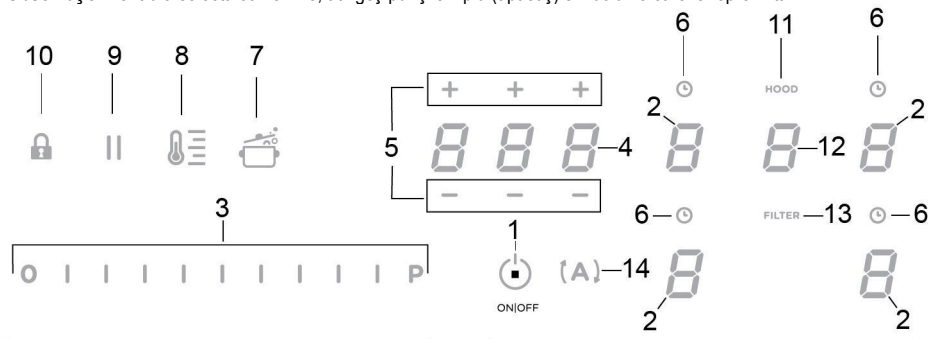
În pachet sunt incluse deja patru baterii de ceramică cu cărbune activ de înaltă performanță. Filtrele de ceramică sunt filtre cu cărbune modular inovatoare care se regenerează (consultați secțiunea Întreținere - Filtre cu cărbune activ din acest manual). Proprietățile fizice și chimice permit atingerea unei înalte eficiențe de absorbție a mirosurilor și a unei rezistențe mecanice ridicate. Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Fig. 13b

COMENZI

Panou de control

Observație: Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsați) simbolurile care le reprezintă



Taste / Display

- | | |
|---|---|
| 1. ON (PORNIT)/OFF (OPRIT) plită de gătit/dispozitiv de aspirare | 8. Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function)(Funcția de control) |
| 2. Selectați zona de gătit
Afișaj zona de gătit | 9. Pauză |
| 3. Creștere/reducere Power Level (Nivel de putere) și putere de aspirație
Afișare Power Level (Nivel de putere) și putere de aspirație | 10. Key Lock (Dispozitiv de blocare) |
| 4. Activare Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)
Display: Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)/
Temporizator zone de gătit | 11. Indicator dispozitiv de aspirare activ
Activare indicator de saturație filtre |
| 5. Creștere/reducere timp Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)/
Temporizator zone de gătit | 12. Selectare/activare dispozitiv de aspirare
Afișaj dispozitiv de aspirare |
| 6. Activare Temporizator zone de gătit
Indicator Temporizator zone de gătit activ | 13. Resetare saturație filtre |
| 7. Activare Automatic Heat Up (Căldură automată în sus) | 14. Activare funcție automată dispozitiv de aspirare |

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT



De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu strictețe cele mai stricte norme 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 „Temperatura de funcționare”, sau „Funcție blocare” sau „Temporizator”**”).

 **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 pentru zonele de gătit apare simbolul  care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afișaj zona de gătit

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	
Nivel de putere	
Indicator Residual Heat (Căldură reziduală)	
Pot Detector (Detector vase de gătit)	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activă	
Funcțiune Lock (Blocare) “activă”	
Funcție pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Căldură automată în sus)	

Caracteristicile plitei

● 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 caz de absență sau îndepărtare a 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 unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul .

Funcționare

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

● Pornire

Apăsăți ușor  ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)(1) plită de

gătit/dispozitiv de aspirare: simbolul  se aprinde; dacă apăsați în continuare, **toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile câteva secunde, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior în timpul utilizării dispozitivului.**

IMPORTANT:

toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu o intensitate redusă, care se va intensifica doar în momentul în care sunt activate.

Apăsăți din nou  pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Selectare zone de gătit

Apăsăți zona **Selectare/Afișaj (2)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● Power Level (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere


Apăsăți și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3):**


spre dreapta pentru a crește nivelul puterii;

spre stânga pentru a reduce nivelul puterii.

Nivelul de putere setat va fi afișat în zona Selectare/Afișaj (2)

● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul ) , care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** (peste nivelul ) și activați Power Booster (Amplificare putere)


Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în zona Selectare/Afișaj (2) cu simbolul "P"

Notă: zonele de gătit anterioare nu au amplificatorul temporizat; pentru dezactivarea Power Booster (Amplificare putere) din aceste zone, apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** pentru diminuarea nivelului de putere.

● **Key Lock (Dispozitiv de blocare)**


Key Lock (Dispozitiv de blocare) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrări accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

Activare:

- apăsați  (10)

Repețiți operațiunea pentru dezactivare.

Notă: dacă este apăsată orice altă funcție când Key Lock


(Dispozitiv de blocare) este activ, simbolul  va lumina intermitent pentru a indica faptul că funcția este în uz și va fi dezactivată pentru a putea acționa asupra plitei.

● **Automatic Heat UP (Funcție căldură automată în sus)**

Funcția căldură automată în sus 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 nivelele de putere 1 -8

Activare:

- din zona de gătit porniți apăsați  (7)
- pe afișaj (2) este afișată o „P” care luminează intermitent și alternează în funcție de puterea setată în zona de gătit



Crescând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat Up (Funcția căldură automată în sus) rămâne activă la noua setare de temperatură;


Reducând nivelul de putere din zona de gătit: funcția Automatic Heat Up (Funcția căldură automată în sus) se dezactivează.

Notă: selectând simultan o altă zonă de gătit, simbolul  (7) se va aprinde cu o intensitate redusă și astfel se va putea efectua, și pentru această zonă, activarea funcției; funcția rămâne activă în zona în care a fost deja setată, cum este indicat pe afișaj (2)

● **Temperature Manager (Warming Function) (Gestionarea temperaturii (Funcția de control))**

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  Pe afișaj (2) din zona care lucrează în Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul 

Notă: selectând simultan o altă zonă de gătit, simbolul  (8) se va aprinde cu o intensitate redusă și astfel se va putea efectua, și pentru această zonă, activarea funcției; funcția rămâne activă în zona în care a fost deja setată, cum este indicat pe afișaj (2)

- Apăsați din nou  (8) pentru dezactivare și oprire, până nivelul vizualizat pe Afișaj (2) este "0".

Notă: dacă sunt mai multe zone care funcționează în Temperature Manager (Warming Function) (Gestionarea temperaturii (Funcția de control)) selectați mai întâi zona dorită prin intermediul zonei de **Selectare (2)**; funcția poate fi dezactivată și prin intermediul **Barei de selecție (3)**, trecând **Power Level (Nivelul de putere)** la "0".

● **Pauză**

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

Activare:

- apăsați "||" (9)
- este afișată o "||" care luminează intermitent pe afișaj (2)

Pentru a dezactiva funcția:

- apăsați "||" (9) se iluminează **Bara de selecție (3)**
- apăsați/derulați pe **Bara de selecție (3)** pentru dezactivarea funcției

Notă: dezactivarea resetează condițiile plitei dinainte de pauză, plita continuă să funcționeze cu aceleași setări stabilite anterior.

Notă: dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu va fi dezactivată, plita se va stinge automat.

Notă: **Funcția Pauză** nu are efect asupra aspirației

● Timer "STAND ALONE" (Temporizator AUTONOM)

Funcția Timer (Temporizator) este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Temporizatorul se activează apăsând **Zonă/Afișaj (4)**

Utilizați simbolurile **— + (5)** pentru a seta durata **Temporizatorului** care este afișată pe **Zonă/Afișaj (4)**

Notă: așteptați 10 fără să apăsați altă comandă până când pornește numărătoarea inversă.

Formatul temporizatorului este **00**

- **0** pentru ore

- **00** pentru minute

Notă: temporizatorul se poate seta până la un timp maxim de 1 h și 59 min

În **Zonă/Afișaj (4)** se va afișa timpul rămas; la finalizarea numărătorii inverse, se va emite un semnal acustic

Notă: afișarea numărătorii inverse când au mai rămas mai puțin de 10 minute va avea următorul format

- **0**. minute

- **00** secunde

lumina fiind stabilă

Pentru stingerea temporizatorului:

• selectați **Zonă/Afișaj (4)**

• setați durata temporizatorului la **000**, cu ajutorul

— + (5)

● Temporizator zone de gătit

Funcția Temporizator zone de gătit este o numărătoare inversă care poate fi setată, chiar și simultan, pentru fiecare zonă de gătit

La sfârșitul perioadei de timp setate, zonele de gătit se opresc automat și utilizatorul este activat printr-un mesaj acustic.

Activarea funcției Temporizator zone de gătit

• Derulați (apăsați) **Selectare/Afișaj (2)**

(nivel de putere ≠ 0)

• Apăsați **(6)** aferent zonei de gătit

Utilizați simbolurile **— + (5)** pentru a seta durata temporizatorului care este afișată pe **Zonă/Afișaj (4)**;

în timpul setării simbolul **(6)** luminează intermitent

Notă: așteptați 10 secunde fără să apăsați vreo altă comandă pentru ca temporizatorul zonei de gătit să pornească.

Notă: apăsând din nou îndelungat **(6)**, temporizatorul din zona de gătit este resetat

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit.

Notă: fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișajul optic **(4)** va fi vizualizată numărătoarea inversă aferentă zonei de gătit selectate în momentul respectiv;

Dacă nu a fost selectată nicio zonă de gătit, iar temporizatorul STAND ALONE [AUTONOM] nu este activat, va fi vizualizat temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare. Dacă nu a fost selectată nicio zonă de gătit, iar temporizatorul STAND ALONE [AUTONOM] este activat, acesta va fi vizualizat cu prioritate, față de temporizatorul al cărui timp este cel mai aproape de expirare.

Modul de vizualizare a numărătorii inverse este același cu cel aferent temporizatorului "STAND-ALONE" [AUTONOM] (consultați paragraful anterior **Timer "STAND ALONE" [Temporizator "AUTONOM"]**)

Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

Pentru stingerea temporizatorului:

• selectați zona de gătit **(2)**

• setați durata temporizatorului la **000**, cu ajutorul

— + (5)

Power Limitation

Funcția Power Limitation vă permite să setați funcționarea produsului limitând consumul maxim de energie.

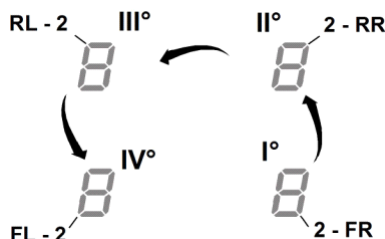
Notă: setarea trebuie făcută cu plita oprită, **fără** a apăsa butonul **ON/OFF (1)**, când plita de gătit este conectată la rețea sau când rețeaua electrică este reconectată în următoarele 2 minute.

Pentru setarea Power Limitation:

- apăsați **(A)**

(acesta va pălpâi, numai pentru primele 2 minute de la alimentarea produsului)

- continuând să țineți apăsat **(A)**, apăsați pe rând toate zonele de **Selectare/Afișare (2)** ale zonei de gătit, în sens invers acelor de ceasornic, pornind de la zona dreapta față (FR)



- de fiecare dată când apăsați se va auzi un semnal acustic scurt

- odată ce au fost apăsat toate **Afișajele (2)**, tasta poate fi eliberată **(A)**

în acest moment:

- **Afișajul (2) zonei din spate stânga (RL)** va afișa în secvență alternativă simbolurile "C" și "0", pentru a indica faptul că este posibilă efectuarea setării:

selecțai Afișajul **(2-RL)**

defilați succesiv până la **Bara de selecție (3)**, până când simbolurile "C" și "8" nu mai apar pe Afișaj,

pe Afișajul **(2-FL)** se va afișa setarea curentă **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** în mod prestabilit, setarea este activată la 7,4 KW

Pentru modificarea setării Power Limitation

- apăsați **Afișajul (2) zonei din față stânga (FL)**


- defilați succesiv până la **Bara de selecție (3)**, pentru a activa noua setare

- pentru a salva alegerea făcută, apăsați butonul **ON/OFF (1)** timp de 2 secunde; va fi emis un semnal acustic prelungit pentru a confirma setarea cu succes

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● Pornire

Apăsați ușor **ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)(1)** plită de

gătit/dispozitiv de aspirare: simbolul  se aprinde; dacă apăsați în continuare, **toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile câteva secunde**, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior în timpul utilizării dispozitivului.

IMPORTANT:

toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu o intensitate redusă, care se va intensifica doar în momentul în care sunt activate.

Apăsați din nou  pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Derulați (apăsați) **Zona de selecție (12)** pentru activarea dispozitivului de aspirare

● Viteza (puterea) de aspirare:

Dispozitivul de aspirare este dotat cu 3 niveluri de viteză (putere) de aspirare

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3):**

spre dreapta pentru a crește nivelul puterii;
spre stânga pentru a reduce nivelul puterii.


Nivelul de putere setat va fi afișat în zona Selectare/Afișaj (12)

● Power Booster (Amplificare putere)

Produsul este dotat cu 2 niveluri de putere suplimentare (pe lângă nivelul 3)

- **Power Booster 1** (Amplificare putere 1): temporizato 15 min
- **Power Booster 2** (Amplificare putere 2): temporizato 5 min, după care puterea revine la nivelul setat anterior.

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** (peste nivelul 3) și activați Power Booster 1 (Amplificare putere 1) Nivelul Power Booster 1 (Amplificare putere 1) este indicat în zona Selectare/Afișaj (12) cu numărul "4" care luminează intermitent

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** (peste nivelul 3) și activați Power Booster 2 (Amplificare putere 2) Nivelul Power Booster 2 (Amplificare putere 2) este indicat în zona Selectare/Afișaj (12) cu simbolul  care luminează intermitent

● Funcționare automată

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt oprite, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a mirosurilor reziduale.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați **(A)**(14)

Repețați operațiunea pentru dezactivare.

Observație: dacă în timpul funcționării automate sunt selectate din **Bara de selecție (3)** vitezele de la 1 la 3, funcționarea automată se întrerupe; dacă este selectat **Power Booster (Amplificare putere)**, funcționarea automată va fi reluată la sfârșitul temporizării; între timp simbolul **(A)** rămâne intermitent.

Observație: în cazul în care plita se stinge cu **Funcționarea automată** activă, oprirea dispozitivului de aspirare se va face automat, în mod treptat.

● Indicator de saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Filtre de carbon/ceramice pentru mirosuri

"FILTER"(13) se aprinde

Filtru de reținere grăsimi

"FILTER"(13) luminează intermitent

Notă: această funcție este dezactivată implicit (pentru detalii privind activarea, consultați paragraful Activare indicator de saturație filtre)

● **Resetare saturare filtre**


După operațiunile de întreținere a filtrelor (grăsimi și sau carbon/ceramide) apăsați lung "FILTER" (13);

"FILTER"(13) se stinge, determinând reluarea numărătorii indicatorului.

● **Activarea indicatorului de saturație al filtrelor**

Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație cu ajutorul ;
- când motorul de aspirație și zonele de gătit sunt oprite, apăsați **Zona de selectare (12)**
- apăsați lung **"HOOD" (11)** până când apar pe Afișaj (12) literele "F" – "G" care luminează intermitent alternativ

F = filtre carbon/ceramide pentru mirosuri

G = filtru de reținere grăsimi

Filtre carbon/ceramide pentru mirosuri

- apăsați pe Afișaj (12) când apare litera "F"
- apăsați "FILTER" (13) – lumină intermitentă
- apăsați lung din nou **"HOOD" (11)** pentru confirmarea activării indicatoarelor filtrelor carbon/ceramide pentru mirosuri

Filtru de reținere grăsimi

- apăsați pe Afișaj (12) când apare litera "G"
- apăsați "FILTER" (13) – lumină stabilă
- apăsați lung din nou **"HOOD" (11)** pentru confirmarea activării indicatorului filtrului de reținere grăsimi

Aparatul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un ECHIPAMENT cu senzor Window (care nu este livrat de către producător).

După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăperea, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă.

-Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat.

-ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.

ATENȚIE:

-cablurile ECHIPAMENTULUI, ce se vor conecta la aparat, trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV).

-producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

TABELE DE GĂTIT

Categoria de alimente	Mâncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere și ritm de gătire			
		Prima faza	Puteri	A doua faza	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajire și frigere	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierte	Încălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prajire	8-9
	Prăjite rapid	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Încălzire accesoriu	7-8	Prajire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preîncălzire oala	7-8	La grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Încălzire ulei sau grasime	8-9	Prajire	7-8
Ouă	Oua jumari	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierte	Încălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Clatite	Încălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Prepararea bazei (se topește untul și faina)	5-6	Se aduce la punctul de fierbere	3-4
Dulciuri, creme	Cremă	Se aduce laptele in punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	4-5
	Budinci	Se aduce laptele in punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzire lapte	5-6	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3

TABELE DE PUTERE

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit)
Putere max	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideale per rosolare, inițiere una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire – fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurta durata, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gatire – tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durata medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii
Putere medie	4-5	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicata, coacere (de lunga durata). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (cantitați sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru menținerea calda a porțiilor mici de alimente găsite sau pentru a ține la temperatura feluri de mancare pentru a fi servite și pentru a cremui risotto
OFF	Putere zero	Suprafața de sprijin	Plita in stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

ÎNȚREȚINEREA

Întreținerea plitei de gătit

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

5.1 Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

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).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 16

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 18a - 18b

Întreținerea dispozitivului de aspirare

Curățare

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

NU UTILIZAȚI ALCOOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare 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.

Fig. 15

Filtru Cu Cărbune Activ - Plisat

(Numai pentru versiunea cu filtrare)

Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.

Produsul este prevăzut cu patru baterii de filtrare care blochează mirosurile datorită cărbunelui activ. Cărbunele activ este încorporat într-un suport din material nețesut, ce asigură o ușoară și completă pătrundere a impurităților, creând astfel o suprafață mare de absorbție. Filtrele cu cărbune activ ajung la saturație, după o perioadă mai mult sau mai puțin îndelungată de utilizare, în funcție de tipul de aragaz și de regularitatea cu care se curăță filtrul de grăsime. Aceste filtre de miros nu pot fi regenerare și trebuie înlocuite atunci când se aprinde indicatorul luminos de avertizare.

Fig. 17 – 17a – 17b

ELIMINARE




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

Așadar, diferitele materiale folosite pentru ambalare trebuie eliminate în mod corect și cu respectarea deplină a legislației în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE 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  de pe produs sau de pe documentația aferentă indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Debarasați-vă de acesta respectând reglementările locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru mai multe informații referitoare la tratamentul, 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.

Aparatură protejată, testată și realizată în conformitate cu normele privind:

- Siguranța: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performanța: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;
- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în caz de cantitate mare de fum și aburi, folosind funcția booster numai în cazuri extreme. Pentru ca sistemul de reducere a mirosurilor să fie eficient, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu carbune. Pentru ca filtrul de grăsime să funcționeze eficient, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotelor, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual. Exploatați la maxim căldura reziduală degajată de zona de gătit, închizând-o cu câteva minute înainte de terminarea gătitului. Baza tigăii sau a oalei trebuie să acopere complet zona de gătit; un recipient care este mai mic decât zona de gătit se va solda cu o risipă de energie. Acoperiți oalele și tigăile cu capace etanșe, în timpul gătitului și folosiți cât mai puțină apă posibil. Gătitul fără capac provoacă o creștere semnificativă a consumului de energie. Folosiți numai oale și tigăi cu fundul plat.

ANOMALII DE FUNCTIONARE

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ELIMINARE EROARE
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
E3	Recipient necorespunzător	Pierderea proprietăților magnetice	Îndepărtați vasul de gătit
E5	Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție	Modulul nu este alimentat cu curent electric; Cablul de alimentare nu este conectat corect sau este defect	Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea
Pentru orice alte semnalări de eroare (E ... U ... C ...)	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

CARACTERISTICI TEHNICE

Înălțime (cm)	Lățime (cm)	Adâncime (cm)
223	830	515

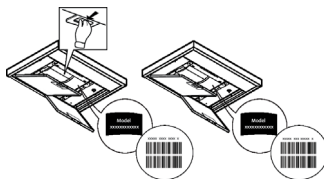


Componentele nu sunt furnizate împreună cu produsul



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

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

-Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете уреда 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 уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.

-Заземяването на уреда е задължително.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на уреда, 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.

- Уредът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещените елементи.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда и ги дръжте 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 въпросния уред.

-По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части от уреда.

-Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно, риск от токов удар

-Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.

-Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни богати на мазнини и олио.

-Ако повърхността е леко увредена, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.

-Уредът не може да се активира чрез външен таймер или странично дистанционно управление.

-Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар.

- Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение.

- Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изключете уреда и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове.

-Не използвайте пароструйки. risk of electric shock

-Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.

- Преди да свържете модела към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), 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 ел. техник.

Важно:

- След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора за готварски съдове.

- Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загреване 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.

- 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 уред.

- Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират.

Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове.

- Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е

подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалената топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност.

- Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и плота.

- При достигане на висока температура, уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене.

Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете продукта от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището.

За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици.

Уредът 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 уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него.

Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение.

Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато кухненския аспиратор се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал.

Аспираторът 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 аспиратора и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар.

Строго се забранява приготвянето на храна върху пламък.

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 плота за готвене работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагреят.

Внимание! Не свързвайте уреда 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 аспиратора без правилно монтирана решетка!

Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава продукта. По време на инсталацията, се уверете, че уредът да не повреди захранващия кабел - риск от пожар или токов удар.

Не използвайте уреда, когато сте мокри или боси. Активирайте уреда, само когато инсталацията е завършена.

Не задействайте този уред, ако има повреден захранващ кабел или щепсел, ако той не работи правилно или ако е бил повреден или ако е паднал.

Ако кабелът на захранване е повреден, той трябва да бъде заменен с идентичен от производителя, неговия обслужващ агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне евентуална опасност - риск от токов удар.

С уреда трябва да се работи и да бъде инсталиран от две или повече лица - риск от нараняване.

Дръжте децата далеч от мястото на инсталиране.

След като е инсталиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор, части и др.) трябва да бъдат съхранявани на място, недостъпно от деца – опасност от задушаване.

Много малки деца (0-3 години) трябва да се държат далеч от уреда. Деца (3-8 години), трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.

Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте уреда в на открито.

Придържайте се стриктно към инструкциите поместени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на пари произхождащи от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или за неправилни настройки на командите.

Продуктът може да се различава външно от чертежите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

! Не нанасяйте електрически изменения върху продукта!

! Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

! Проверете целостта на продукта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа “(*)” са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.

МОНТИРАНЕ

Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електроуредът 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 бъде поне 5 cm от предната страна, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните шкафове.

NB = Предложените дистанции са приблизителни: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.

Инсталиране TOP: (фиг.1a); Инсталиране FLUSH:(фиг.1b)

3.2 МОНТАЖ

Преди да пристъпите към инсталирането:

След като разопаковате продукта, уверете се, че въпросният не се е увредил по време на транспорта и при наличието на проблеми, преди да пристъпите към инсталирането, свържете се с оторизирания представител или със сервиза за обслужване на клиенти.

Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери предвид избраната зона за инсталиране.

Уверете се, че при транспорта във вътрешността на опаковката не са изпаднали аксесоари (например плочкита с винтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.

Уверете се също така, че в близост до зоната за инсталиране е наличен свободен ел. контакт.

Подготовка на уреда за вграждане:

- Продуктът не може да бъде инсталиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални и сушилни.

Извършете всички дейности на рязане по шкафа преди вграждането на готварския плот и отстранете внимателно съгответните и остатъците от стружки.

- за да се оптимизира инсталирането във версия филтриране, се препоръчва да се извърши един разрез в цокъла където да може да се постави една решетка, която може да се закупи от 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 сцепването

(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.

ВНИМАНИЕ! Евентуалният пропуск при инсталирането на винтовете и аксесоарите за фиксиране в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

Забележка: за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- еластичен, мек PVC филм, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на възпламеняването
- отлична устойчивост на застаряване
- устойчиво на температурните промени
- използвайте при ниски температури

ЕЛ. СВЪРЗВАНЕ

Фиг. 3

-Изключете уреда от електрическото захранване.

-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 уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

- Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 mm² при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm²).

- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда.

- Уредът 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.

Фиг. 3b/3c

Внимание! Преди да свържете отново уреда към ел. мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на кабела за междинно свързване трябва да бъде извършена от оторизиран сервиз за техническо обслужване или от лице с подобна квалификация.

Забележка : продуктът притежава една функция Power Limitor която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация kw

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (до следващите 2 минути). **За последователността на извършване на настройки Power Limitation консултирайте това ръководство в раздел Функциониране.**

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 стъклена повърхност.

- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.

- **По-точен:** плотът 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.

Съдове 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.

Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

Важно:

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.



Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани със символа

Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

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

Фиг.7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm
- при кръгъл изход \varnothing 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство.

Фиг.7с

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

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.

! Използвайте тръба с възможно най-малка дължина.

! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).

! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг.8

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 на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

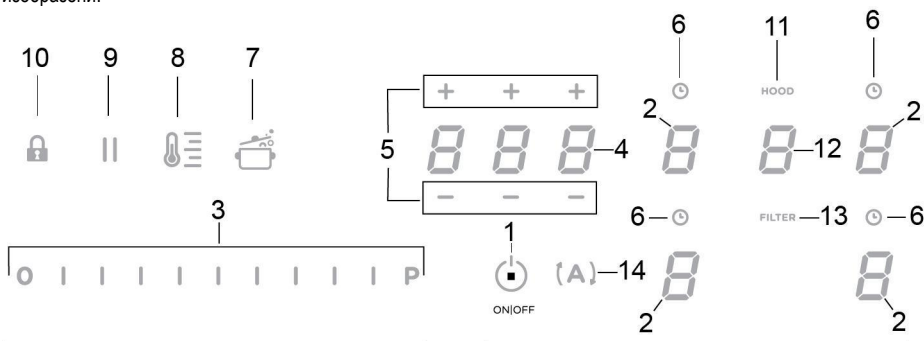
За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Фиг. 13b

КОМАНДИ

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



Бутони / Дисплей

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF на плота за готвене/аспиратор | 8. Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване) |
| 2. Избор на зона за готвене
Дисплей зоната на готвене | 9. Пауза |
| 3. Увеличаване/Намаляване Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация
Визуализация Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация | 10. Key Lock |
| 4. Активиране Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)"
Дисплей : Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене | 11. Индикатор активен Аспиратор
Активиране Индикатор за Запушване на Филтри |
| 5. Увеличаване/Намаляване на времето Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене | 12. Избор/Активиране аспиратор
Дисплей Аспиратор
Дисплей задръстване Филтър въглен/керамичен – Филтър мазнини |
| 6. Активиране Таймер Зона за Готвене
Индикатор Таймер Зона за готвене активен | 13. Ресет Задръстване Филтри |
| 7. Активиране Автоматично Нагряване (Автоматично Нагряване)) | 14. Активиране автоматична функция на аспиратор |

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ


Какво е необходимо да знаете преди да започнете:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:









• Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.

• В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: “Включете плота за готвене” без да “Избирате зона за готвене” и “Работна температура”, или “Функция Lock” или функция “Таймер”).

 **Внимание!** В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа “H” който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

на дисплеите, които се отнасят до зоните готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	
Power Level (Ниво на Мощност)	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector (Детектор за капки)	
Функция Temperature Manager активна	
Функция Lock активна	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагреване)	

Характеристики на плота

● Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector (Детектор за капки)

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 Остатъчно Налягане)


При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа “H”.

Функциониране

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете) за кратко  ON/OFF (1) плот за

готвене/ аспиратор: 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 в последствие, по време на употребата на устройството.

ВАЖНО :

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 е снабден с 9 нива на мощност
Докоснете и прехвърлете с пръсти Лента 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 "P"

Забележка : предните зони за готвене нямат booster с темпоризатор; за да деактивирате Power Booster (усилвател на мощност), в тези зони, докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)** за да намалите нивото на мощност.

● **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 деактивирате.


Забележка: ако бъде натисната която и да е друга функция по време на Key Lock (Заклучване на Бутони)

 , ще мига за да посочи, че функцията се употребява и евентуално трябва да бъде изключена, за да се окаже въздействие върху плота.

● **Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)**


Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност 1 -8 .

Активиране:

• от включена зона за готвене, натиснете  (7)
• на Дисплея (2) се визуализира един "A" мигащ индикатор, който се редува със зададената мощност на готварския плот


Увеличавайки нивото на мощност на зоната за готвене : функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагряване) остава активна, с новата настройка на температурата; Намалвайки нивото на мощност на зоната за готвене : функцията Automatic Heat (Автоматично Нагряване) се деактивира.

Забележка: избирайки едновременно друга зона за

готвене, символът  (7) ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея (2)


● **Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване)**


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 поддържа топли вече приготвените храни. Функцията Temperature Manager (Температурен мениджър) се

активира при първото натискане на бутона  На дисплея (2) на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа



Забележка: избирайки едновременно друга зона за

готвене, символът  (8) ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея (2)

• **Натиснете повторно**  (8) **за да деактивирате и изключите**, докато нивото, визуализирано на Дисплей (2) достигне "0".


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 посредством **Лента за Избор (3)**, довеждайки **Power Level (Ниво на Мощност)** до "0".

● **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 “” мигащ индикатор на дисплея (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 Пауза не се деактивира, плътът се изключва автоматично.

Забележка: Функцията Пауза не оказва влияние на аспирацията



● Таймер “STAND ALONE” (САМОСТОЯТЕЛЕН)

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 зададете продължителността на Таймера, която се визуализира на Зоната/Дисплея (4)

Забележка: изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато се стартира обратното преброяване.



Форматът на Таймера е 

-  за часовете
-  за минутите




Забележка: таймерът може да се настрои до максимум 1ч. и 59 мин.

В Зона/Дисплей (4) ще се визуализира оставащото време; след завършване на обратното отброяване ще бъде издаден акустичен сигнал

Забележка: при визуализацията на обратното отброяване, за останало време под 10 минути, ще има следния формат.

-  минути
 -  секунди
- с точка с фиксирана светлина


За изключването на Таймера:



- изберете Зона/Дисплей (4)
- задайте продължителността на Таймера на , посредством   (5)


● Таймер Зони на 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 мощност $\neq 0$)
- Натиснете  (6) в съответствие със зоната за готвене

• Използвайте символите   (5) за да зададете продължителността на Таймера, която се визуализира на Зона/Дисплей (4);

по време на настройката символът  (6) мига

Забележка: изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато Таймерът Зона за Готвене се стартира.

Забележка: натискайки отново отново продължително  (6), Таймерът на зоната на готвене се занулява

Ако желаете, повторете операцията за повече зони за готвене.

Забележка: всяка зона за готвене може да има зададен един различен Таймер; на дисплей (4) ще се появи обратно брое на зоната за готвене, избрана в дадения момент;




Ако не е избрана нито една зона за готвене и таймерът STAND ALONE не е активен, се визуализира най-близкият таймер до изтичане на времето.

Ако не е избрана нито една зона за готвене и Таймерът STAND ALONE е активен, това се визуализира с приоритет, по отношение на най-близкият таймер до изтичане на времето.

Режимът на визуализация на отброяване е същият на Таймера “STAND-ALONE” (виж предходен параграф Таймер “STAND ALONE)

Когато таймерът е завършил обратното преброяване, се издава един акустичен сигнал и зоната за готвене се изключва.

За изключването на Таймера:

- изберете зоната за готвене (2)
- задайте продължителността на Таймера на , посредством   (5).

Power Limitation

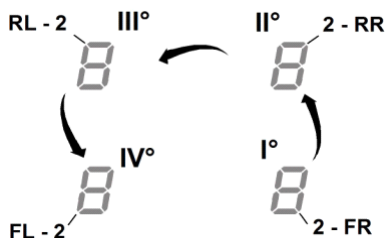
Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция.

Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, **без** да се натиска бутона **ON/OFF (1)** , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation :

- натиснете **(A)** (който ще мига, само за първите 2 минути от захранването 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 издаден един кратък звук сигнал

- след натискане на **всички Дисплеи (2)**, ще бъде възможно да се отпусне бутона **(A)**

следователно:

- **Дисплеят (2)** от **задната лява зона (RL)** ще покаже в редуваща се последователност символите "C" и "0", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката:

Изберете Дисплей **(2-RL)**

прехвърлете в последствие **Лентата за избор (3)**, докато на Дисплея не бъдат визуализирани символите "C" и "8",

на Дисплея **(2-FL)** ще се визуализира текущата настройка**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW

За да смените настройката на Power Limitation

- натиснете **Дисплей (2)** на **предната лява зона (FL)**


- прехвърлете в последствие **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 звук сигнал за да се потвърди извършената настройка

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА


● **Включване**

Натиснете (докоснете) за кратко **ON/OFF (1)** плот за

готвене/ аспиратор: 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 в последствие**, по време на употребата на устройството.

ВАЖНО :

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.

● **Включване на аспиратора:**

Докоснете (натиснете) **Зоната за избор (12)** за да активирате аспиратора

● **Скорост (мощност) за аспирация:**

Аспираторът е оборудван с 3 нива на скорост (мощност) на аспирация

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента 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 зоната за Избор/Дисплей (12)

● **Power Booster**

Продуктът има 2 допълнителни нива на мощност (над нивото 3)

— **Power Booster (усилвател на мощност) 1** : с темпоризатор за 15 мин.

— **Power Booster (усилвател на мощност) 2** : с темпоризатор за 5 min.,

след което мощността се връща на предварителното зададено ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (3)** (над нивото 3) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност) 1

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) 1 е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) с номер "4" мигащ

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (3)** (над нивото 3) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност) 2

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) 2 е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) със символ "F" мигащ

● Автоматично функциониране

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато зоните за готвене се изключат, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я постепенно, за да се отстранят парите и остатъчните миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете **(A)** (14)

Повторете операцията за да деактивирате.

Забележка: ако по време на автоматичното функциониране се избират от **Лентата за избор (3) скорост от 1 от 3,**

автоматичното функциониране се прекъсва; ако обаче се избере **Power Booster,** автоматичното функциониране ще се възстанови в края на зададеното

време, междувременно символът **(A)** остава мигаща.

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 на миризми въглен/керамичен

"FILTER"(13) се включва

Маслен филтър

"FILTER"(13) мига

Забележка : тази функция е деактивирана по

подразбиране (вижте как се активира в параграф "

Активиране на индикатор запушване филтри")

● Ресет запушване филтри


След извършване на поддръжката на филтрите (мазнини и/или въглен/керамични) натиснете продължително "FILTER"(13);

"FILTER"(13) се изключва, стартирайки отново преброяването на индикатора.

● Активиране на индикатор за запушване на филтри

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:

- включете аспирация плот посредством ;

- с изключени мотор за аспирация и зони за готвене, натиснете **Зона по избор (12)**

- натиснете продължително **"HOOD" (11)** докогато се появят на **Дисплея (12)** буквите "F" – "G" мигащи чрез редуване

F = филтри миризми въглен/керамични

G = филтър мазнини

Филтри на миризми въглен/керамичен

– натиснете на **Дисплея (12)** в момента, в който се появи буквата "F"

– натиснете "FILTER" (13) – мигаща светлина

– натиснете отново продължително **"HOOD" (11)** за да **потвърдите активирането на индикатора филтри на миризми въглен/керамичен**

Маслен филтър

– натиснете върху **Дисплея (12)** в момента, в който се появи буквата "G"

– натиснете "FILTER" (13) – фиксирана светлина

– натиснете отново продължително **"HOOD" (11)** за да **потвърдите активиране на индикатор**

Уредът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).

Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows (само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в статята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен.

-Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация.

-КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащите регламенти за битови инсталации.

ВНИМАНИЕ:

-окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към уреда трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV).

-производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

АБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загряване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загряване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохо сварени/Твърдо сварени яйца	Загряване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвирание	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвирание на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвирание на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

ТАБЛИЦА НА МОЩНОСТИТЕ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомогане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	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

Поддръжка на плота за готвене

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.

Почистване

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.

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).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг. 16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг. 18a - 18b

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против 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.

Фиг. 15

Филтър С Активен Въглен - Плисиран

(Само за Филтрираща Версия)

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с четири комплекта филтри, които задържат миризмите, благодарение на активния въглен. Активният въглен е поставен във форма от нетъкан текстил, която го прави лесно и напълно достъпен за замърсяванията, като по този начин се създава голяма абсорбираща повърхност. Запушването на филтрите с активен въглен настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Тези филтри срещу миризми не могат да бъдат регенерирани и трябва да бъдат заменени при светване на индикатора за сигнализация.

Фиг. 17 – 17a – 17b

РЕЦИКЛИРАНЕ



Опаковъчният материал е 100% рециклируем и е маркиран със символа за рециклиране


Следователно, различните части на опаковката трябва

да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с регламентите на местните

разпоредби, уреждащи изхвърляне на отпадъци.

Този уред отговаря на изискванията на Европейска директива 2012/19/ЕС и на директивата за Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по правилен начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и на Вашето здраве.



Символът  върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните регламенти за преработка на отпадъци! За по-подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на домакински отпадъци или към магазина, в който сте закупили този продукт.

Апаратура, проектирана, тествана и произведена, в съответствие със стандарта за:

- Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, 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; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба, с цел да се намали влиянието върху околната среда: Когато започнете да готвите, включете аспиратора на минимална скорост, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пари, като използвате функцията booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, заменете, когато е необходимо, филтъра(-ите) с активен въглен. За да се поддържа в добра ефективност филтъра за мазнини, почистете го при нужда. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шума, използвайте максималния диаметър на системата за канализация, посочен в това ръководство. Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на вашия котлон, като го изключвате няколко минути, преди да завършите готвенето. Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива напълно горещата плоча; контейнер, който е по-малък от котлона, ще доведе до загуба на енергия. Покрийте съдовете и тиганите с плътно прилепнали капаци, докато готвите и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето с капак ще увеличи значително консумацията на енергия. Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

НЕИЗПРАВНОСТ ВЪВ ФУНКЦИОНИРАНЕТО

КОД НА ГРЕШКАТА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
E2	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
E3	Съдът за готвене е неподходящ	Липса на магнитни свойства	Отстранете съда за готвене
E5	Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул	Не стига електрическо захранване до модула; Захранващият кабел не е свързан правилно или е дефектен	Прекъснете захранването към плота и проверете връзката
За всички други сигнализации за грешка (E ... U ... C ...)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Височина (cm)	Ширина (cm)	Дълбочина (cm)
223	830	515

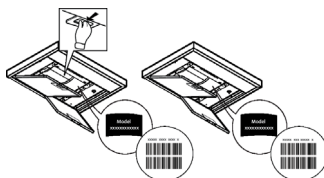


Компоненти, които не са включени към продукта



Можете да свалите инструкциите за безопасност, ръководството за потребителя и листовката с енергийните показатели на уреда, като:

- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Използвате QR кода
- Освен това можете да се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в книжката за гаранцията). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



OGÓLNE BEZPIECZEŃSTWO

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie 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 urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia 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 urządzeniem; 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 urządzeniem.
- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych urządzenia.
- Nie kłaść na urządzeniu ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, zagrożenie pożarem
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu 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 urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone 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 urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używać urządzeń czyszczących parą. zagrożenie porażeniem 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 urządzenia), 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 gaśniczym.
- 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 urządzenie.
- 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 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 gamek a płytę kuchenną.

- W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie 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. Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych lub osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim niebezpieczeństwa.

Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci bez nadzoru.

W lokalu musi być odpowiednia wentylacja, gdy okap kuchenny jest używany równocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa.

Należy często czyścić okap wewnątrz i na zewnątrz (PRZYNAJMNIJ RAZ W MIESIĄCU); zawsze przestrzegać wskazówek wskazanych w instrukcjach konserwacji.

Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.

Surowo zabrania się przyrządzania produktów na wolnym ogniu.

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 okapu mogą być gorące.

Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż.

W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy się ściśle zastosować do rozporządzeń lokalnych władz.

Wyciągane powietrze nie może być przesyłane przez kanał stosowany do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.

Nigdy nie stosować okapu 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 funkcjonowania okapu kuchennego i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4

Pa (4 × 10-5 barów).

Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, instrukcja musi się znajdować przy produkcie.

Podczas instalacji należy się upewnić, że urządzenie nie spowoduje uszkodzenia kabla zasilającego - zagrożenie pożarem lub porażeniem prądem.

Nie należy używać urządzenia, kiedy części ciała są mokre lub mając bose stopy.

Urządzenie należy uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie należy używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka uległy uszkodzeniu, jeżeli nie działa ono poprawnie, uległo zniszczeniu lub zostało przewrócone.

Jeżeli kabel zasilający uległ uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony na taki sam element przez producenta, jego pośrednika lub upoważnione wykwalifikowane osoby, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Urządzenie musi zostać przemieszczone i zainstalowane przez co najmniej dwie osoby - ryzyko obrażeń ciała.

Należy utrzymywać dzieci z dala od strefy wykonywania prac instalacyjnych.

Po zainstalowaniu urządzenia, odpady pochodzące z opakowania (tworzywa sztuczne, styropian, itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia.

Dzieci bardzo małe (0-3 lata) muszą być utrzymywane z dala od urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) muszą być utrzymywane z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie należy używać urządzenia w środowisku zewnętrznym.

Dokładnie zastosować się do wskazówek opisanych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary wynikające z nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabronione jest każde inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

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

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

! Nie wykonywać zmian elektrycznych na produkcie

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

! Przed przystąpieniem do montażu, należy sprawdzić integralność produktu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

INSTALACJA OKAPU

Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie zostało zrealizowane 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 uwzględnij zalecenia producenta kuchni.

Instalacja TOP: (rys. 1a); Instalacja FLUSH: (rys. 1b)

3.2 INSTALACJA OKAPU

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 dokonać montażu w wersji filtracyjnej, należy wykonać szczelinę w cokle, do której zostanie włożona kratka dostępna na rynku**

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (**S**), odpornego na temperaturę do 250°C;

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! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

NB.: 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
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Rys. 3

- Odlączyć urządzenie 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 urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Zgodnie z prawem uziemienie jest obowiązkowe
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².
- W żadnym punkcie przewod nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.

- Urządzenie przeznaczone jest 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.

Rys. 3b/3c

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.

NB.: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitor, która umożliwi ustawienie maksymalnego progu poboru kw. Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). **Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.**

OBSŁUGA

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. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.
- **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcaną w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

Pojemniki do gotowania

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

Zalecane średnice dna garnka

Ważne:

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



Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol

Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

Użytkowanie okapu

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



Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kolanierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm

- w przypadku wyjścia okrągłego \varnothing 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7c
Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych osiągów zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

! Użyć przewodu o minimalnej niezbędnej długości.

! Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).

! Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



Wersja filtrująca

Rys. 8

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwłuszczone i filtry przeciwzapachowe.

Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla.

W opakowaniu znajdują się cztery zestawy ceramicznych filtrów węglowych o wysokich osiągnięciach. Filtry ceramiczne są nowoczesnymi modułowymi filtrami węglowymi, które nadają się do regeneracji (skonsultować rozdział Konserwacja - Filtry węglowe, zamieszczony w niniejszej instrukcji).

Właściwości chemiczno-fizyczne pozwalają na osiągnięcie dużej skuteczności pochłaniania zapachów oraz wysokiej wytrzymałości mechanicznej.

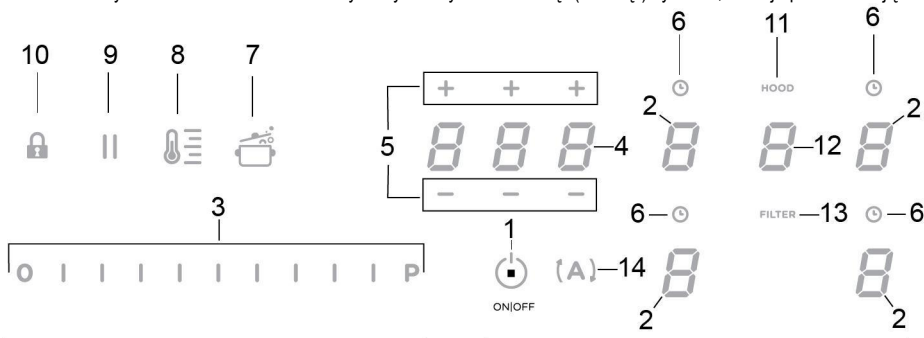
Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

Rys. 13b

KOMENDY

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



Przyciski / Wyświetlacz

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. ON/OFF płyty kuchennej/okapu2. Wybór strefy grzewczej
Wyświetlacz strefy grzewczej3. Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania
Wyświetlenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania4. Aktywacja Timer "STAND_ALONE" (Czasomierza AUTONOMICZNEGO)
Wyświetlacz: Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Czasomierz Stref grzewczych5. Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Timer Stref grzewczych6. Aktywacja Czasomierza stref grzewczych
Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny7. Aktywacja (Automatic Heat Up) Nagrzewanie Automatyczne | <ol style="list-style-type: none">8. Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)9. Pauza10. Key Lock (Blokada Przycisków)11. Wskaźnik Okapu aktywny
Aktywacja Wskaźnika Nasylenia Filtra12. Wybór/Aktywacja Okapu
Wyświetlacz Okapu13. Reset Nasylenia Filtrów
Wyświetlacz nasylenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtr przeciwłuszczywy14. Aktywacja funkcji automatycznej okapu |
|--|--|


ŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:









- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**” bez „**Wybrać strefę grzewczą**” i „**Temperatura pracy**”, lub „**Funkcja Lock (Blokada)**” lub „**Timer (Czasomierz)**”).

 **Uwaga!** W przypadku (na przykład) przedłużonego działania wyłączenie strefy gotowania może nie być natychmiastowe, ponieważ jest się w fazie wychładzania; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol „H” wskazujący, że jest się w tej fazie.

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

Wyświetlacz strefy grzewczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Funkcja Lock (Blokada) aktywna	
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 (Wyłączenie Bezpieczeństwa)

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


● Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)


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

Działanie

Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę


● Włączenie

Krótko nacisnąć (dotknąć)  ON/OFF (1) na płycie

kuchennej/okapie: symbol  zapali się; jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania 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 (nacisnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** odpowiadającą wymaganej strefie grzewczej.

● Power Level (Poziom Mocy)

Płyta posiada 9 poziomów mocy


Dotknąć i przesuwać palcami **Paskiem wyboru (3):**


w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;


w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie 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 palcami **Paskiem wyboru (3)** (ponad poziom ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)


Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) jest wskazany w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2) za pomocą symbolu "P"

Uwaga : przednie strefy grzewcze nie posiadają ustawianego na czas wzmacniacza; aby wyłączyć Power Booster (Wzmacniacza Mocy) w tych strefach, aby zmniejszyć poziom mocy, należy przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3)** .

● **Key Lock (Blokada Przycisków)**

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

Aktywacja:

- naciśnięcie na  (10)

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli naciśnięcie się na jakąkolwiek inną funkcję podczas gdy aktywna jest Key Lock (Blokada Przycisków), symbol




zacznie migać wskazując, że funkcja jest włączona należy ją wyłączyć, aby możliwe było użycie płyty.

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


Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem) umożliwi szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 - 8 .

Aktywacja:

- na włączonej strefie grzewczej naciśnięcie na  (7)
- na Wyświetlaczu (2) wyświetli się migająca "A", naprzemiennie z mocą ustawioną w strefie grzewczej

Zwiększając poziom mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem) pozostanie aktywna z nowym ustawieniem temperatury; Zmniejszając poziom mocy w strefie grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem) wyłącza 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)


● **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 jednym naciśnięciu na przycisk  Na wyświetlaczu (2) strefy, w której pracuje Temperature Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol 

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (8) 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)

- Naciśnięcie ponownie na  (8) by dezaktywować i wyłączyć, aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu (2) na "0".

Uwaga: jeśli występuje większa ilość stref, które pracują z wykorzystaniem Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrać najpierw wymaganą strefę za pomocą strefy **Wyboru (2)** ; funkcję można dezaktywować także za pomocą **Paska Wyboru (3)**, umieszczając **Power Level (Poziom Mocy) na "0"**.


● **Paauza**

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

Aktywacja:

- naciśnięcie na "||" (9)
- wyświetli się migająca "||" na wyświetlaczu (2)

Abym dezaktywować funkcję:

- naciśnięcie na  (9) **Pasek Wyboru (3)** zapali się
- naciśnięcie na/przewinięcie **Pasek Wyboru (3)** by wyłączyć 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 zasysania

● **Timer “STAND ALONE” (Czasomierz AUTONOMICZNY)**

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

Czasomierz aktywuje się po naciśnięciu na **Strefa/Wyświetlacz (4)**

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania **Timer/Czasomierza**, który wyświetli się w **Strefie/Wyświetlacz (4)**

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

Formatem Czasomierza jest **000**

- **0.** dla godzin

- **00** dla minut

Uwaga: zegar można ustawić na maksymalnie 1 godz. 59 min

W **Strefie/Wyświetlacz (4)** wyświetli się pozostający czas; po zakończeniu odliczania włączy się sygnał akustyczny

Uwaga: wyświetlenie odliczania, dla pozostającego czasu mniejszego niż 10 minut, będzie miało następujący format

- **0.** minut

- **00** sekund

z na stałe zapalonym światłem

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać **Strefa/Wyświetlacz (4)**

• ustawić czas trwania **Timer (Czasomierza)** na **000**, za pomocą **— + (5)**

● **Czasomierz Stref Grzewczych**

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, także jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej

Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany o tym stosownym sygnałem akustycznym.

Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych

• Dotknąć (naciśnąć) na strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** (power level (poziom mocy) ≠0)

• Naciśnąć na **(6)** związane ze strefą grzewczą

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania **Timer/Czasomierza**, który wyświetli się w **Strefie/Wyświetlacz (4);**

podczas ustawiania symbol **(6)** miga.

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

Uwaga: ponowne długie naciśnięcie na **(6)**, spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej zresetuje się

W razie konieczności, powtórzyć czynność dla większej ilości stref grzewczych.

Uwaga: dla każdej strefy grzewczej można ustawić osobny Czasomierz; na wyświetlaczu **(4)** pojawi się odliczanie czasu dla strefy grzewczej wybranej w danym momencie; Jeżeli nie wybierze się żadnej ze stref grzewczych i czasomierz **STAND ALONE** (indywidualny) nie jest aktywny, wyświetli się czasomierz, na którym odliczanie czasu zakończy się w pierwszej kolejności.

Jeżeli nie wybierze się żadnej ze stref grzewczych i czasomierz **STAND ALONE** (indywidualny) jest aktywny, będzie on wyświetlany z pierwszeństwem także względem czasomierza, na którym odliczanie czasu zakończy się w pierwszej kolejności.

Tryb wyświetlania odliczania czasu jest analogiczny do Czasomierza „STAND-ALONE” (patrz poprzedni punkt **Czasomierz „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 **000**, za pomocą **— + (5)**.

Power Limitation

Funkcja **Power Limitation** umożliwia ustawienie działania produktu z ograniczonym maksymalnym poborem.

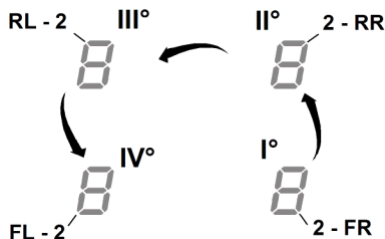
Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, **bez** wciskania przycisku **■ ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation:

- wcisnąć **(A)**

(który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty od momentu podłączenia zasilania)

- trzymając wciśnięty **(A)** pojedynczo wciskać wszystkie strefy **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy (**FR**)



- przy każdym wciśnięciu, nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego

- po wciśnięciu **wszystkich Wyświetlaczy (2)** będzie można puścić przycisk **(A)**

w tym momencie:

na **Wyświetlaczu (2) strefy tylnej lewej (RL)** pojawią się zamiennie symbole „C” i „0”, wskazujące możliwość dokonania ustawienia:

wybrać **Wyświetlacz (2-RL)**

następnie przesunąć po **Pasku wyboru (3)**, dopóki na **Wyświetlaczu** nie pojawią się symbole „C” i „8”,

na **Wyświetlaczu (2-FL)** wyświetli się bieżące ustawienie**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

Abby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation

- wcisnąć **Wyświetlacz (2) przedniej lewej strefy (FL)**


- następnie przejść po **Pasku wyboru (3)**, aby wybrać nowe ustawienie

- aby zapisać wybór wcisnąć na 2 sekundy przycisk **ON/OFF (1)**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie

UŻYTKOWANIE OKAPU

● **Włączenie**

Krótko nacisnąć (dotknąć) **ON/OFF (1)** na płycie

kuchennej/okapie: symbol  zapali się; jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia**.

WAŻNE:

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

Ponownie wcisnąć  aby wyłączyć

NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Włączenie okapu:**

Dotknąć (nacisnąć) na **Wybraną strefę (12)** by aktywować okap

● **Prędkość (moc) zasysania:**

Okap wyposażony jest w 3 poziomy prędkości (mocy) zasysania

Dotknąć i przesuwać palcami **Paskiem wyboru (3)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (12)

● **Power Booster**

Produkt wyposażony jest w 2 dodatkowe poziomy mocy (ponad poziomem 3)

– **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1** : ustawiony na 15min

– **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2** : ustawiony na 5 min,

po czym moc powraca do poprzednio ustawionego poziomu.

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1

Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 1 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym numerem “4”

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2

Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 2 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym symbolem “P”

● 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:

Nacisnąć na **(A)** (14)

Powtórzć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli podczas działania automatycznego wybierze się na **Pasku wyboru (3) prędkości od 1 do 3**, działanie automatyczne zostaje przzerwane;

jeśli natomiast wybierze się **Power Booster (Wzmacniacz Moc)**, działanie automatyczne wznowione zostanie na końcu

czasu zadanego, w między czasie symbol **(A)** dalej będzie migać.

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:

Węglowe/ceramiczne filtry odorów

"FILTER"(13) włącza się

Filtr przeciwtluszczowy

"FILTER"(13) miga

Uwaga: funkcja ta jest domyślnie wyłączona (sposób włączenia opisano w punkcie "Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów")

● Reset nasycenia filtrów


Po wykonaniu konserwacji filtrów (przeciwtluszczowe i/lub węglowe/ceramiczne) długo nacisnąć na "FILTER" (13) ;

"FILTER"(13) wyłącza się, wznowiając obliczenia wskaźnika.

● Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów

Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę zasysającą za pomocą  ;

- przy wyłączonych silniku zasysania i strefach grzewczych, nacisnąć na **Strefę wyboru (12)**

- długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** aż do kiedy pojawią się na **Wyświetlaczu (12)** litery **"F"** - **"G"** migające naprzemiennie

F = węglowe/ceramiczne filtry odorów

G = filtr przeciwtluszczowy

Węglowe/ceramiczne filtry odorów

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"F"**
- nacisnąć na **"FILTER" (13)** – światło migające
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by **potwierdzić aktywację wskaźnika węglowych/ceramicznych filtrów odorów**

Filtr przeciwtluszczowy

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"G"**
- nacisnąć na **"FILTER" (13)** – światło zapalone na stałe
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by **potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwtluszczowego**

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po instalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

-Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

-Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA:

-okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).

- Producent tego urządzenia uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

TABELA GOTOWANIA

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznicza	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omelety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukierkowe	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	Boost	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	2-3		
Niska moc	1-2	Stopień – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		
OFF	Moc Zero	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

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Czyszczenie okapu

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.

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).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne:

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości plynu z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 16

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys. 18a - 18b

Konserwacja okapu

Czyszczenie

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!

Filtr przeciwłuszczowy

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 przeciwłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

Rys. 15

Filtr Węglowy - Plisowany

(Tylko do Wersji Filtrującej)

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w cztery zestawy filtrów węglowych zatrzymujących nieprzyjemne zapachy. Węgiel aktywny znajduje się w matrycy z włókny, co umożliwiła łatwy dostęp zanieczyszczeń, tworząc w ten sposób dużą powierzchnię chłonną. Saturacja filtrów węglowych następuje po dłuższym użytkowaniu, w zależności od gotowania i częstotliwości czyszczenia filtra przeciwłuszczowego.

Nie można regenerować filtrów przeciwzapachowych; po uaktywnieniu się kontrolki sygnalizacyjnej, należy je wymienić.

Rys. 17 – 17a – 17b

ZŁOMOWANIE




Material, z którego wykonano opakowanie można w 100% poddać recyklingowi i został oznaczony symbolem recyklingu

Różne części, z których składa się opakowanie, muszą być zatem utylizowane w sposób w pełni zgodny z przepisami prawa lokalnego obowiązującego w zakresie utylizacji odpadów.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie.



Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

- Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Osiągów: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Porady dotyczące prawidłowego użytkownika ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć okap z minimalną prędkością, pozostawiając go włączonym 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. Aby w sposób optymalny wykorzystać resztkową energię cieplną płyty, można ją wyłączyć kilka minut przed zakończeniem gotowania. Podstawa używanego garnka lub patelni powinna całkowicie pokryć strefę grzewczą, w przeciwnym wypadku dochodzi do marnowania energii. Podczas gotowania należy przykryć garnki lub patelnie odpowiednio dopasowanymi pokrywkami i należy używać możliwie jak najmniejszej ilości wody. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Należy używać wyłącznie garnków i patelni o płaskim dnie.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE BŁĘDU
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
E3	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć gamek
E5	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym	Do modułu nie dociera prąd elektryczny; kabel zasilający jest niewłaściwie podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E ... U ... C ...)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

DANE TECHNICZNE

Wysokość (cm)	Szerokość (cm)	Głębokość (cm)
223	830	515



Komponenty niebędące na wyposażeniu razem z produktem



Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, karta produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z Centrum pomocy technicznej** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.

