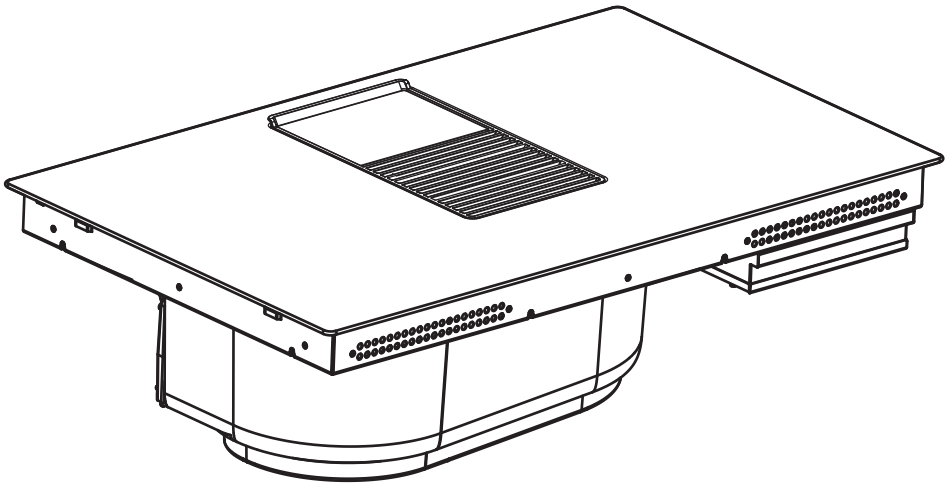
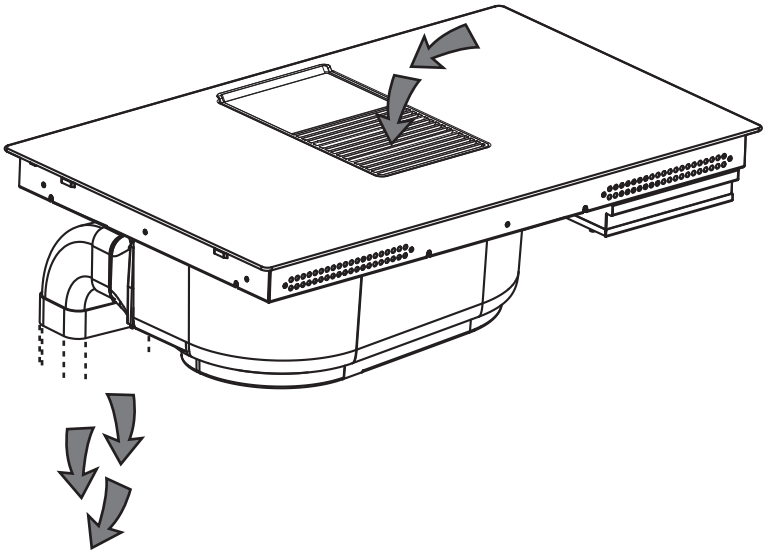
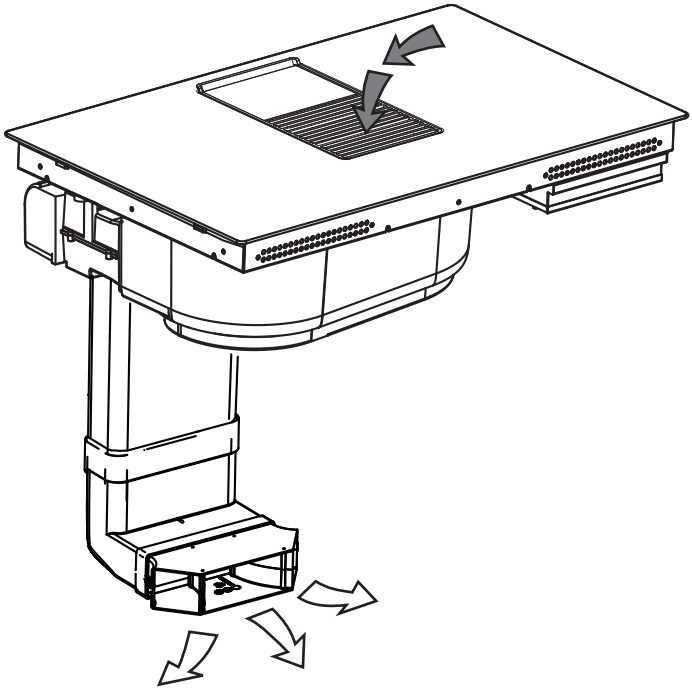
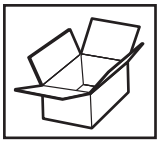
IT Istruzioni per l'uso
EN Instruction for use
FR Mode d'emploi
DE Betriebsanleitung
ES Instrucciones de uso
NL Gebruiksaanwijzingen
PT Instruções de uso
CS Návod k použití
ET Kasutusjuhend
LT Naudojimo instrukcijos

Whirlpool









1 x

1 x
2,8 m

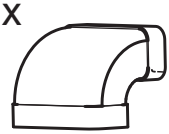
4 x

x8 *

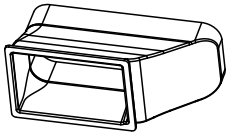
x4 *

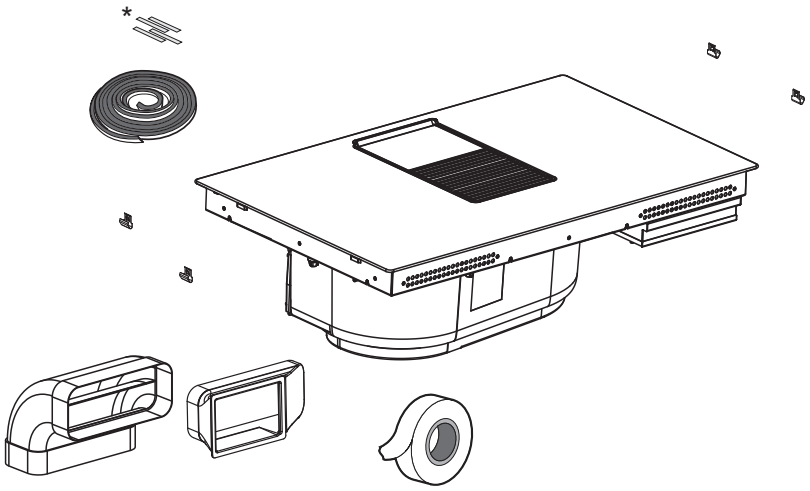
x4 *

1x

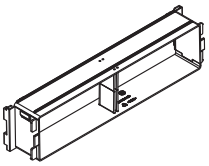


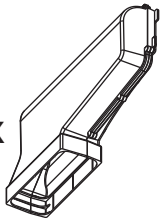
1x

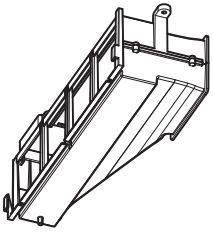


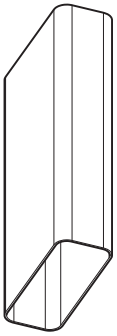


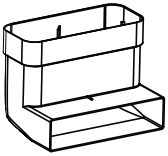
KIT

2x 

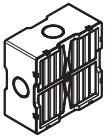
1x 

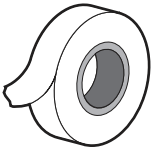
1x 

1x 

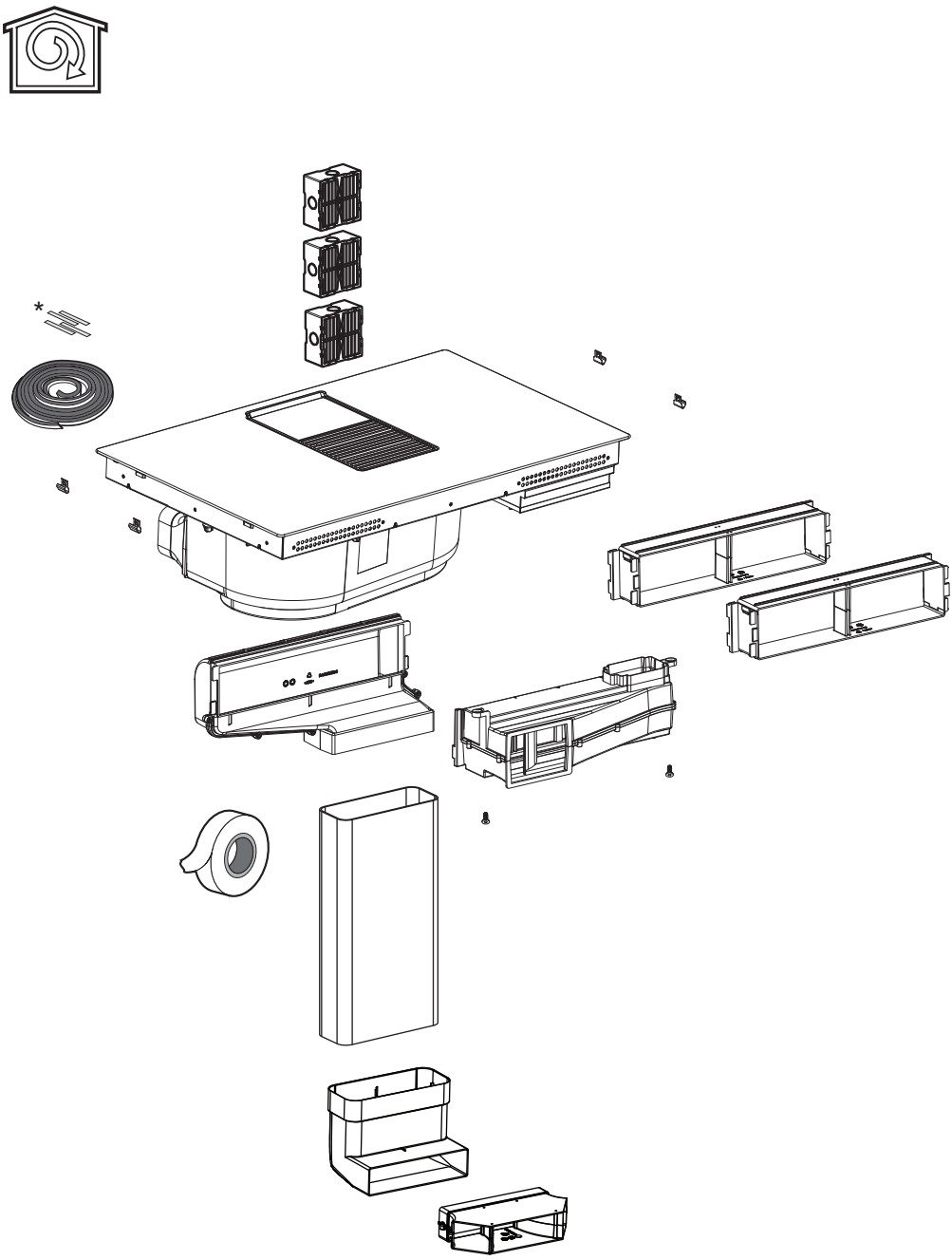
1x 

1x

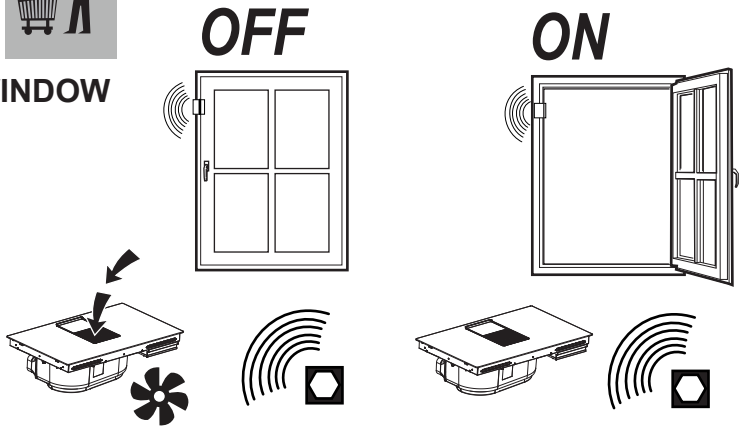
3x 

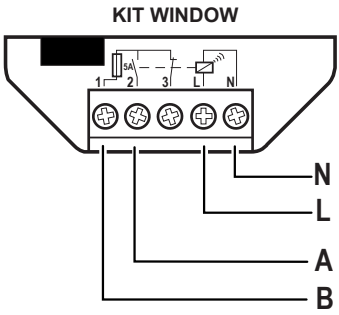
1x 

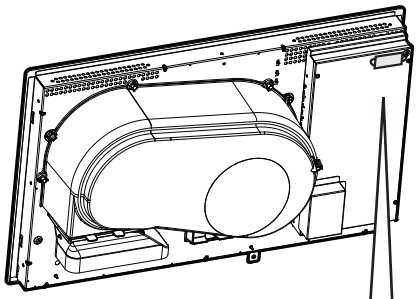
2x ø3,5x9,5mm

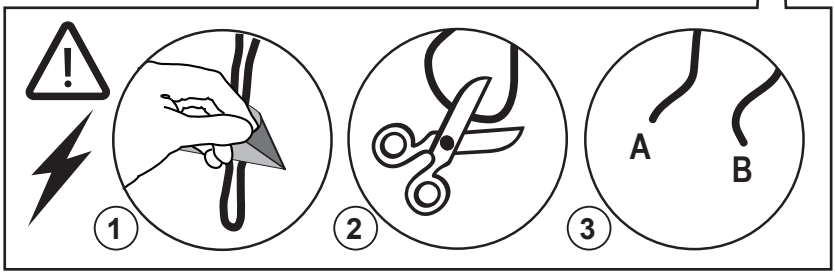


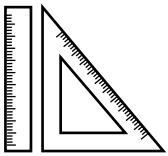
KIT WINDOW

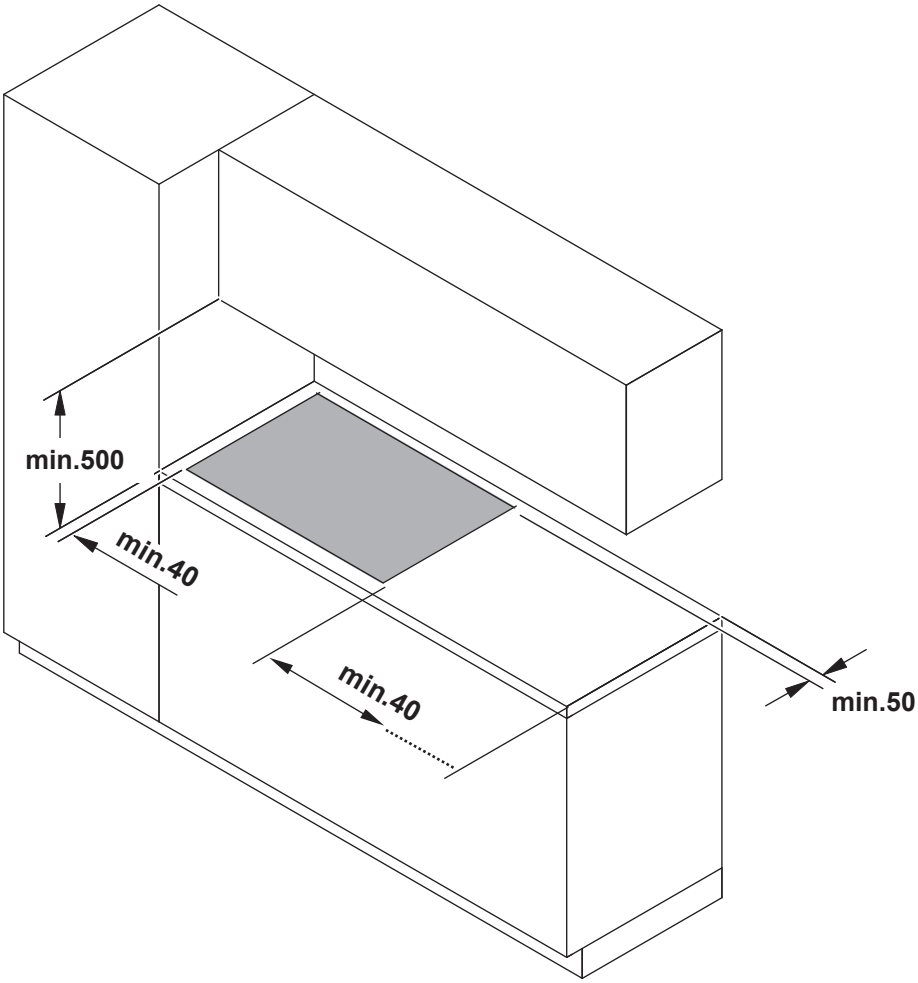


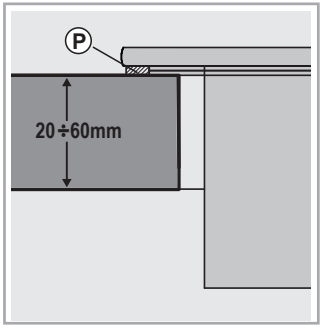


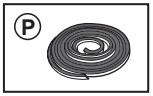




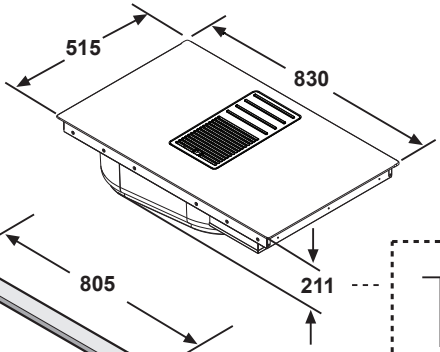


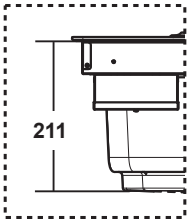

min.500
min.40
min.40
min.50

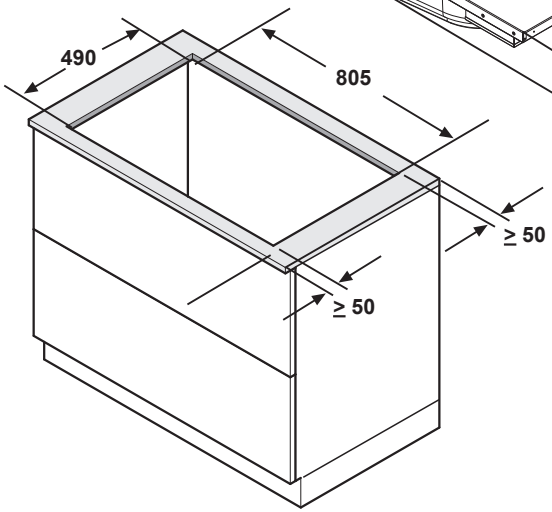


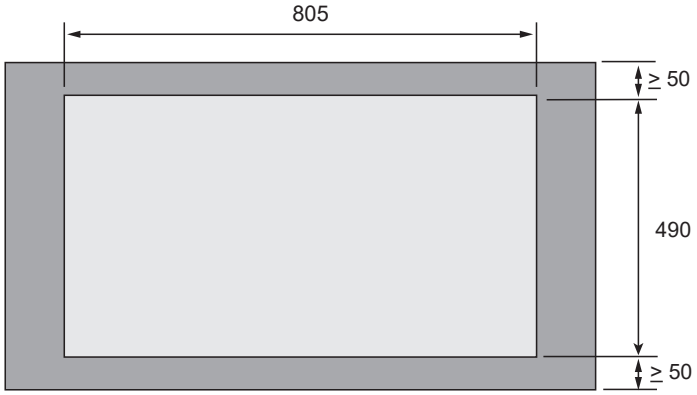


inst. A

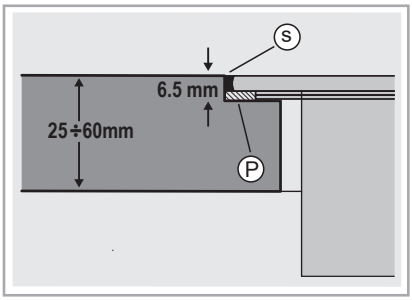




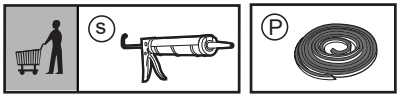


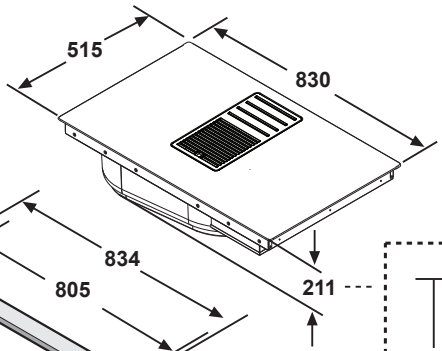


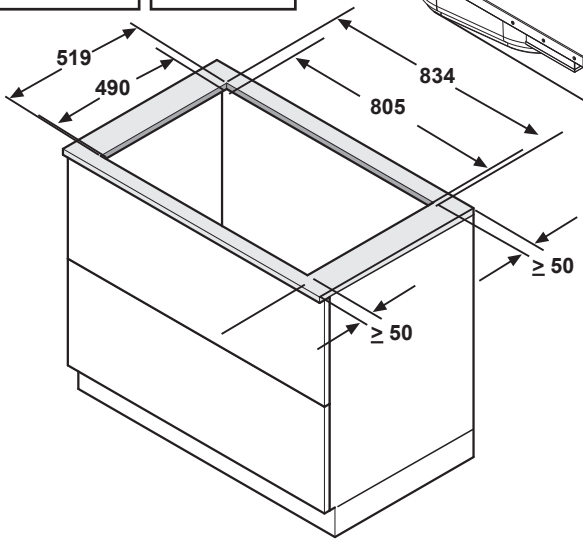
1a

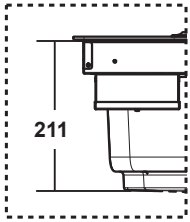

S
6.5 mm
25÷60mm
P

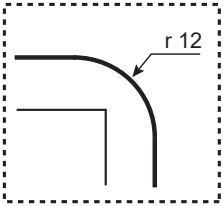
inst. B

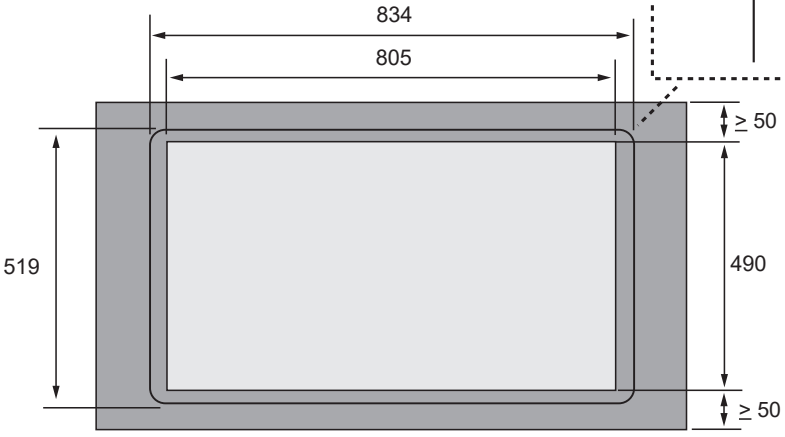

S
P


515
830
211

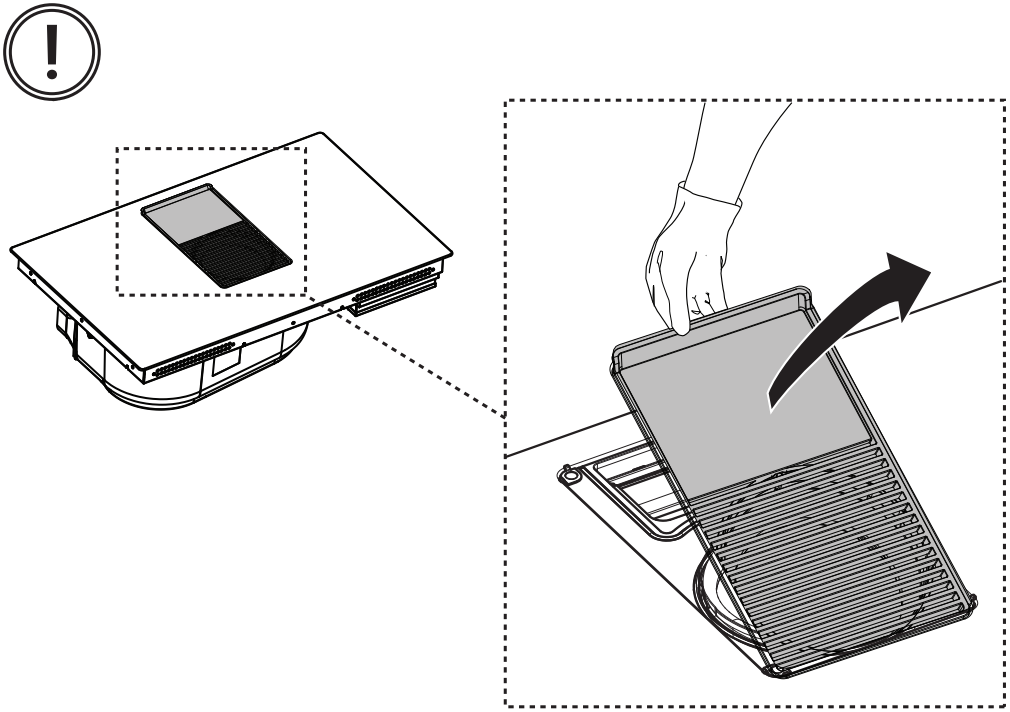

519
490
834
805
≥ 50
≥ 50

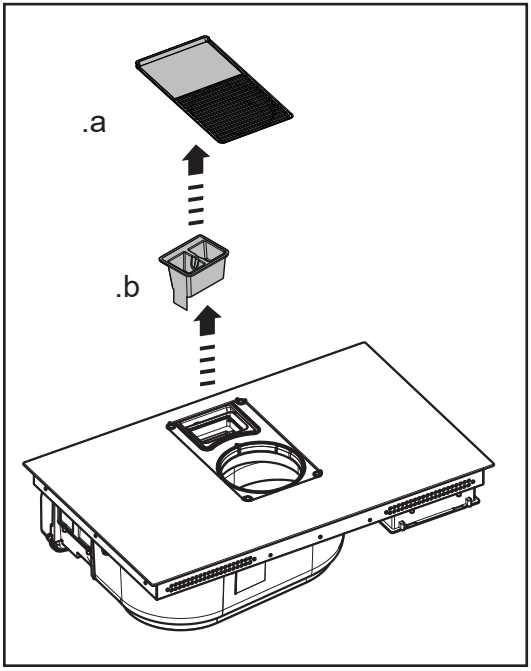

211

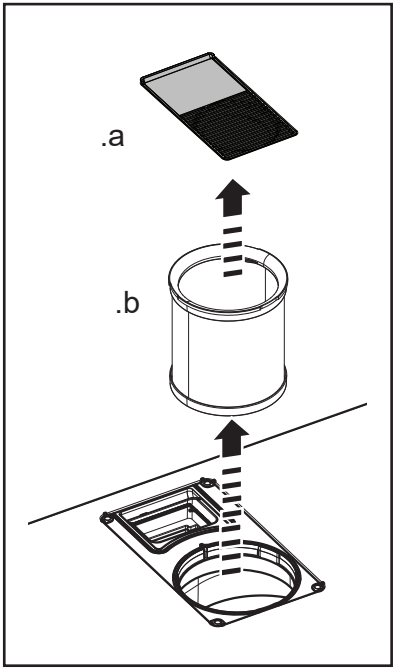

r 12


834
805
≥ 50
519
490
≥ 50

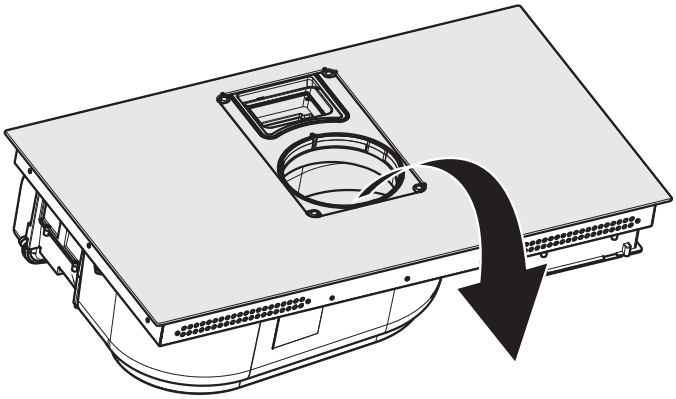
1b

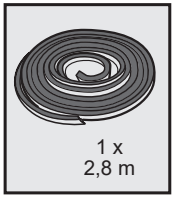



.a
.b

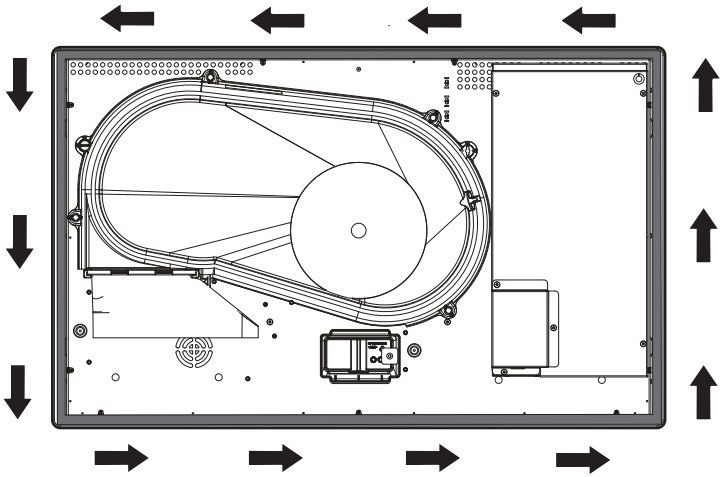

.a
.b

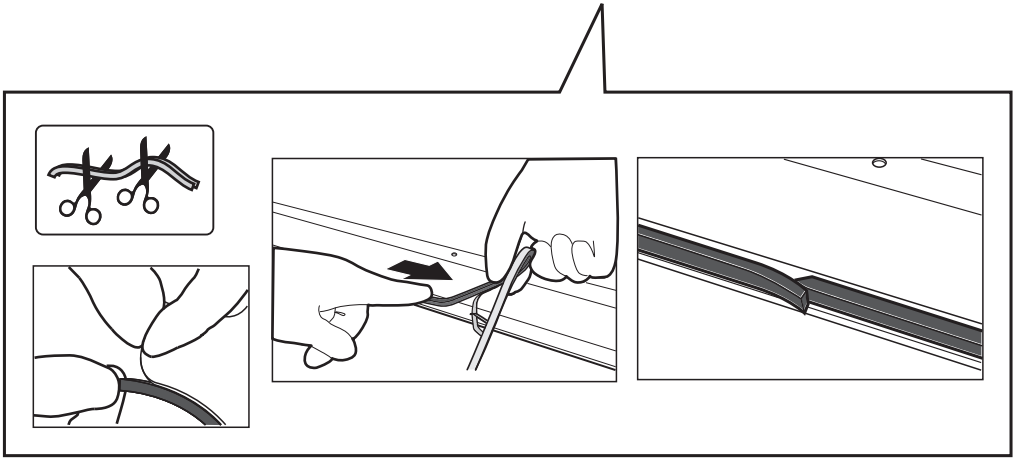
inst.A





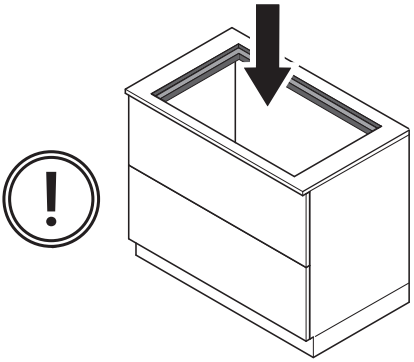
1 x
2,8 m

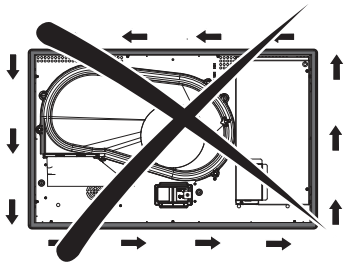


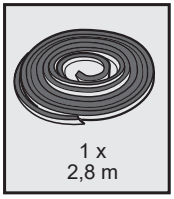


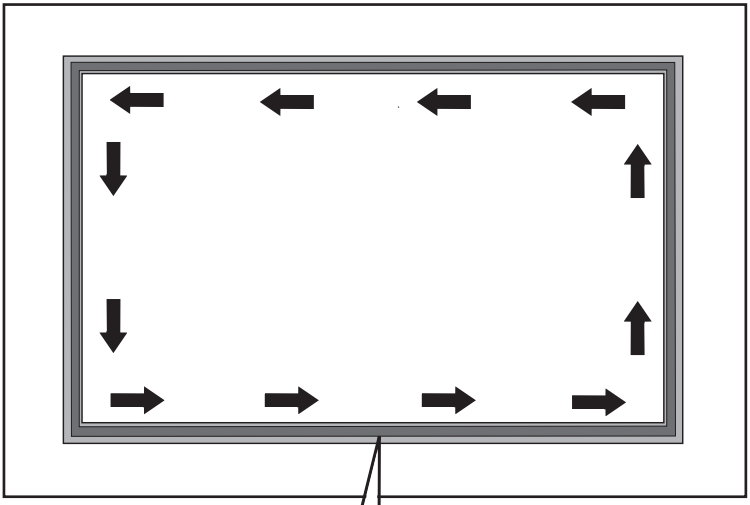
2a

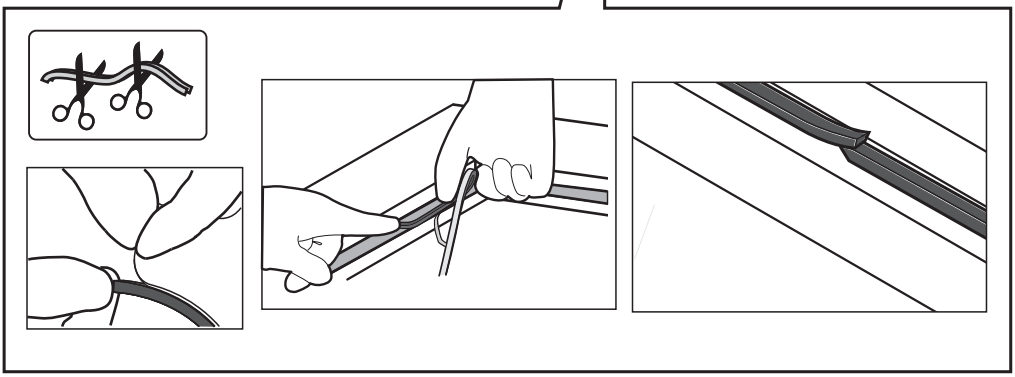
inst. B



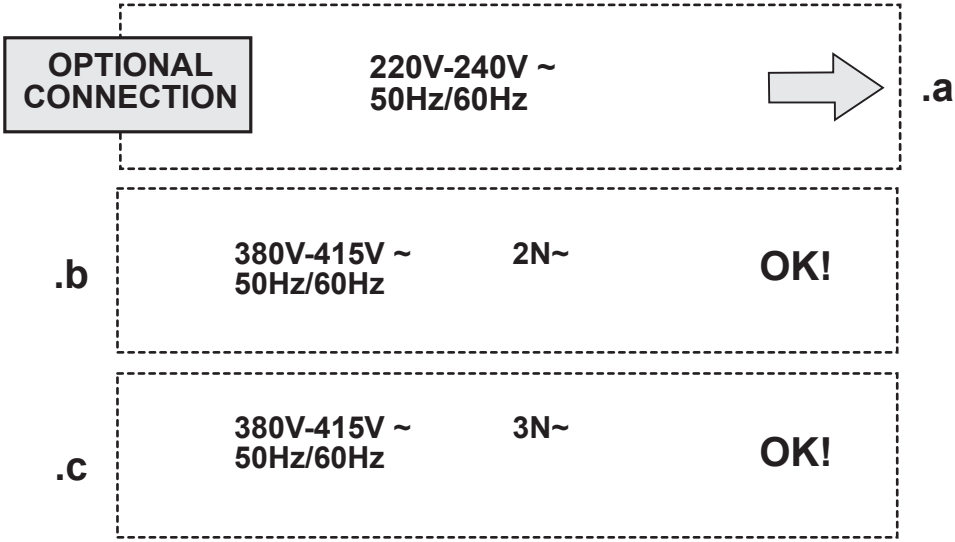




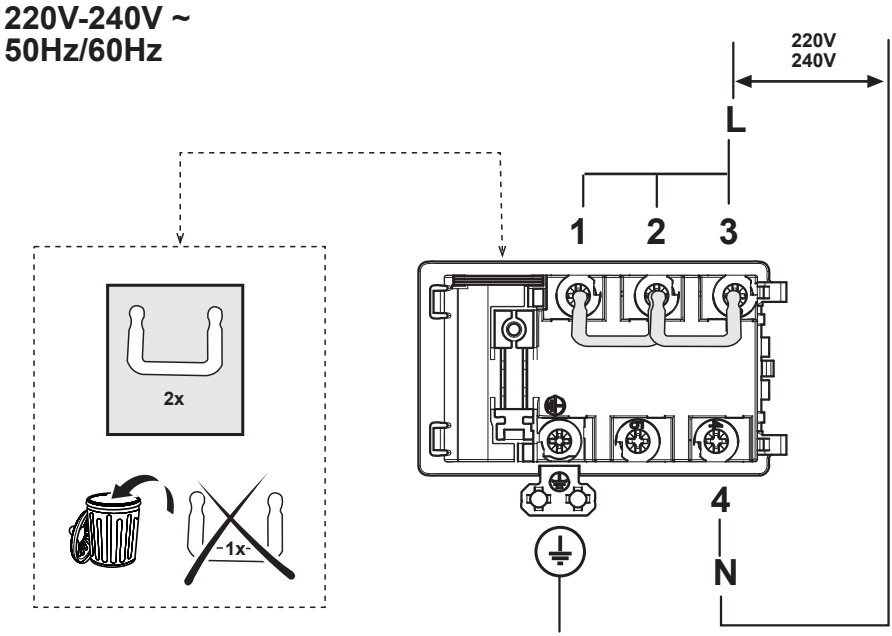




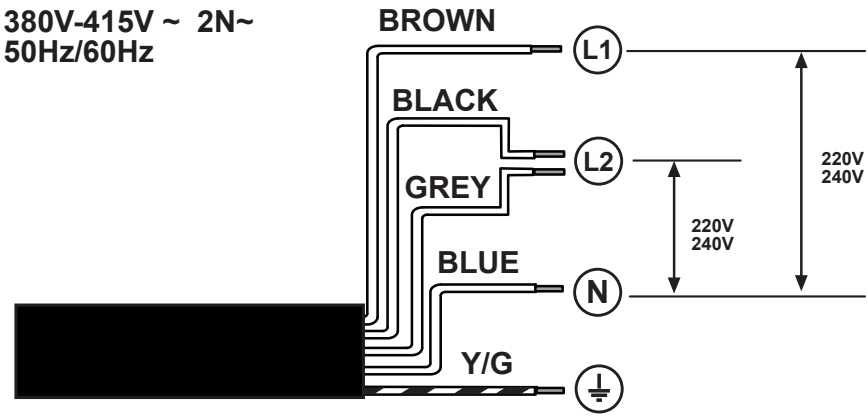
2b


OPTIONAL CONNECTION
220V-240V ~
50Hz/60Hz
.a
.b
380V-415V ~
50Hz/60Hz
2N~
OK!
.c
380V-415V ~
50Hz/60Hz
3N~
OK!

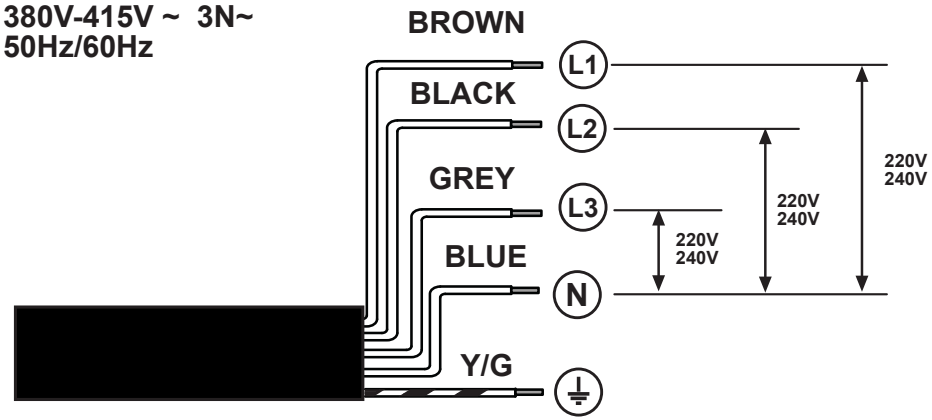
3


220V-240V ~
50Hz/60Hz
220V
240V
L
1
2
3
2x
-1x-
4
N

.a

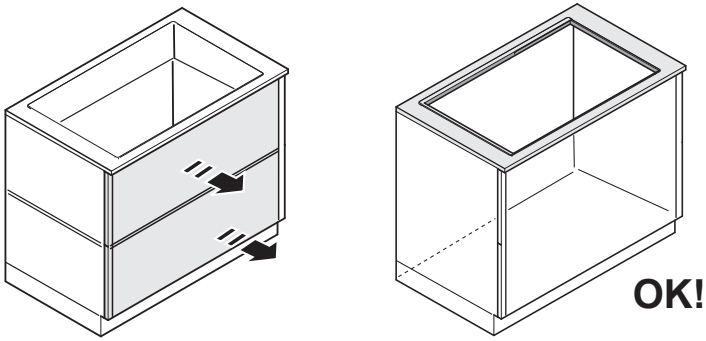

380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz
BROWN
BLACK
GREY
BLUE
Y/G
L1
L2
N
220V
240V
220V
240V

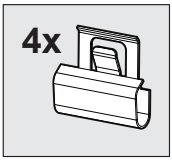
.b

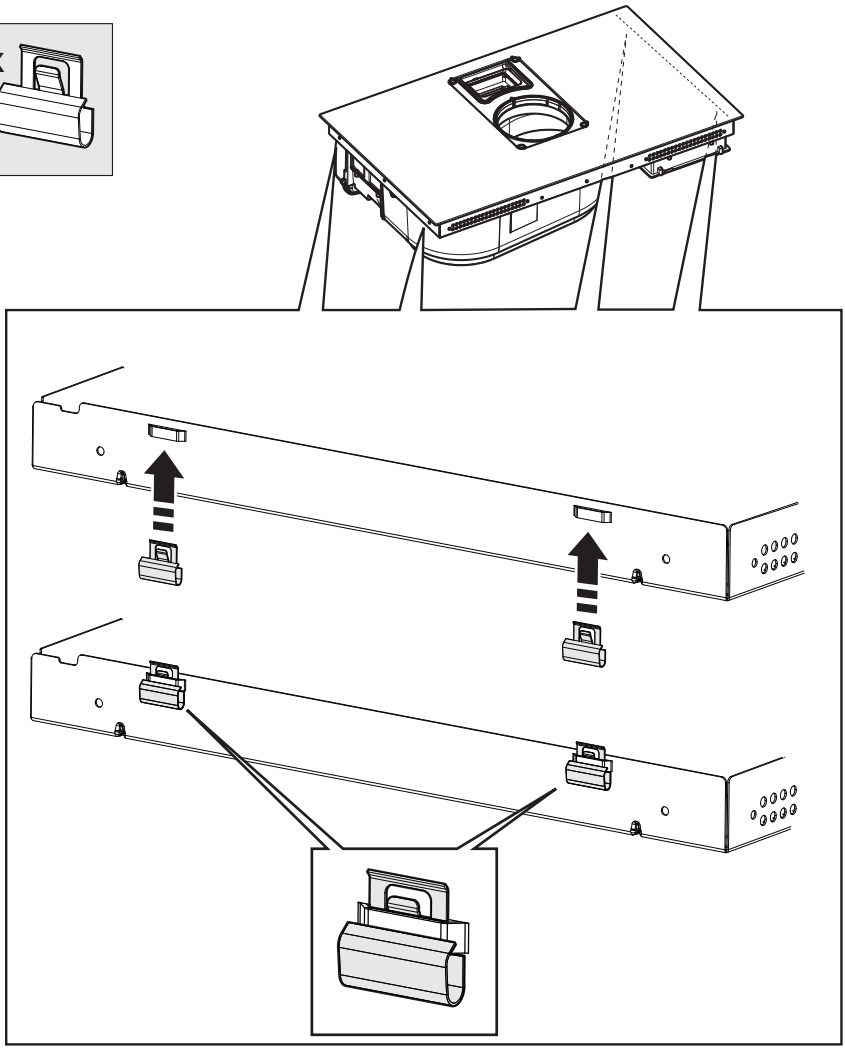

380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz
BROWN
BLACK
GREY
BLUE
Y/G
L1
L2
L3
N
220V
240V
220V
240V
220V
240V

.c

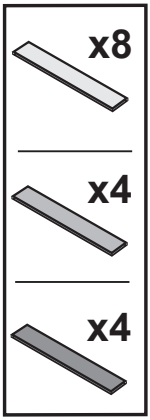
4



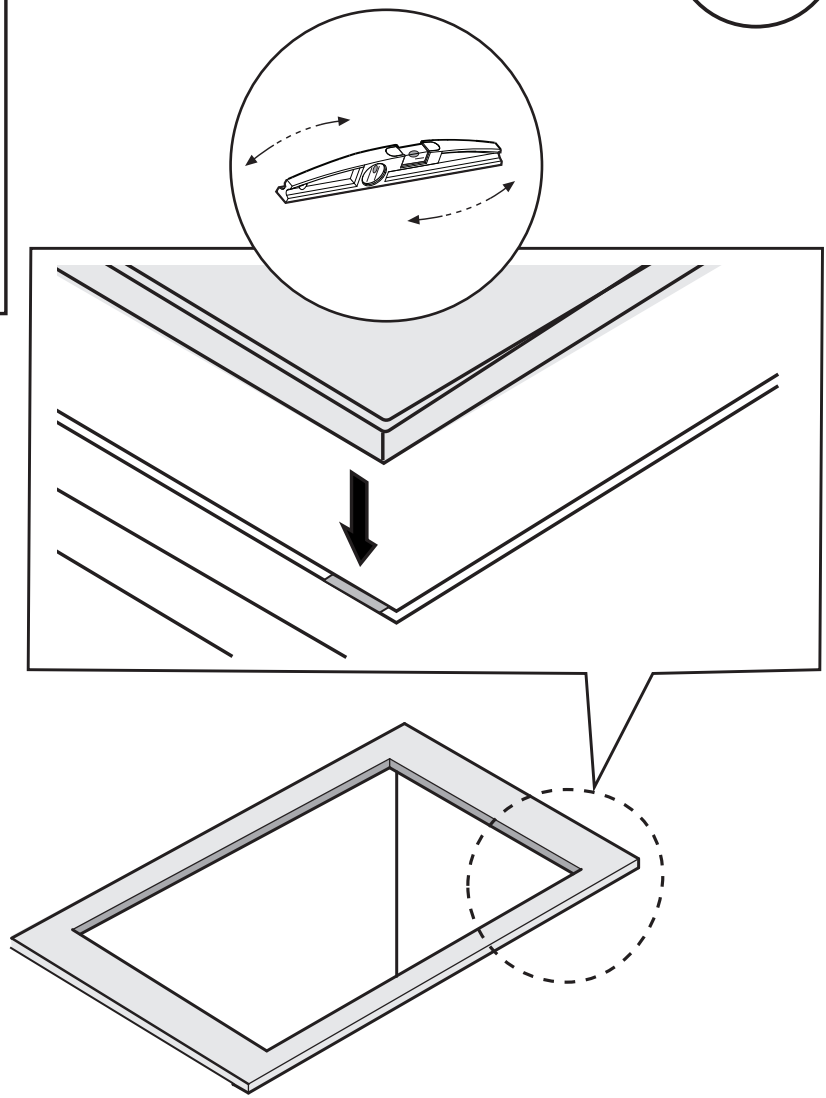


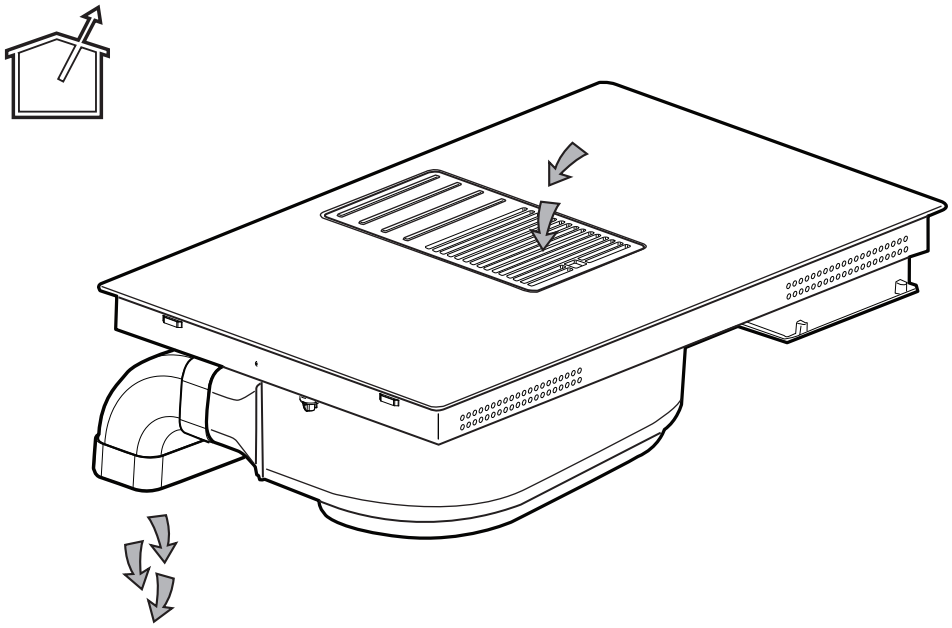


5

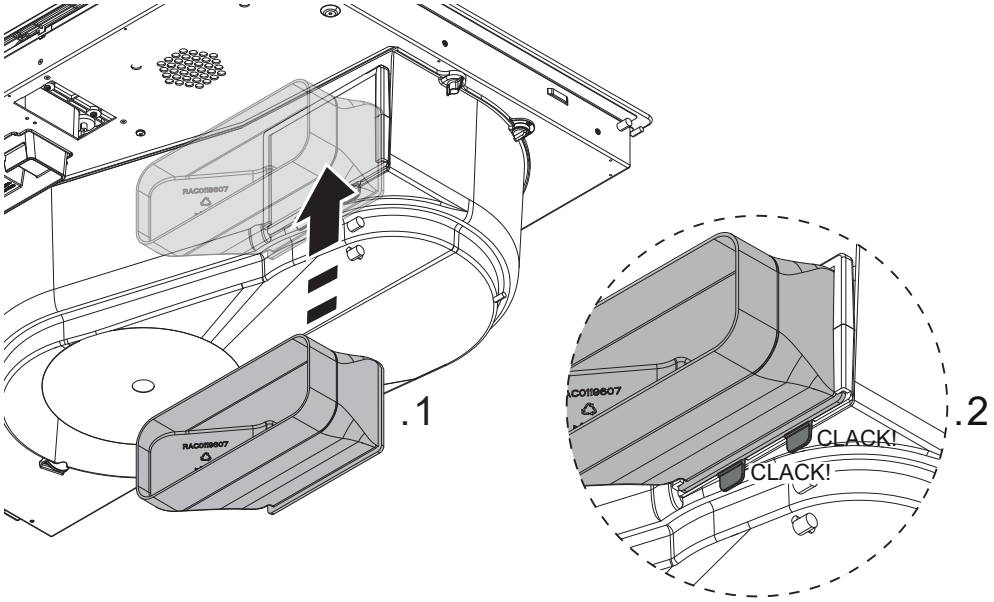


inst. B

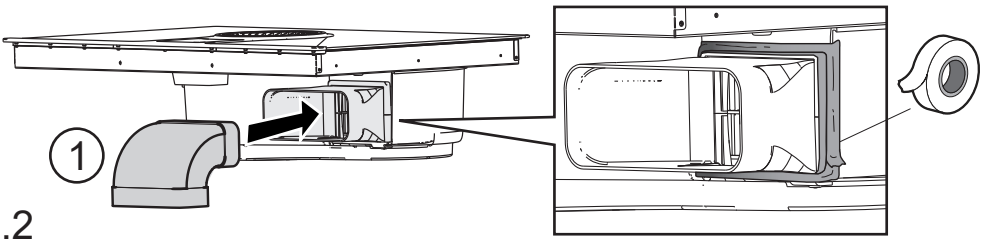




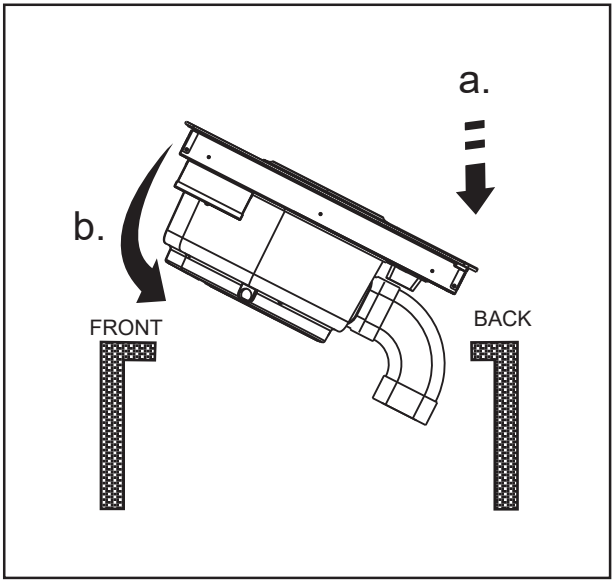
7



7a.1

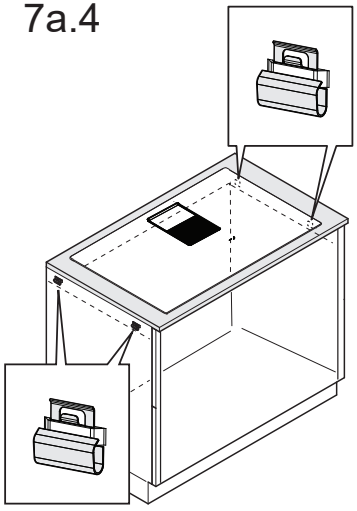


7a.2

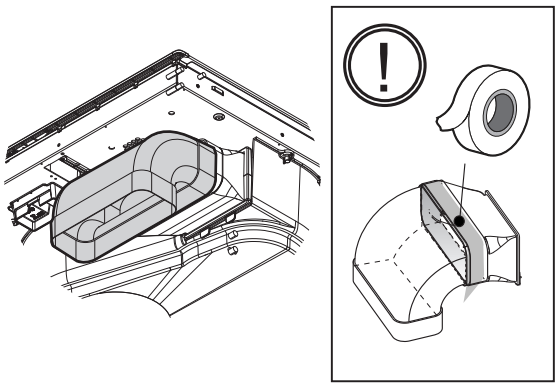


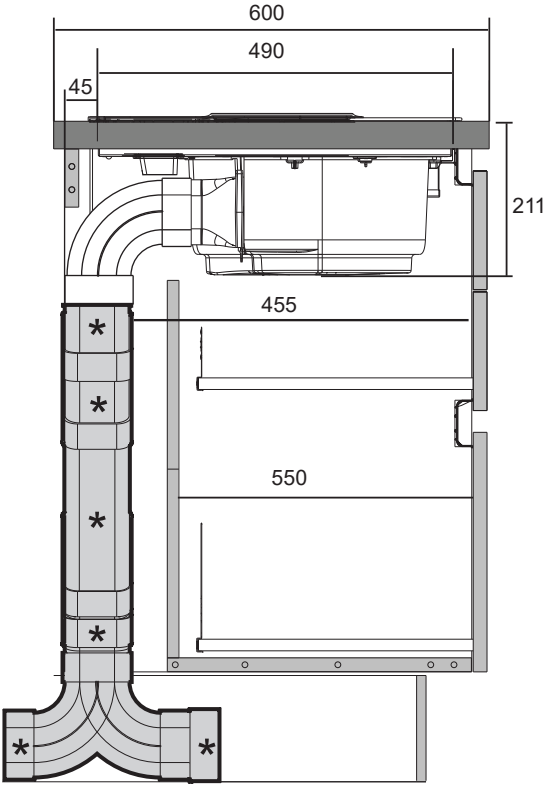
7a.3

7a.4

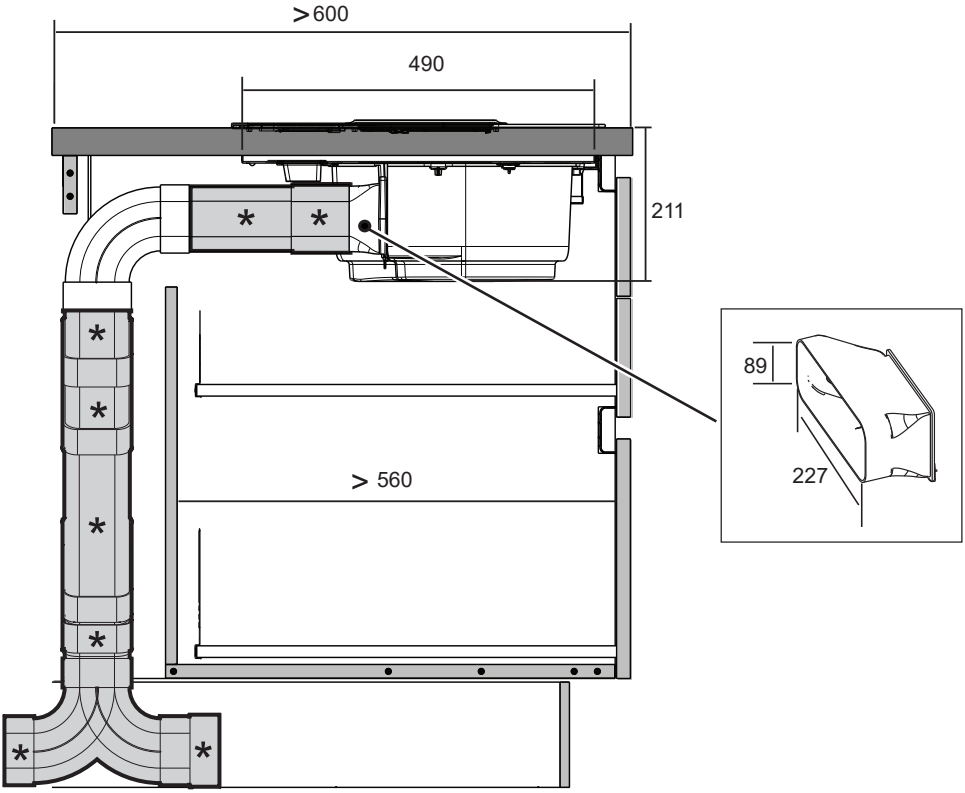


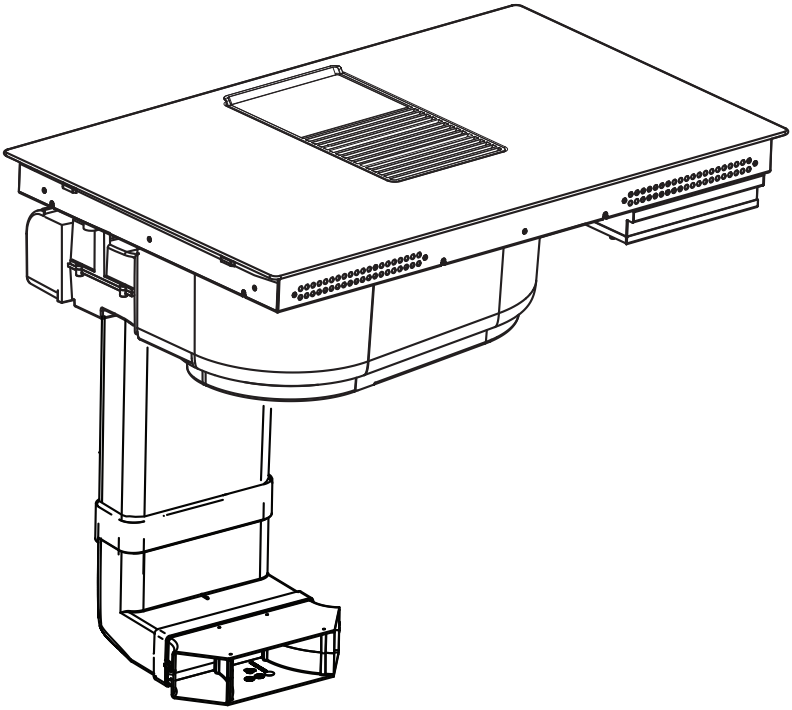
7a.5

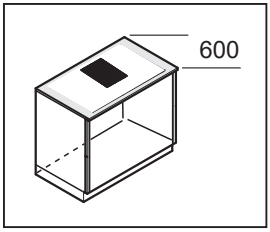



600
490
45
211
455
550
*
*
*
*
*
*

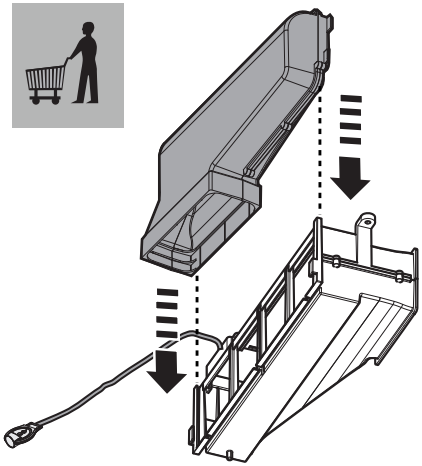
*

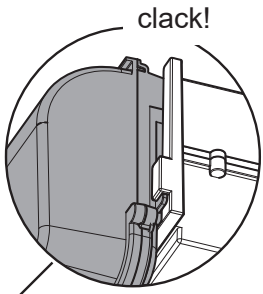

>600
490
211
89
227
> 560

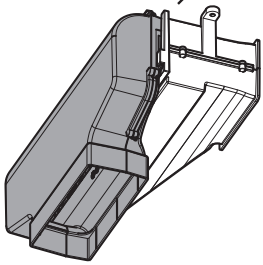


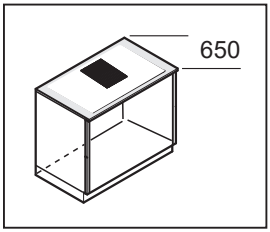


9.1

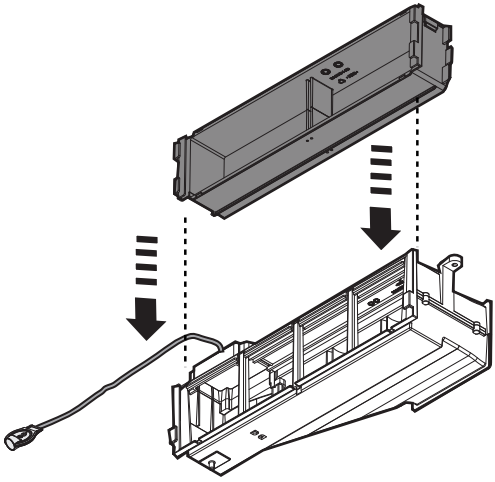


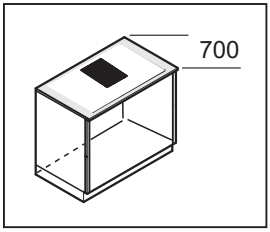




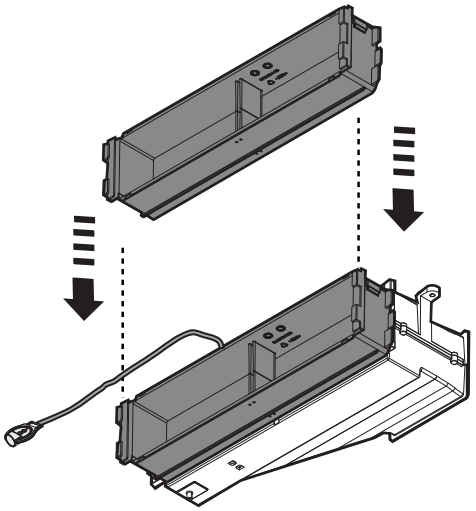


9a.1.2

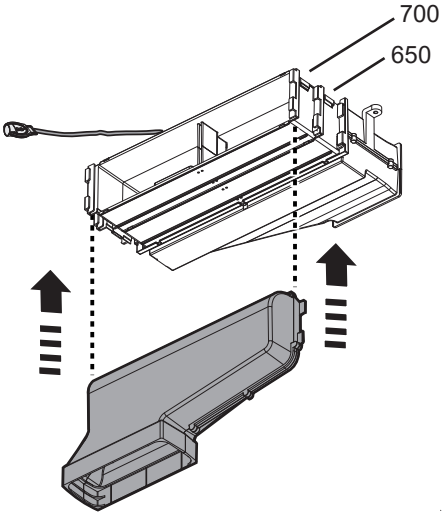


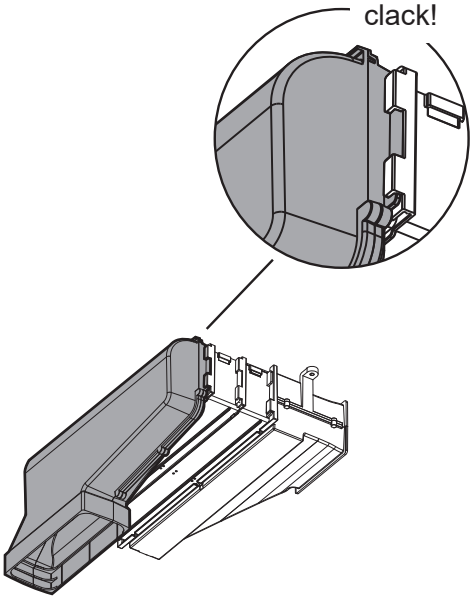


9a.1.3

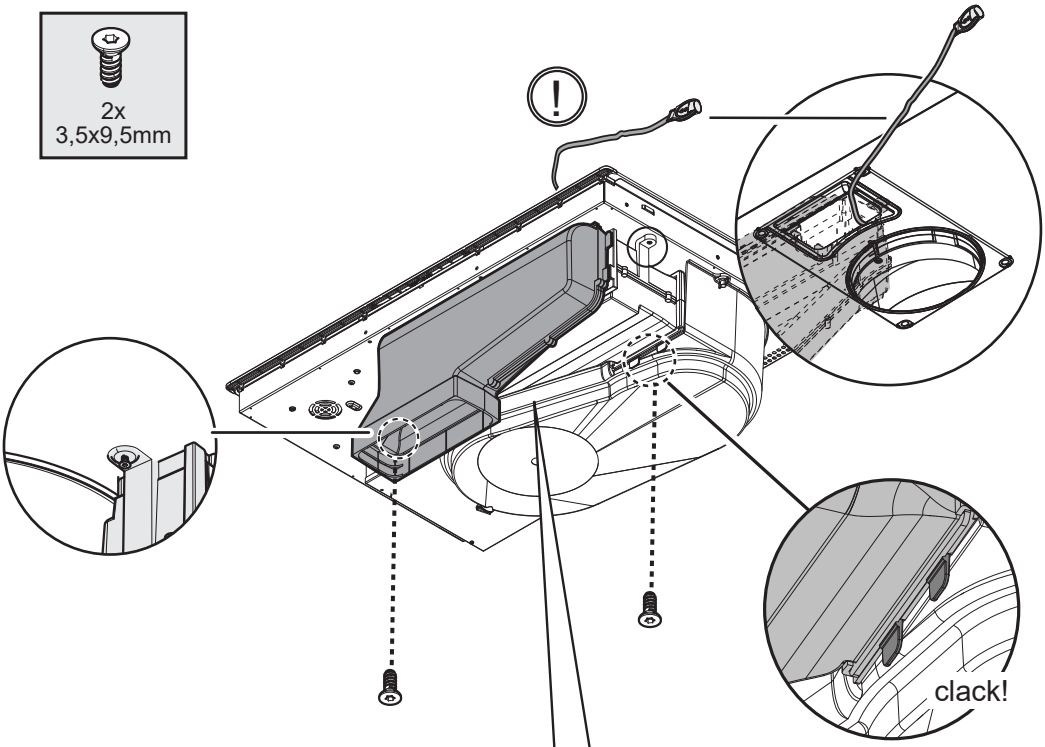


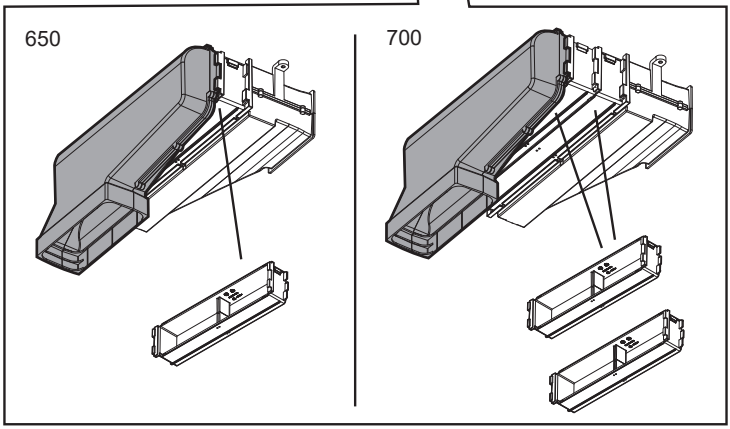
9.2

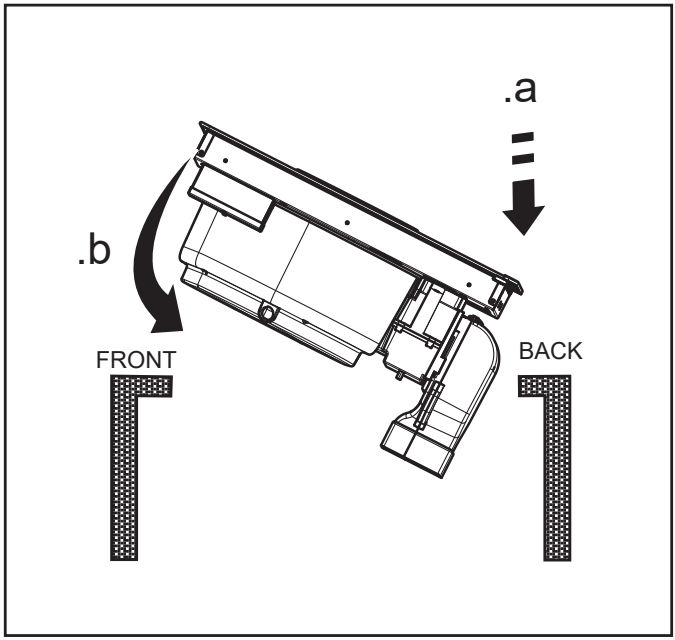


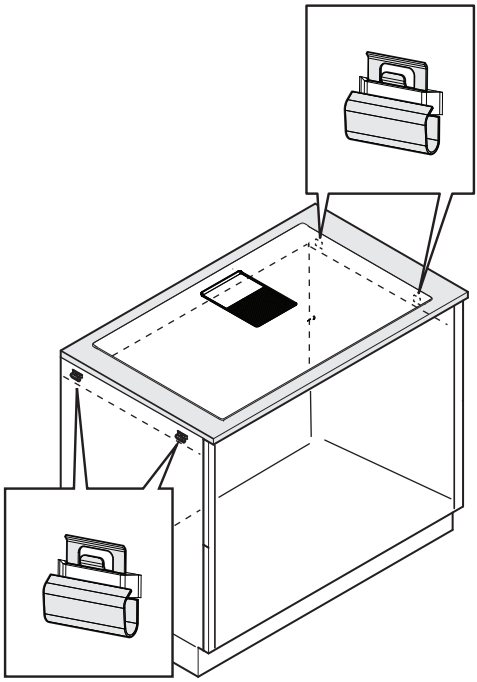


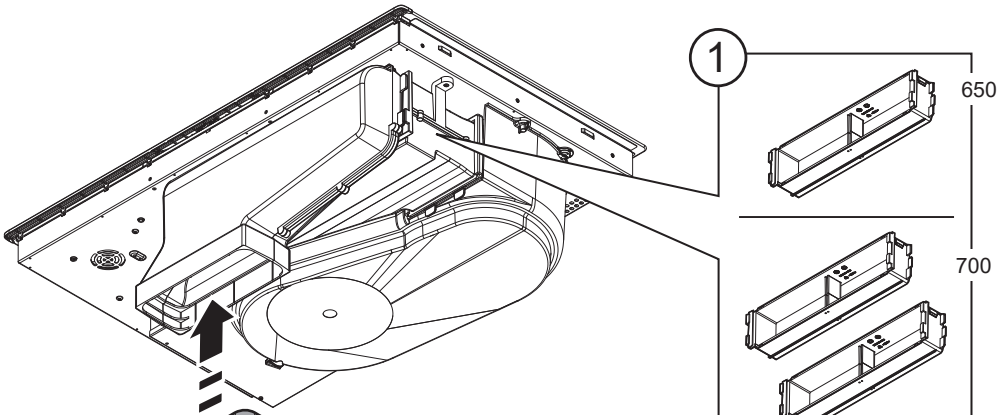
9.3

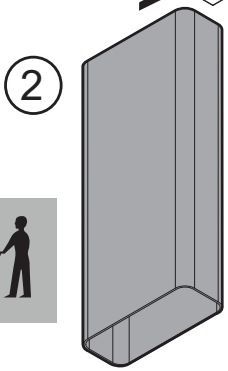


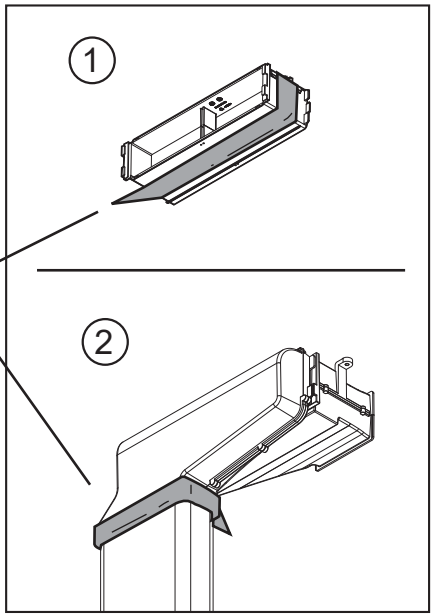


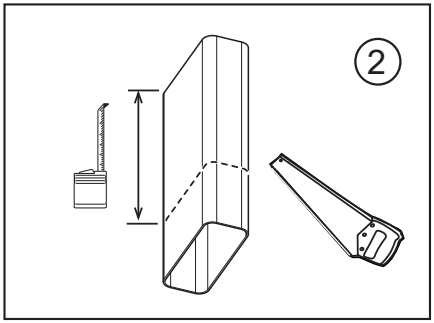

.a
.b
FRONT
BACK

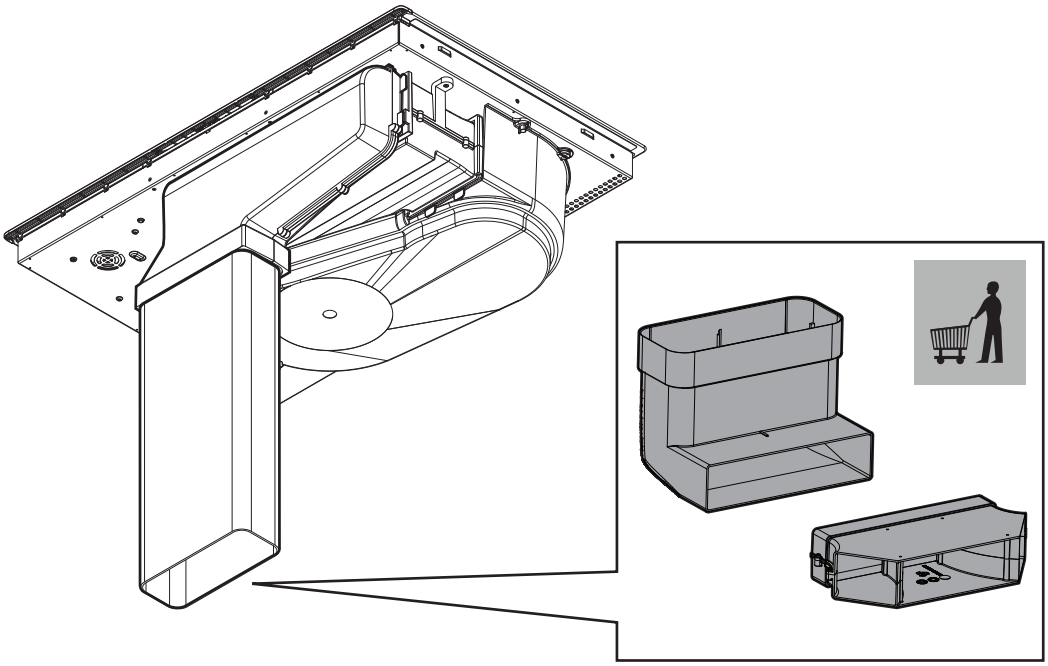


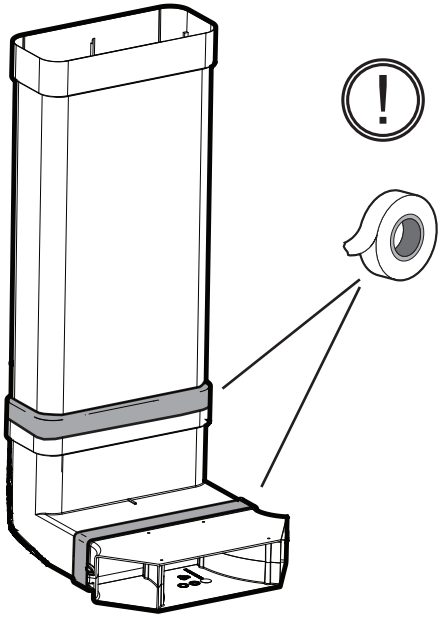

1
650
700


2

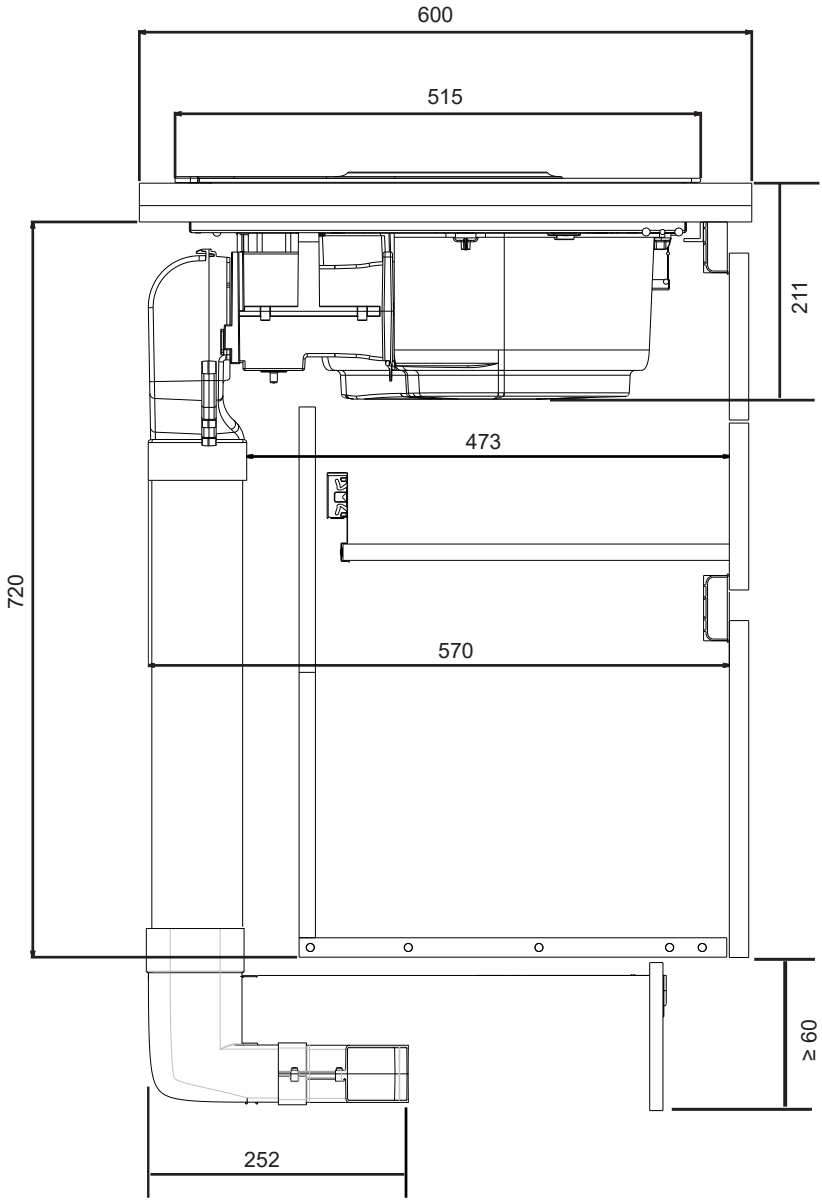

1
2


2

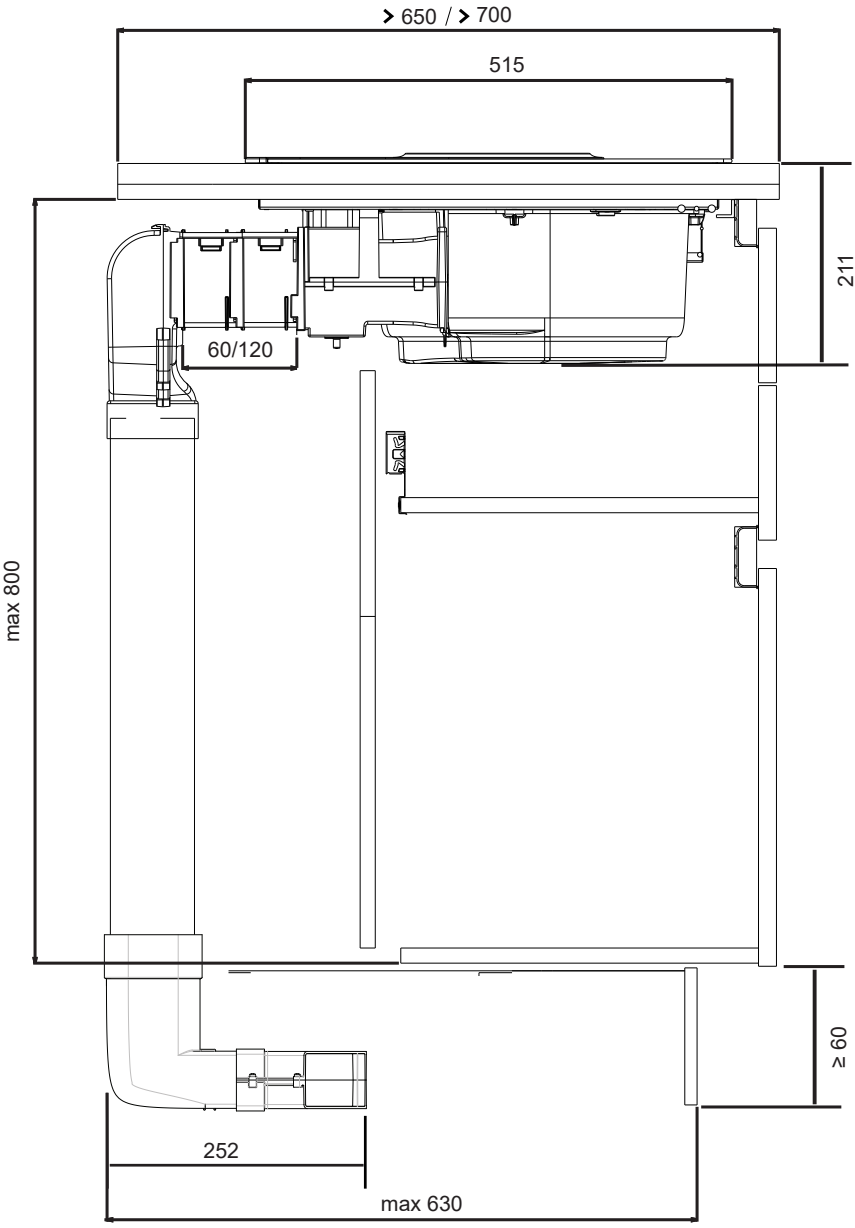




11.1



13a


> 650 / > 700
515
211
60/120
max 800
≥ 60
252
max 630

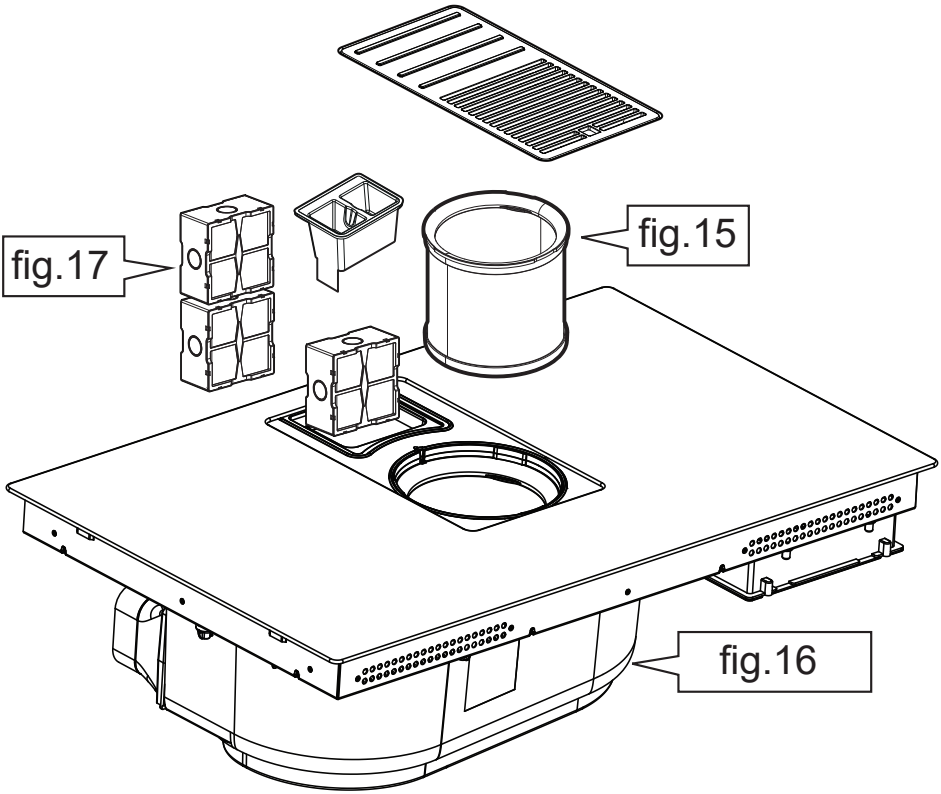
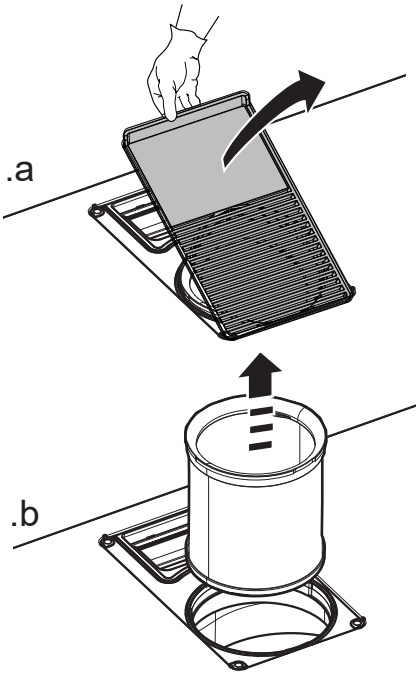
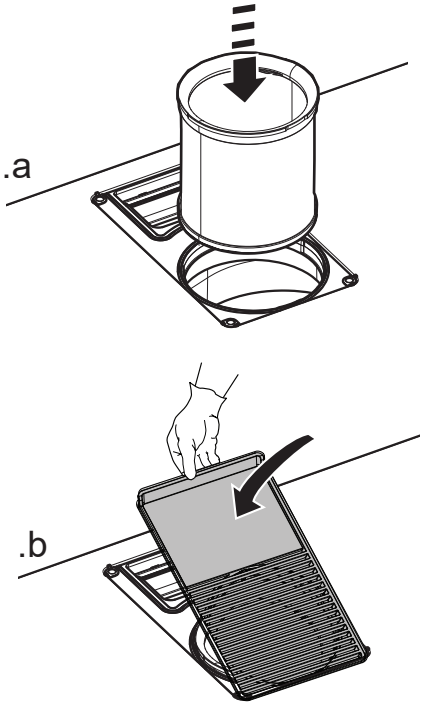
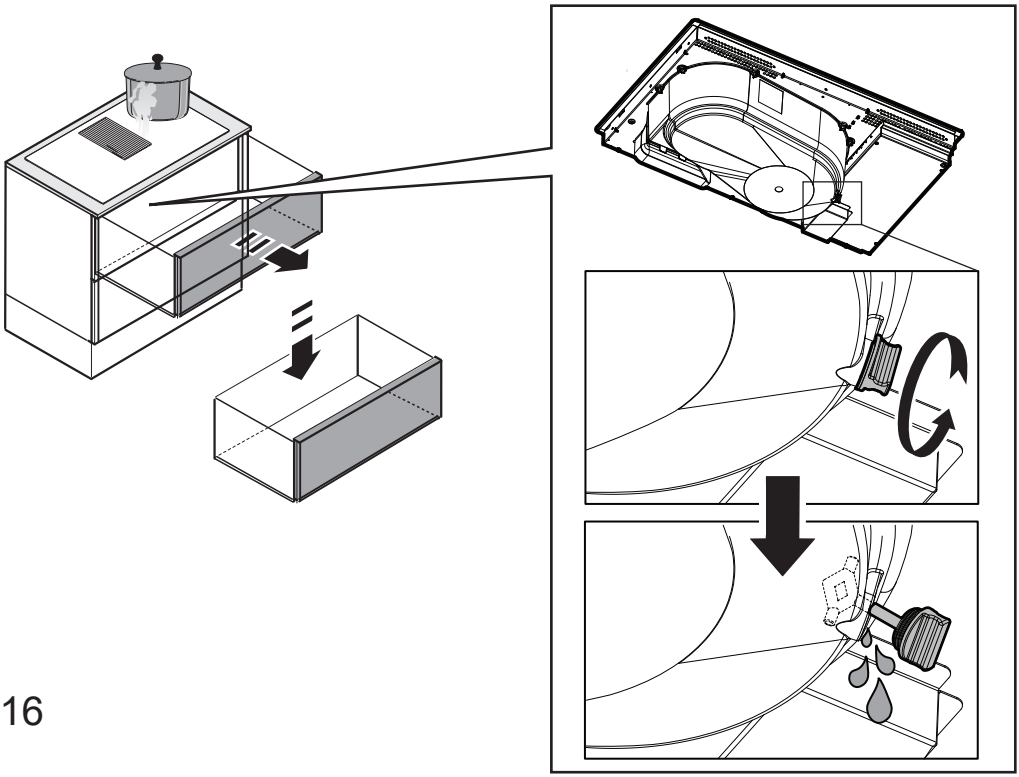


fig.17
fig.15
fig.16

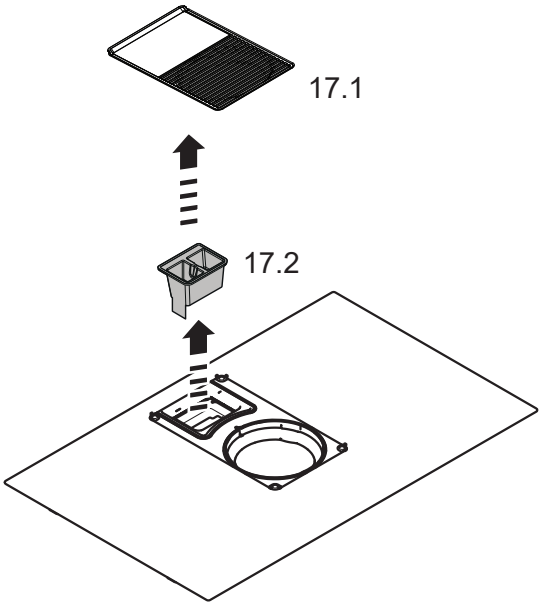




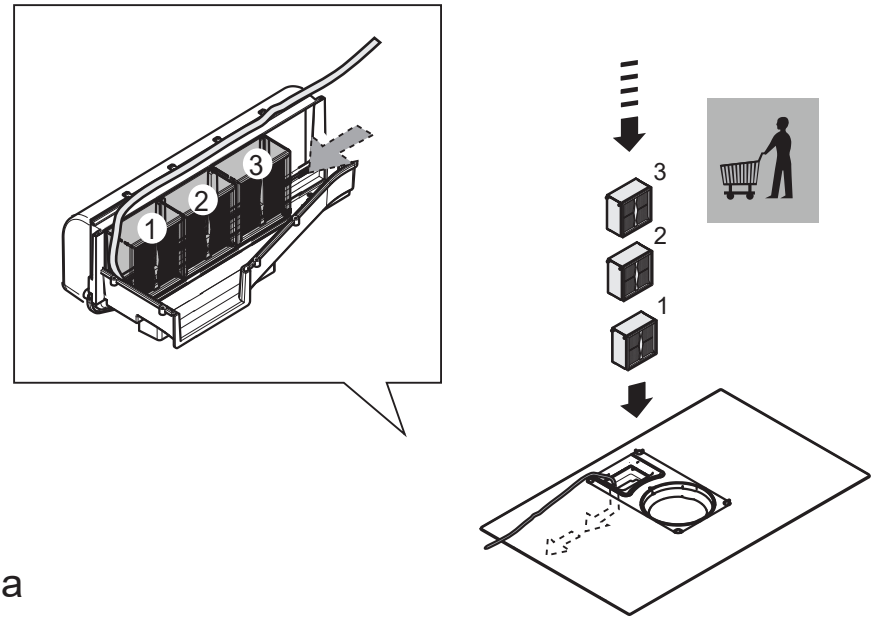
15



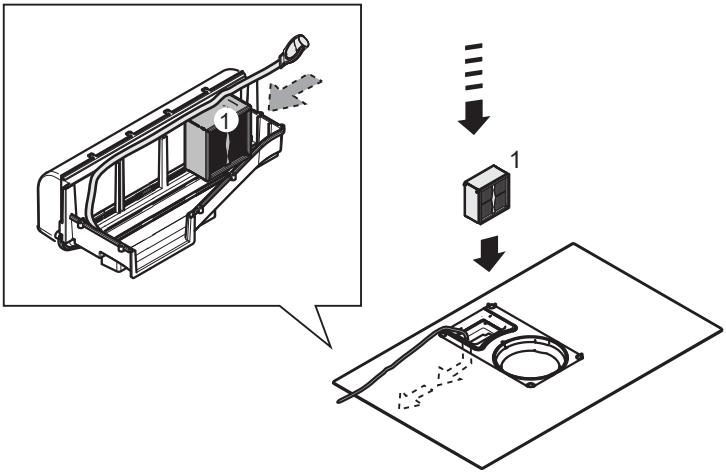
16

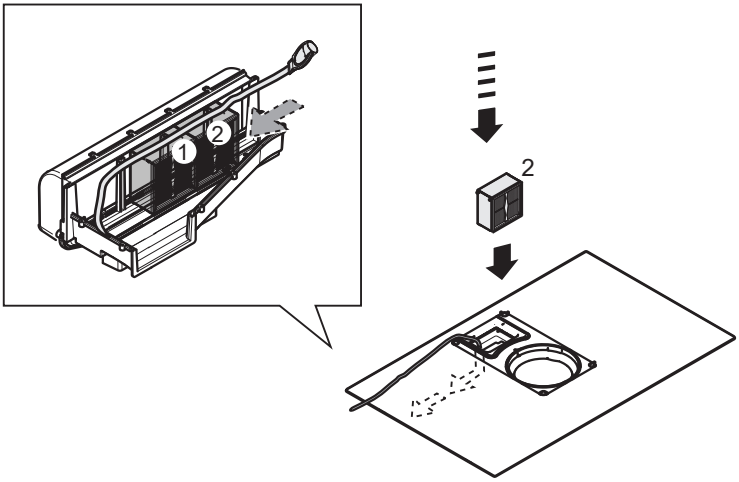


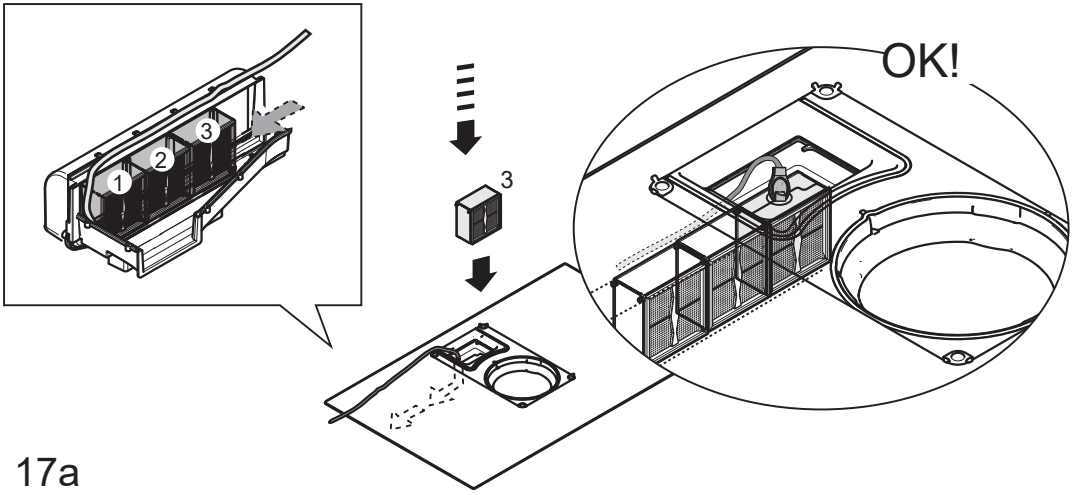
17



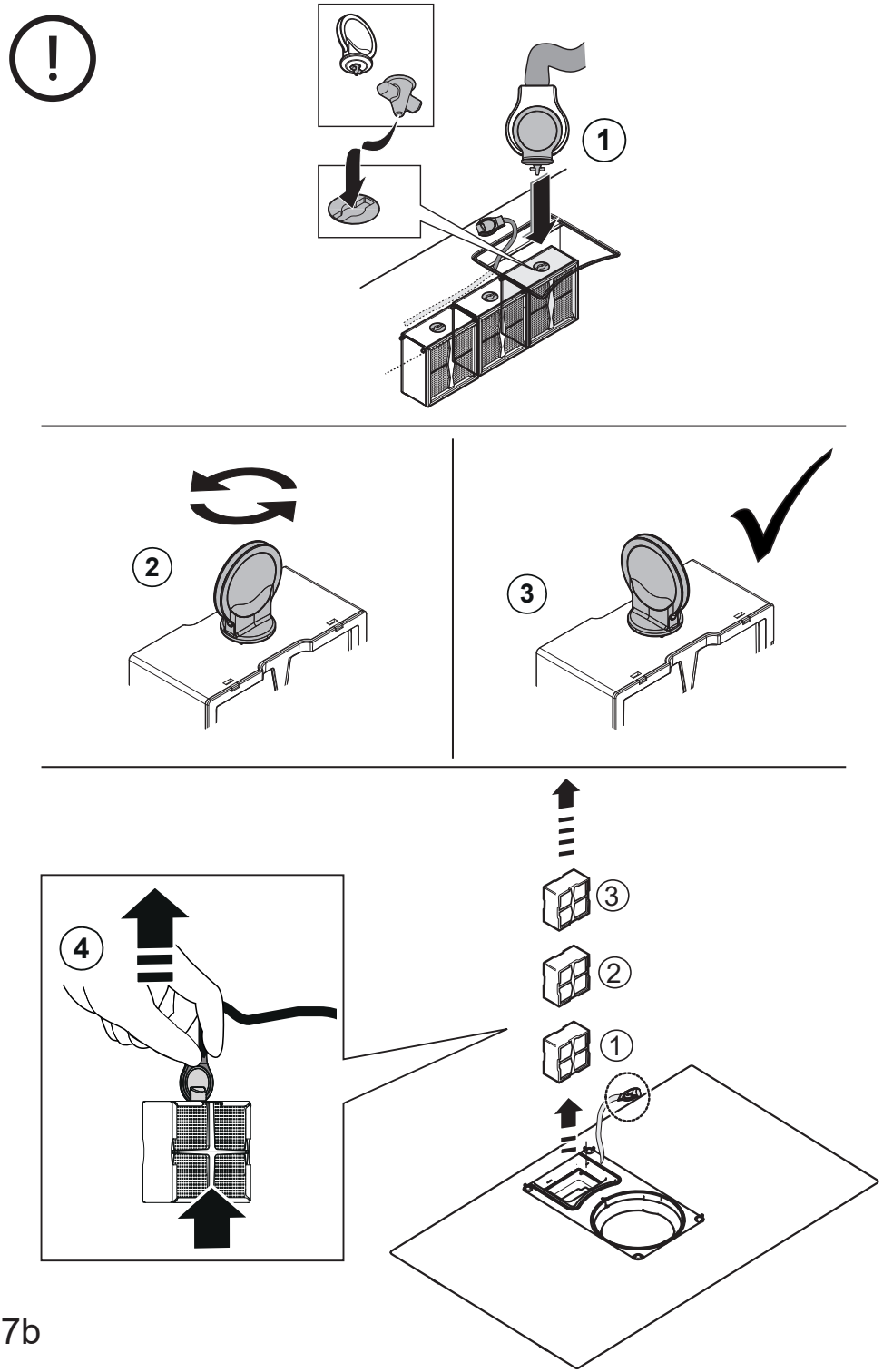
17a

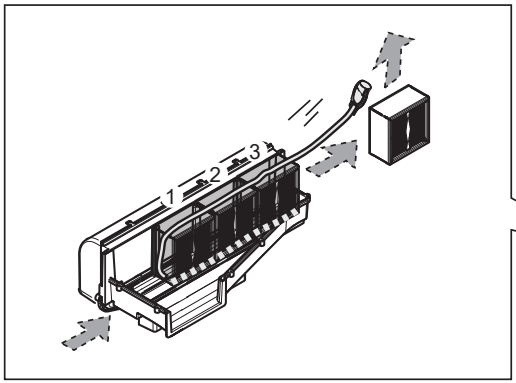


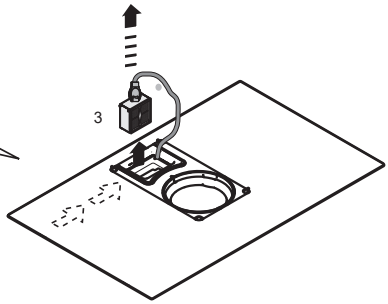


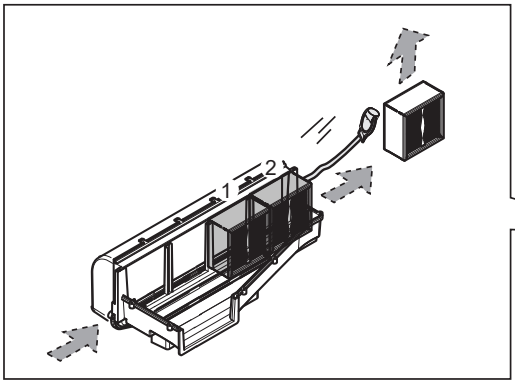


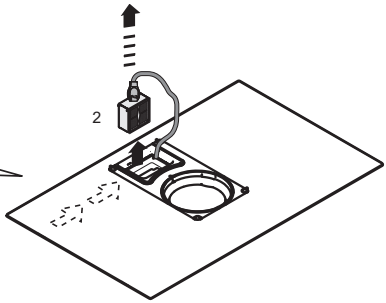
17a

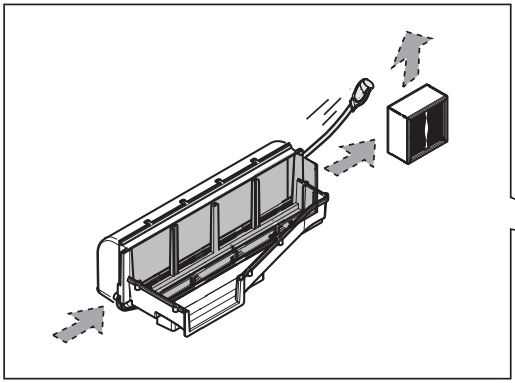

1
2
3
4
3
2
1

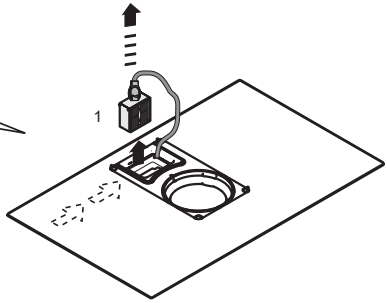

1
2
3

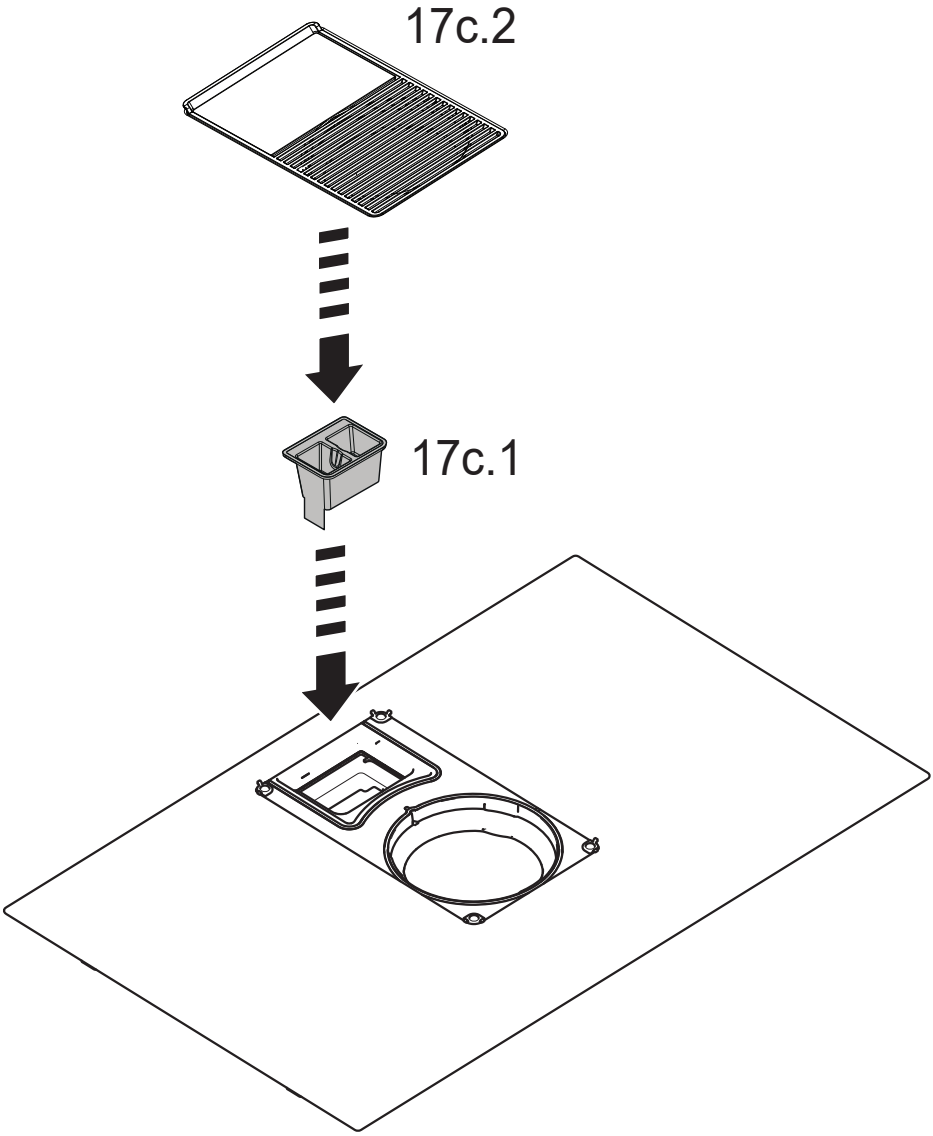

3


1
2

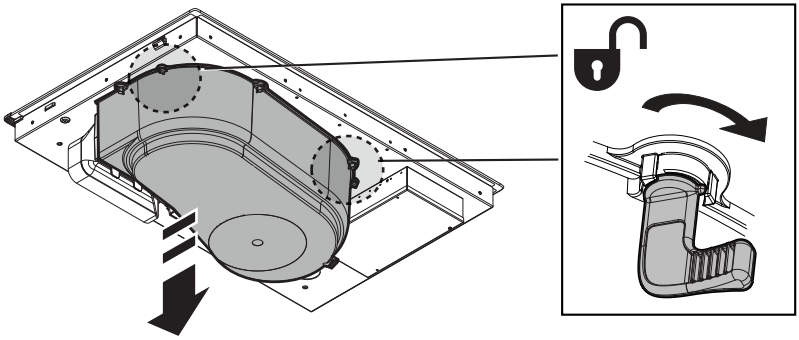

2

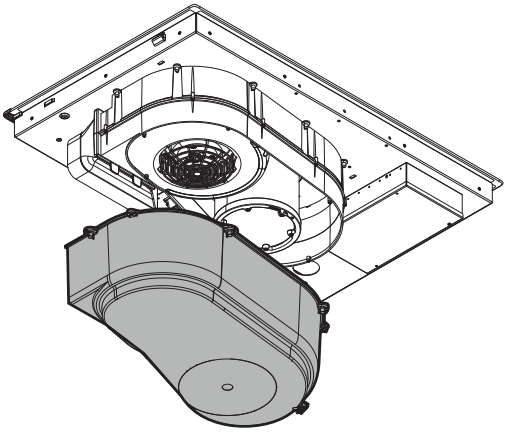


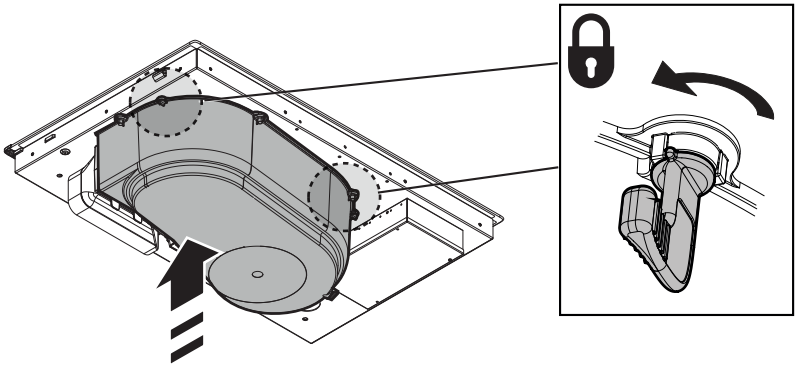

1

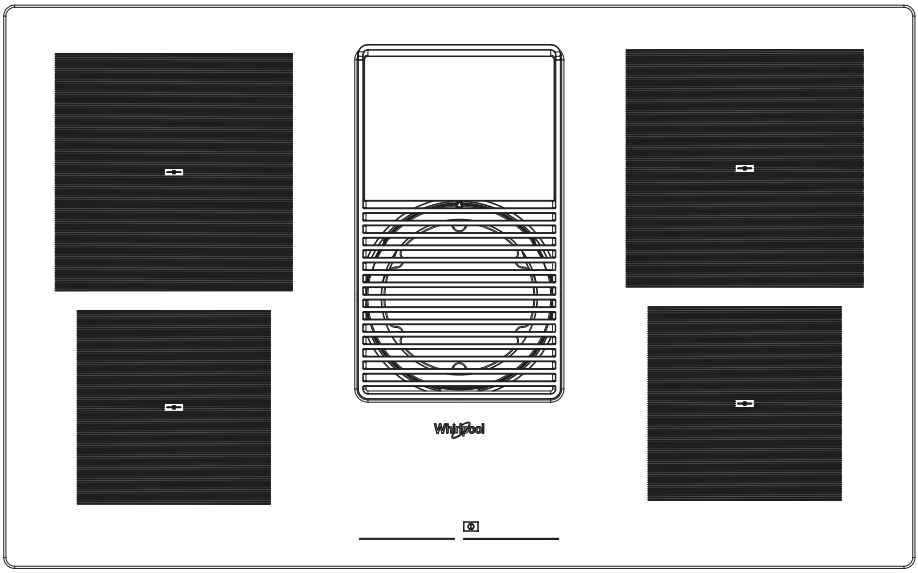


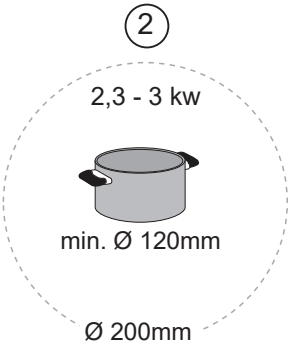
17c

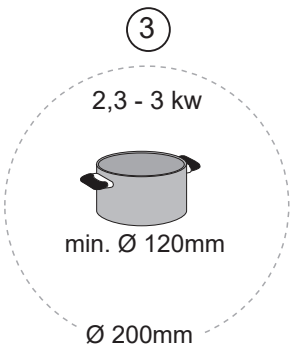


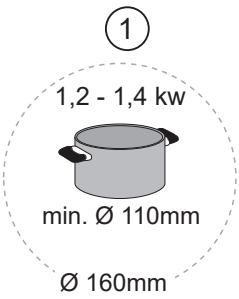


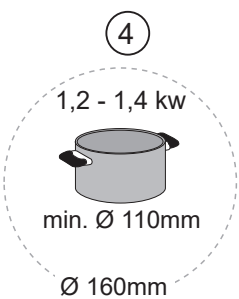


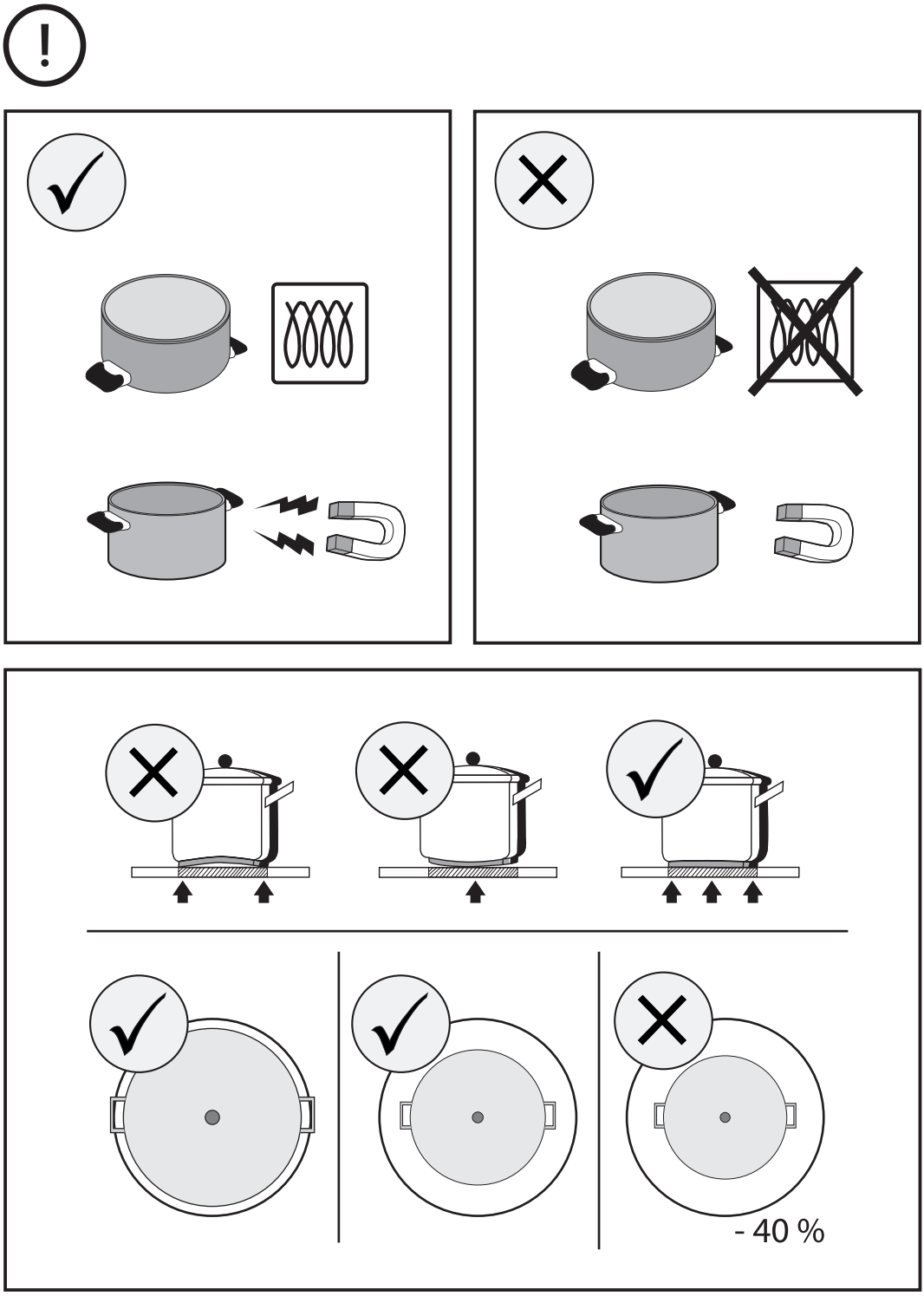



2
2,3 - 3 kw
min. Ø 120mm
Ø 200mm


3
2,3 - 3 kw
min. Ø 120mm
Ø 200mm


1
1,2 - 1,4 kw
min. Ø 110mm
Ø 160mm


4
1,2 - 1,4 kw
min. Ø 110mm
Ø 160mm


- 40 %

IT

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di

comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● Attenzione! Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con

un’energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● É importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.
●Durante l’installazione, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato rischio di incendio o di scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi o se non si è asciutti. Attivare l'apparecchio soltanto ad installazione completata. ● Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione o alla spina, in caso di funzionamento anomalo o se l’apparecchio è stato danneggiato o è caduto. ● Se il cavo in dotazione risulta danneggiato, è necessario sostituirlo con un cavo identico fornito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da personale qualificato rischio di scosse elettriche. ● L’apparecchio deve essere maneggiato e installato da due o più persone - rischio di lesioni. ● Tenere i bambini lontano dall’area di installazione. Una volta completata l’installazione, l’imballaggio (plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere conservato lontano dalla portata dei bambini rischio di soffocamento. ● I minori di 3 anni devono essere tenuti a distanza dall’apparecchio; i bambini da 3 a 8 anni possono avvicinarsi all’apparecchio soltanto se strettamente sorvegliati. ● Questo apparecchio non è destinato ad un uso professionale. Non utilizzare l’apparecchio all’aperto.
Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L’apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
● Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
● Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
● Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l’installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica , deve essere eseguita da personale specializzato.

• Il prodotto è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5 cm frontalmente, di almeno 4 cm lateralmente e di almeno 50 cm rispetto ai pensili superiori.

NB = Le distanze suggerite sono indicative: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

● **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ●L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ●Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ●Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ●Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ●Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 7200 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilemente accessibile dopo l'installazione.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

per collegare l'elettrodomestico con collegamento opzionale monofase è necessario rimouovere il cavo presente e sostituirlo con un'altro tipo di cavo (non fornito) che abbia le seguenti specifiche : collegamento monofase :cavo H05V2V2-F 3G4.

MONTAGGIO

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

• Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

• per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

• **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

● **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

UTILIZZAZIONE

UTILIZZAZIONE DEL PIANO COTTURA

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

● **Diametri fondi pentola consigliati**

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

● **Recipienti per la cottura**

Importante:

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo
per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
• recipienti con fondo non perfettamente piatto;
• recipienti metallici con fondo smaltato;
• recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
• non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

●Recipienti preesistenti

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

UTILIZZAZIONE DELL'ASPIRATORE

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

● **Versione Aspirante:**

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).

● **Versione Filtrante**:

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile.Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

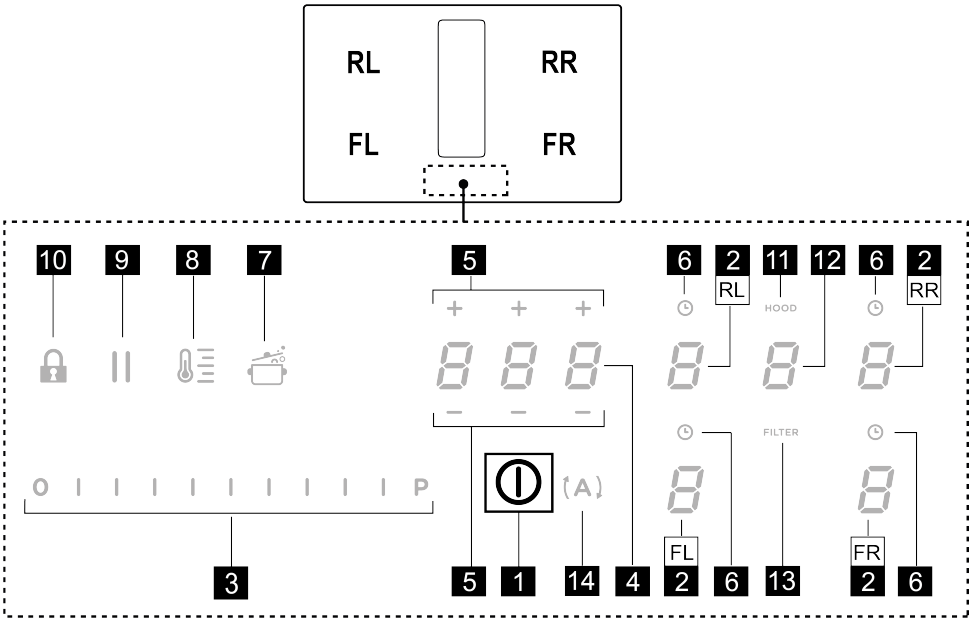
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.

COMANDI

PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2	Selezione zone di cottura / Display zona di cottura
3	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
	Visualizzazione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
4	Attivazione Timer “STAND ALONE”
	Display : Timer “STAND ALONE” / Timer Zone di cottura.
5	Aumento/Diminuzione tempo Timer “STAND ALONE” / Timer Zone di cottura
6	Attivazione Timer Zone di cottura
	Indicatore Timer Zone di cottura attivo
7	Attivazione Automatic Heat Up.
8	Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
9	Pausa
10	Key Lock
11	Indicatore Aspiratore attivo
	Attivazione Indicatore di Saturazione Filtri
12	Selezione/Attivazione aspiratore
	Display Aspiratore
	Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi
13	Reset Saturazione Filtri
14	Attivazione funzione automatica aspiratore

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

In questo manuale vengono descritte le funzioni principali, utilizzare il codice QR posto nelle prime pagine per accedere, su Internet, alle istruzioni complete. Tutte le funzioni di questo piano di cottura rispettano le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

• **Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.**

• In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: "Accendere il piano di cottura" senza "Selezionare la zona di cottura" e la "Temperatura di esercizio", oppure la "Funzione Lock" o quella "Timer").

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo H ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Funzione Temperature Manager attiva	u
Funzione Pausa	II
Funzione Automatic Heat UP	A

CARATTERISTICHE DEL PIANO

● ***Safe Activation***

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

● ***Pot Detector***

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

● ***Safety Shut Down***

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

● ***Residual Heat Indicator***

Allo spegnimento di una o più zona di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo H.

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Nota: Per attivare qualsiaisi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

● ***Accensione***

Premere (sfiorare) brevemente ⏻ **ON/OFF (1)** piano cottura/ aspiratore: il simbolo ⏻ si illumina; **Continuando a premere:** tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante, dopodichè rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE : **tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.**

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● ***Selezione delle zone di cottura***

Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

● ***Power Level***

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di **Selezione/Display (2)**

● ***Power Booster***

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello 9), che rimane attivo per 5 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 9) ed attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nell'area di Selezione/Display (2) con il simbolo P

● ***Timer Zone di Cottura***

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione della funzione Timer Zone di Cottura

• Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** (power level diverso da zero)

• Premere **(6)** relativo alla zona di cottura

• Utilizzare i simboli **(5)** per impostare la durata del Timer , che viene visualizzata nel **Zona/Display (4)**; durante il settaggio il simbolo **(6)** è lampeggiante.

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinchè il Timer Zona di Cottura si avvii.

Nota : premendo di nuovo a lungo **(6)**, il Timer della zona cottura viene resettato.

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura:

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display (4) comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display (4) viene visualizzato il countdown del Timer STAND ALONE.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di cottura **(2)**

• impostare impostare la durata del Timer a 0.00 , tramite **(5).**

● ***Power Limitation***

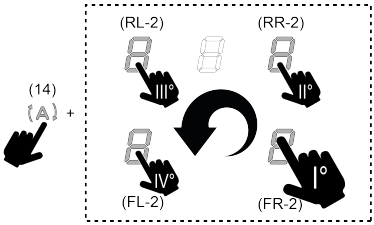
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, senza premere il tasto **ON/OFF (1)** , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

• premere (A) (che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)

• continuando a tenere premuto (A) premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display (2)** delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra **(FR),** ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico una volta premuti tutti i Display **(2)** sarà possibile rilasciare il tasto:



a questo punto il Display **(2)** della zona posteriore sinistra **(RL)** mostrerà in sequenza alternata i simboli 0 e 0 ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.

• selezionare il Display **(RL-2)** scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3),** fin quando nel Display non saranno visulizzati i simboli 0 e 8;

Nel Display **(FL-2)** verrà mostrato il settaggio corrente con i valori in tabella:

valore visualizzato	Potenza (Kw)
0	7,4 Kw (settaggio di default)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Per cambiare l'impostazione del Power Limitation:

• premere il Display **(FL-2)** scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, per

impostare il nuovo settaggio. Per salvare la scelta effettuata premere il tasto **ON/OFF (1),** per 2 secondi; verra emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio.

● ***Key Lock***

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

• premere **(10)** Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key Lock attivo il simbolo , lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● ***Automatic Heat UP***

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; Con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida ma, senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1

a 8.

Attivazione:

• da zona di cottura accesa premere **(7),** nel Display **(2)** viene visualizzata una A lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura.

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat si disattiva.

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di cottura, il simbolo **(7)** tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display **(2).**

● ***Pausa***

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

• premere **(9),** viene visualizzato il simbolo II lampeggiante nei display **(2)**

Per disattivare la funzione:

• premere **(9)** la **Barra di Selezione (3)** si illumina

• premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione.

Nota : la disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa, il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente settate.

Nota : se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

Nota: la Funzione Pausa non ha impatto sull'aspirazione.

● ***Timer "STAND ALONE"***

La funzione Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante).

Il Timer si attiva premendo la Zona/Display **(4).**

Utilizzare i simboli — + **(5)** per impostare la durata del Timer,che viene visualizzata nel Zona/Display **(4)**

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinchè il conto alla rovescia si avvii.

Il Timer si può impostare fino ad un massimo di 1(h) e 59(min.) Nella Zona/Display **(4)** verrà visualizzato il tempo rimanente, al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico.

Nota: Quando il conto alla rovescia diventa inferiore a 10 min nel timer compare un punto fisso dopo il primo numero.

Valore visualizzato	**Tempo rimanente**
1.35	1h e 35 min
1.35	1min. e 35 sec.

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare Zona/Display **(4)**

• impostare impostare la durata del Timer a Zero 0.00, tramite — + **(5)**

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

Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Temperature Manager si attiva alla prima pressione del tasto **(8)**.

Nel display **(2)** della zona che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo H

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di cottura, il simbolo **(8)** tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; La funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display **(2).**

Premere ancora **(8)** per disattivare e spegnere, fino a portare il livello visualizzato nel Display **(2)** a 0.

Nota : se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di Selezione **(2)** ; La funzione si può disattivare anche tramite la **Barra di Selezione (3)**, portando il Power Level a 0.

UTILIZZO ASPIRATORE

● ***Accensione del sistema aspirante:***

• Accendere il piano come indicato nel capitolo "accensione" su "utilizzo piano cottura";

● ***Velocità (potenza) di aspirazione:***

L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**:verso destra per aumentare il livello di potenza, verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Nota: Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display **(12)**

● ***Power Booster***

L'aspiratore è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (olre il livello 3)

Power Booster 1: temporizzato per 15min

Power Booster 2: temporizzato per 5 min

Dopodichè la potenza ritorna al livello precedentemente

impostato.
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione **(3)** (oltre il livello 3), ed attivare il Power Booster 1, il livello verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante.
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione **(3)** (oltre il livello 3), ed attivare il Power Booster 2, il livello verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12) con il simbolo"

"

● ***Funzionamento automatico***
La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.
Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.
Per attivare questa funzione:
Premere **(14);**
Ripetere l'operazione per disattivare.
Nota: se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le velocità da 1 a 3, il funzionamento automatico si interrompe; Se invece si selezionano il Power Boster, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel frattemo il simbolo rimane lampeggiante.
Nota: in caso di spegnimento del piano con Funzionamento automatico attivo, lo spegnimento dell'aspiratore avverrà automaticamente, in modo graduale.

● ***Indicatore di saturazione filtri***
La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri :
Filtri odori carbone/ceramici **FILTER (13)** si accende
Filtro grassi **FILTER (13)** si accende e lampeggia

Nota : questa funzione è disabilitata di default (vedere come abilitarla nel paragrafo "Attivazione indicatore saturazione filtri")

● ***Reset saturazione filtri***
Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo **FILTER (13)**; questo si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

● ***Attivazione indicatore saturazione filtri***
Nota: Questo indicatore è normalmente disattivato.
Per attivarlo procedere come segue:
• accendere il piano aspirante ;
• con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la Zona di selezione **(12)**
• premere a lungo **HOOD (11)** fin quando non compariranno nel Display **(12)** le lettere e lampeggianti alternate.
= filtri odore carbone/ceramici; = = filtro grassi;

FILTRI ODORE CABONE/CERAMICI
• premere sul Display **(12)** nel momento in cui compare la lettera
• premere **FILTER (13)** luce fissa.
• premere di nuovo a lungo **HOOD (11)** per confermare l'attivazione dell'indicatore filtri odori carbone/ceramici.

FILTRO GRASSI
• premere sul Display (12) nel momento in cui compare la lettera
• premere **FILTER (13)** luce lampegiante.
• premere di nuovo a lungo **HOOD (11)** per confermare l'attivazione dell'indicatore filtro grassi.

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
		Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
		Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza		Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF		Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

MANUTENZIONE

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

Per la manutenzione del prodotto vedere le immagini a fine istallazione contrassegnate con questo simbolo.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

● **Pulizia del piano induzione**

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

• Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.

• Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero

o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

● **D Pulizia della vasca raccolta liquidi** :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire atraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.
Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

● **E Pulizia della griglia metallica:**

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro ed asciugata accuratamente per evitare fenomeni di ossidazione.

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● **Pulizia dell'aspiratore :**

Per la pulizia usare ESCLUSIVAMENTE un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.
NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!
Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. NON UTILIZZARE ALCOOL!

● **A Manutenzione Filtri antigrasso:**

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

● **B Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):**

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori.

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.
Attenzione! Non appoggiare i filtri sul fondo del forno , ma riporli in una teglia e posizionarla ad un'altezza intermedia.

SMALTIMENTO

Il materiale dell'imbalo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato con il simbolo del riciclo

Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

NORMATIVE

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13;EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
E02	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
E03	Recipiente non adatto	Perdità delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
E05	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato colleganto correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

DATI TECNICI

Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
22,3	83	51,5

CE

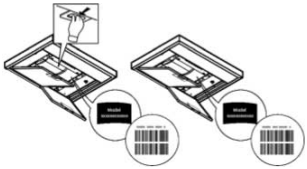
Componenti non in dotazione con il prodotto

Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu**

Usare il codice QR

Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



EN

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can

containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

● Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

●During installation, check that the power cord is not damaged risk of fire and electric shocks. Do not use the device with bare feet or if you are not dry. Start the

device only once installation is complete. ● Do not use the device if the power cord or plug are damaged, in case of abnormal operation, or if the device is damaged or has fallen. ● If the supplied power cord is damaged, it must be replaced with an identical power cord supplied by the producer, authorised technician, or qualified personnel risk of electric shocks. ● The device must be handled and installed by two or more people – risk of injury. ● Keep children away from the installation area. Once installation is complete, the packaging (plastic, polystyrene parts, etc.) must be kept out of reach of children risk of suffocation. ● Children under the age of 3 must be kept away from the device; children between 3 and 8 years of age can approach the device only if strictly supervised. ● This device is not intended for professional use. Do not use the device outdoors.

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

● Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.

● Do not make electrical changes to the device.

● Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

● Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

INSTALLATION

● The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

• The product is designed to be built into a worktop with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

● **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

ELECTRICAL CONNECTION

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables.

● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm2 for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm2. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

to connect the electrical appliance with the optional single-phase connection, the existing power cord must be removed and replaced with another type of power cord (not supplied) having the following specifications: single-phase connection :cable H05V2V2-F 3G4.

ASSEMBLY

● **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

• to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

• **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

● **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

OTHER USEFUL INFORMATION

The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

USE

USING THE HOB

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface. **Faster:** shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

● **Recommended pot bottom diameters**

IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on. To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

● **Cookware**

Important:

Use only pots and pans bearing the symbol

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

• cookware with a base that is not perfectly flat;

• metal cookware with an enamelled base;

• cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;

• never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

●**Pre-existing cookware**

You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

USING THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

● **Duct-Out Version:**

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

● **Recirculating Version**:

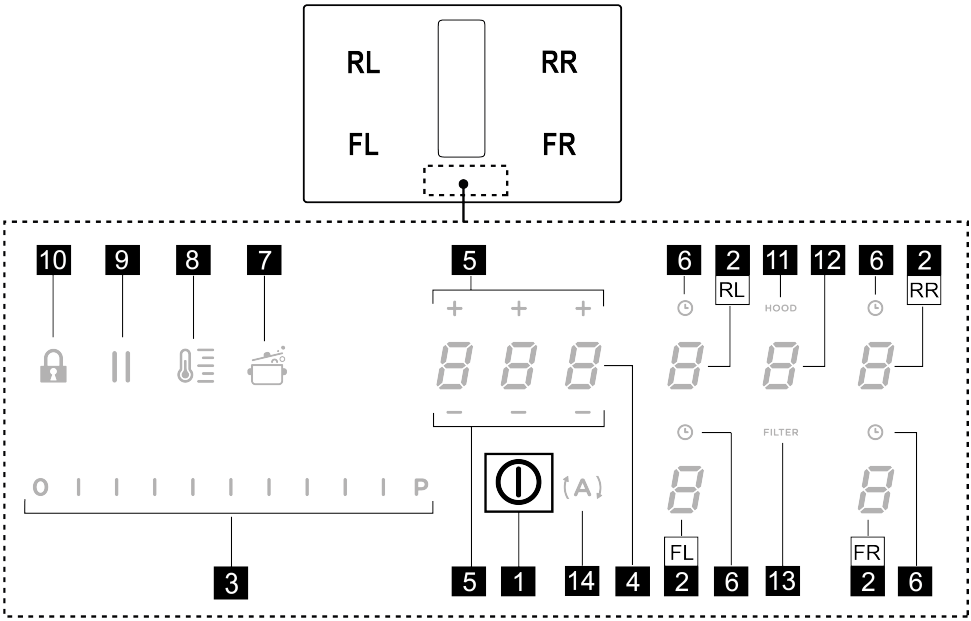
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the plinth. The product is equipped with a set of odour filters. For more information, see the page relating to accessories for the recirculating version (in the illustrated part of this manual).

RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual. Make good use of the residual heat of your electric hot plate, turning it off a few minutes before cooking is complete. The base of the pot or pan should cover the entire electric hot plate; use of cookware having a smaller base than the hot plate results in a waste of energy. Cover the pots and pans with perfectly-fitting lids during cooking, and do not use more water than necessary. Cooking without positioning the lid results in much higher energy consumption. Use only flat-bottom pots and pans.

CONTROLS

CONTROL PANEL



T.	Function
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Selection of the cooking zones / Cooking zone display
3	Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power)
	Display the cooking power level and extraction speed (power)
4	Activate "STAND ALONE" timer
	Display : "STAND ALONE" timer / Cooking Zones Timer.
5	Increase/Decrease "STAND ALONE" Timer time / Cooking Zones timer
6	Activation of Cooking Zones Timer
	Indicator of Cooking Zones Timer active
7	Automatic Heat Up Activation.
8	Temperature Manager activation (Warming Function)
9	Pause
10	Key Lock
11	Indicator Extractor active
	Activation of Filter Saturation Indicator
12	Extractor Selection/Activation
	Extractor Display
	Display of Carbon/ceramic filter - Grease filter saturation
13	Reset Filter Saturation
14	Activation of extractor automatic function

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

This manual describes the main functions. Use the QR code at the start of the manual to access the full instructions online. All functions of this hob comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

• **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**

• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turning the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).

Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Please note! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the symbol H will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Temperature Manager Function active	4
Pause function	II
Automatic Heat UP function	A

CHARACTERISTICS OF THE HOB

● ***Safe Activation***

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

● ***Pot Detector***

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

● ***Safety Shut Down***

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the power level set.

● ***Residual Heat Indicator***

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the display of the corresponding zone by the symbol H.

USING THE HOB

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated

● ***Power-on***

Briefly press (touch) ⏻ **ON/OFF (1)** hob / extractor fan: the symbol ⏻ lights up; **If you continue to press:** all the available functions will become visible for a few seconds, after which only the main ones will remain active; the other ones can be used, and will be activated, later, while using the device.

IMPORTANT: **all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.**

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● ***Selecting the cooking zones***

Briefly press (touch) the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking zone.

● ***Power Level***

The hob features 9 power levels. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

The power level set will be displayed in the **Selection/ Display area (2)**

● ***Power Booster***

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (beyond level 9) and activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol P

● ***Cooking Zone Timer***

The Cooking Zone Timer function is a countdown that can be set, even simultaneously, on each cooking zone. At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated

acoustic signal.

Activation of the cooking zone timer function

• Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level other than zero)

• Press ⏲ **(6)** relating to the cooking zone

• Use the symbols — + **(5)** to set the duration of the Timer, which is shown in the **Zone/Display (4)**; while setting, the symbol ⏲ **(6)** flashes.

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the Cooking Zone Timer will start.

Note: by pressing and holding ⏲ **(6)** again, the cooking zone Timer is reset.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; in the display (4) the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, press the Display (4) to view the STAND-ALONE Timer countdown.

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:

• select the cooking zone **(2)**

• set the duration of the Timer to 0.00 , using — + **(5).**

● ***Power Limitation***

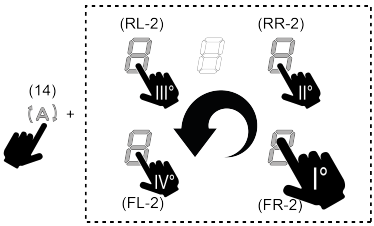
The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.

Note: the setting must be made with the hob switched off, without pressing the ⏻ **ON/OFF (1)** button, when the hob is connected to the mains, or reconnected to the mains, within the next 2 minutes.

To set the Power Limitation:

• press (A) (which will flash, only for the first 2 minutes after the product has been switched on)

• while continuing to hold down (A) , press, one at a time, all the **Selection/Display areas (2)** of the cooking zones in a counter-clockwise direction starting from the front left zone **(FR);** a short acoustic signal will be emitted with each press and when all the Displays **(2)** have been pressed, it will be possible to release the key:



at this point, the Display **(2)** of the rear left zone **(RL)** will show, in alternating sequence, the symbols 0 and 0 , indicating that the setting can be made.

• select the Display **(RL-2)** then slide along the **Selection bar (3),** until the Display shows the symbols 8 and 8 ;

The Display **(FL-2)** will show the current setting with the values in the table:

Displayed value	Power (Kw)
0	7.4 Kw (default setting)
1	4.5 Kw
2	3.1 Kw

To change the Power Limitation setting:

• press the Display **(FL-2)** then slide along the **Selection bar (3)**, to

set the new setting. To save the selection made, press the ⏻ **ON/OFF (1)** button for 2 seconds; an extended audible signal will be emitted to confirm the setting.

● ***Key Lock***

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

• press 🔒 **(10)** Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed while the Key Lock is active, the symbol 🔒 will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

● ***Automatic Heat UP***

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level. This function is available for power levels from 1 to 8.

Activation:

• with the cooking zone on, press **(7),** the Display **(2)** will show a flashing A, alternating with the power set in the cooking zone.

By increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

By decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time,

the symbol **(7)** will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display **(2).**

● ***Pause***

The Pause function allows active functions on the hob to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

• press **(9),** the symbol will flash on the display **(2)**

To deactivate the function:

• press **(9)** the **Selection bar (3)** will light up

• press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function.

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.

Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

Note: the Pause Function does not affect the extraction.

● ***"STAND ALONE" Timer***

The Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

The Timer is activated by pressing the Zone/Display **(4).**

Use the symbols — + **(5)** to set the duration of the Timer, which is shown in the Zone/Display **(4)**

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.

The Timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min.) The Zone/Display **(4)** will show the remaining time; an acoustic signal will be emitted at the end of the countdown.

Note: When the remaining time is less than 10 minutes, a fixed dot will appear in the timer after the first number.

Displayed value	Remaining time
	1h and 35 min
	1min. and 35 sec.

To switch off the Timer:

• select Zone/Display (**4**)

• set the duration of the Timer to Zero , using — + **(5)**

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

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Temperature Manager function is activated the first time the key **(8)** is pressed.

The symbol appears in the display **(2)** of the zone that is working in the Temperature Manager

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol **(8)** will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display **(2).**

• Press **(8)** again to deactivate and switch off, until the level shown in the Display **(2)** is brought to .

Note: if there are several zones operating in Temperature Manager (Warming Function) mode, select the desired zone first using the Selection zone **(2)**; the function can also be deactivated using the **Selection bar (3)**, by bringing the Power Level to .

USING THE EXTRACTOR

● ***Switching the extraction system on:***

• Switch on the hob as indicated in the "Power-on" chapter on "using the hob";

● ***Extraction speed (power):***

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power).

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**: to the right to increase the power level, to the left to decrease the power level.

Note: The set power level will be displayed in the Selection/Display area **(12)**

● ***Power Booster***

The extractor fan has 2 additional power levels (beyond level 3)

Power Booster 1: timed for 15 min.

Power Booster 2: timed for 5 min.

After which the power returns to the previously set level.

Touch and slide your fingers along the Selection bar **(3)** (past level 3), and activate the Power Booster 1, the level will be shown in the Selection/Display area (12) with the number "4" flashing.

Touch and slide your fingers along the Selection bar **(3)** (past level 3), and activate the Power Booster 2, the level will be shown in the Selection/Display area (12) with the symbol" "

● ***Automatic mode***

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

To activate this function:

Press **(14);**

Repeat the operation to deactivate.

Note: if, during automatic operation, the speeds from 1 to 3 are selected using the **Selection bar (3)**, automatic operation is interrupted; if, on the other hand, the Power Booster is selected, automatic operation will resume at the end of the timer and, in the meantime, the symbol keeps flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with Automatic mode active, the extractor fan will automatically turn off gradually.

● ***Filter saturation indicator***

The hood indicates when filter maintenance is needed:

For the carbon/ceramic odour filters, **FILTER (13)** lights up

For the grease filter, **FILTER (13)** lights up and flashes

Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation of filter saturation indicator")

● ***Reset filter saturation***

After performing maintenance on the filters (grease and/or carbon/ceramic) press and hold **FILTER (13)**; it will turn off and the indicator counter will restart.

● ***Activation of filter saturation indicator***

Note: This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

• turn the extractor hob on ;

• with the extraction motor and cooking zones off, press the Selection zone **(12)**

• hold **HOOD (11)** pressed until the Display **(12)** shows the letters and

flashing alternately.

= carbon/ceramic odour filters; = = grease filters;

CARBON/CERAMIC ODOUR FILTERS

• press the Display **(12)** when the letter appears

• press **FILTER (13)** fixed light.

• press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter.

GREASE FILTER

• press the Display (12) when the letter appears

• press **FILTER (13)** flashing light.

• press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the grease filter indication.

POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

MAINTENANCE

Please note! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

HOB MAINTENANCE

● **Cleaning the induction hob**

The hob must be cleaned after each use.

Important:

• Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

• Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

• DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

● **D Cleaning the liquid collection channel** :

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

● **E Cleaning the metal grille:**

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

● **Cleaning the extractor fan :**

For cleaning, use ONLY a cloth moistened with neutral liquid detergents.

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Avoid the use of products containing abrasives. DO NOT USE ALCOHOL!

● **A Grease filter maintenance:**

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

● **B Ceramic activated carbon filter maintenance (For Recirculating Version only):**

Traps unpleasant odours generated by cooking. The product comes with a set of odour filters.

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Please note! Do not place the filters on the floor of the oven but rather in a tray, positioned at an intermediate height.

DISPOSAL

The packaging material is 100% recyclable and is marked by the recycling symbol

Make good use of the residual heat of your electric hot plate, turning it off a few minutes before cooking is complete. The base of the pot or pan should cover the entire electric hot plate; use of cookware having a smaller base than the hot plate results in a waste of energy. Cover the pots and pans with perfectly-fitting lids during cooking, and do not use more water than necessary. Cooking without positioning the lid results in much higher energy consumption. Use only flat-bottom pots and pans.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

REGULATIONS

Equipment designed, tested and manufactured in compliance with safety regulations: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13;EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

OPERATING ERRORS

Informative code	Description	Possible causes	Solution
E02	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
E03	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
E05	Communication problems between the user interface and induction module	No power supply to the module; the power cable has not been connected correctly or it is faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Height (cm)	Width (cm)	Depth (cm)
22.3	83	51.5

CE

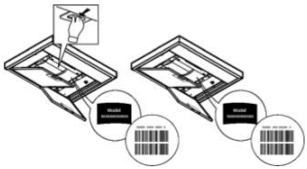
Components not supplied with product

To download the safety instructions, user manual, technical data sheet and energy data:

Visit the website **docs.whirlpool.eu**

Use the QR code

Alternatively, **contact Customer Service** (using the phone number indicated on the warranty booklet). When contacting Customer Service, communicate the codes on the product rating plate.



FR

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. ● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irrémédiable le produit. ● Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les règlementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée

dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.
●Durant l'installation, vérifier que le câble d'alimentation n'est pas endommagé - risque d'incendie ou de décharges électriques. Ne pas utiliser l'appareil pieds nus ou en étant mouillé. Activer l'appareil uniquement après que l'installation ait été terminée. ● Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommages du câble d'alimentation ou de la fiche, en cas de fonctionnement anormal ou si l'appareil a été endommagé ou s'il est tombé. ● Si le câble fourni est endommagé, il est nécessaire de le remplacer par un câble identique fourni par le fabricant, par un technicien agréé ou par un personnel qualifié - risque de décharges électriques. ● L'appareil doit être manipulé et installé au minimum par deux personnes - risque de lésions. ● Tenir les enfants à l'écart de la zone d'installation. Une fois l'installation terminée, l'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doit être conservé hors de portée des enfants - risque d'asphyxie. ● Les enfants âgés de moins de 3 ans doivent être tenus à distance de l'appareil ; les enfants âgés de 3 à 8 ans peuvent s'approcher de l'appareil uniquement s'ils sont étroitement surveillés. ● cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser l'appareil à ciel ouvert.
Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées produites par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.
● Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
● N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
● Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
● Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

INSTALLATION

● L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.
• Le produit est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de 2-6 cm, en cas d'installation TOP ; 2,5-6 cm en cas d'installation FLUSH.
La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.
NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

● **Attention !** La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

● Débrancher le produit du secteur électrique. ●L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ●Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ●Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ●S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ●Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm2). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

● **Attention !** Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation du secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble d'alimentation ait été correctement monté.

● **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

pour brancher l'appareil électroménager avec un branchement monophasé, il est nécessaire de retirer le câble présent et de le remplacer par un autre type de câble (non fourni) ayant les caractéristiques suivantes : branchement monophasé :câbles H05V2V2-F 3G4.

MONTAGE

● **Avant de commencer l'installation :** Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

● **Préparation du meuble pour l'encastrement :**

• Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des

lave-vaisselles, des poêles, des machines à laver et des sèche-linges ; effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.
• pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.
• **Important :** utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.
● **Remarque :** il est conseillable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

AUTRES INFORMATIONS UTILES

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

UTILISATION

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre :** température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide :** temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise :** la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace :** 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

● Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

● Récipients pour la cuisson

Important :

Utiliser uniquement des poêles portant le symbole

pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque, ne pas utiliser :

• des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
• des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
• des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
• ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.

●Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Le système d'extraction peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recyclage interne.

● **Version Aspirante :**

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) . Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante. L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'extraction et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

● **Version Filtrante** :

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble.Le produit est doté d'un set de filtres anti-odeur. Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante (dans la partie illustrée de ce manuel).

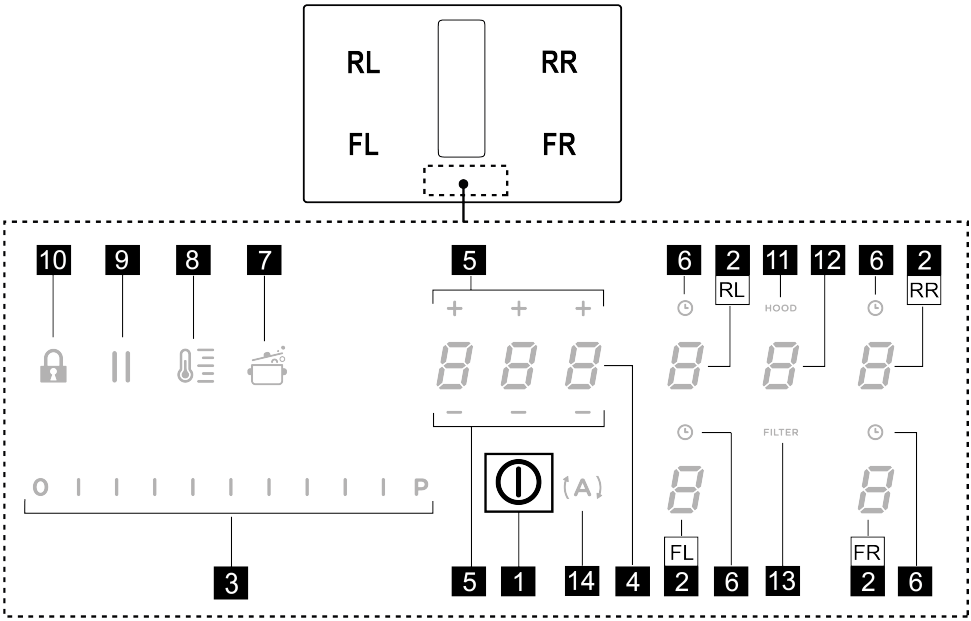
SUGGESTIONS D'UTILISATION

Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

Faites bon usage de la chaleur résiduelle de votre plaque électrique en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de la casserole ou de la poêle devrait couvrir entièrement la plaque électrique ; l'utilisation d'un récipient dont la base est plus petite que la plaque entraîne un gaspillage d'énergie. Couvrez les casseroles et les poêles avec des couvercles adhérents durant la cuisson, et n'utilisez pas plus d'eau que nécessaire. Cuisiner dans mettre le couvercle entraîne une grande augmentation de la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles au fond plat.

COMMANDES

PANNEAU DE COMMANDE



T.	Fonction
1	ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson
2	Sélection zones de cuisson / Écran zone de cuisson
3	Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction
	Affichage niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction
4	Activation Timer « STAND ALONE »
	Écran : Timer « STAND ALONE » / Timer Zones de cuisson.
5	Augmentation/Réduction temps Timer « STAND ALONE » / Timer Zones de cuisson
6	Activation Timer (minuteur) zones de cuisson
	Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif
7	Activation Automatic Heat Up - Chauffage automatique.
8	Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
9	Pause
10	Key Lock - Verrouillage touches
11	Voyant Aspirateur actif
	Activation Indicateur de Saturation Filtres
12	Sélection/Activation aspirateur
	Affichage aspirateur
	Écran saturation Filtre à charbon/céramique - Filtre à graisse
13	Réinitialisation Saturation des filtres
14	Activation fonction automatique aspirateur

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

Ce manuel décrit les fonctions principales ; utiliser le code QR présents sur les premières pages pour accéder aux instructions complètes sur internet. Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conformes aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

• Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des zones de cuisson apparaît le symbole H indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	0
Power Level (Niveau de puissance)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	4
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	u
Fonction Pause	II
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	A

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

● ***Safe Activation***

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

● ***Pot Detector***

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

● ***Safety Shut Down***

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

● ***Residual Heat Indicator***

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le symbole H.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée

● ***Allumage***

Appuyer (effleurer) brièvement sur ⏻ **ON/OFF (1)** plaque de cuisson/extracteur : le symbole ⏻ s'allume ; **En maintenant la pression :** toutes les fonctions disponibles deviendront visibles quelques instants, puis seules les principales resteront actives ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront par la suite, durant l'utilisation du dispositif.

IMPORTANT : **toutes les fonctions disponibles seront éclairées avec une lumière d'intensité légère, qui deviendra plus intense uniquement lorsqu'elles seront activées.**

Appuyer de nouveau pour éteindre

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● ***Sélection des zones de cuisson***

Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● ***Power Level***

La plaque est dotée de 9 niveaux de puissance. Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3) :**
vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.
Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de **Sélection/Écran (2)**

● ***Power Booster***

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**

(au-delà du niveau 9) et activer Power Booster - amplificateur de puissance. Le niveau Power Booster est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (2) par le symbole P

● ***Timer Zones de Cuisson***

La fonction Timer Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation de la fonction Timer Zones de Cuisson

• Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** (power level différent de zéro)

• Appuyer sur ⏲ **(6)** relatif à la zone de cuisson

• Utiliser les symboles — + **(5)** pour définir la durée du Timer, qui est affichée dans **Zone/Écran (4)** ; durant le réglage, le symbole ⏲ **(6)** est clignotant.

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le Timer (minuteur) zone de cuisson.

Remarque : en appuyant de nouveau longuement sur ⏲ **(6)**, le Timer de la zone de cuisson est remis à zéro.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :

Chaque zone de cuisson peut avoir un réglage différent du Timer ; l'écran (4) affiche le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée à ce moment-là ; si aucune zone n'est sélectionnée, en appuyant sur l'écran (4) le compte à rebours du Timer STAND ALONE s'affiche.

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet unsignal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Pour l'extinction du Timer :

• sélectionner la zone de cuisson **(2)**

• définir la durée du Timer à 0.00 , à l'aide de — + **(5).**

● ***Power Limitation***

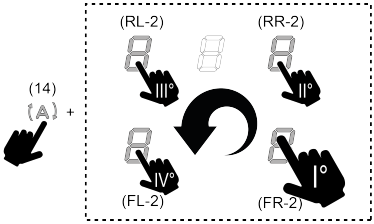
La fonction Power Limitation permet de définir le fonctionnement du produit en limitant son absorption maximale et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives, permettant ainsi d'empêcher à l'absorption totale de la plaque de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

Remarque : le réglage doit être effectué avec la plaque éteinte, sans appuyer sur la touche ⏻ **ON/OFF (1)** , au moment du branchement de la plaque de cuisson au secteur électrique, ou lors du rebranchement au secteur, dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

• appuyer sur (A) (qui clignotera, uniquement les 2 premières minutes après l'alimentation du produit)

• en maintenant enfoncé (A) appuyer sur, toutes les zones de **Sélection/Écran (2)** des zones de cuisson, une à la fois, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en partant de la zone avant droite **(FR) ;** un bref signal sonore sera émis à chaque pression, et après avoir pressé tous les Écrans **(2)** il sera possible de relâcher la touche :



l'Écran **(2)** de la zone arrière gauche **(RL)** montrera alors en séquence alternée les symboles C et 0 pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

• sélectionner l'Écran **(RL-2),** glisser ensuite le doigt sur la **Barre de sélection (3),** jusqu'à l'affichage dans l'Écran des symboles C et 8 ;

L'Écran **(FL-2)** affichera le réglage actuel avec les valeurs du tableau :

valeur affichée	**Puissance (Kw)**
0	7,4 Kw (réglage par défaut)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Pour modifier le réglage du Power Limitation :

• appuyer sur l'Écran **(FL-2)** puis glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**, pour

définir le nouveau réglage. Pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur la touche ⏻ **ON/OFF (1),** pendant 2 secondes ; un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer le réglage effectif.

● ***Key Lock***

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

• appuyer sur 🔒 **(10)** Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : en appuyant sur n'importe quelle autre fonction avec le Key Lock actif, le symbole 🔒 clignotera pour indiquer que la fonction est active et qu'il faut la désactiver pour pouvoir agir sur la plaque.

● ***Automatic Heat UP***

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; Cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de 1 à 8.

Activation :

• avec la zone de cuisson allumée, appuyer sur **(7),** l'Écran **(2)** affiche une A clignotante, alternée avec la puissance définie dans la zone de cuisson.

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat Up reste active, avec le nouveau réglage de la température ;

En réduisant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat se désactive.

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole **(7)** se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran **(2).**

● ***Pause***

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur a plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

• appuyer sur **(9),** le symbole clignote à l'écran **(2)**

Pour désactiver la fonction :

• appuyer sur **(9)**, la **Barre de Sélection (3)** s'illumine

• appuyer/glisser le doigt sur la **Barre de Sélection (3)** pour désactiver la fonction.

Remarque : la désactivation rétablit les conditions de la plaque avant la pause, la plaque continue à fonctionner avec les mêmes réglages précédemment définis.

Remarque : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

Remarque : la Fonction Pause n'influence pas l'extraction.

● ***Timer « STAND ALONE »***

La fonction Timer (minuteur) est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson (et de la zone aspirante).

Le Timer s'active en appuyant sur la Zone/Écran **(4).**

Utiliser les symboles — + **(5)** pour définir la durée du Timer, qui est visible dans la Zone/l'Écran **(4)**

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le compte à rebours.

Le Timer peut être réglé jusqu'à un maximum de 1(h) et 59(min.) La Zone/l'Écran **(4)** affichera le temps restant, et un signal sonore sera émis à la fin du compte-à-rebours.

Remarque : Quand le compte à rebours devient inférieur à 10 min, un point fixe apparaît après le premier chiffre.

Valeur affichée	**Temps restant**
1.35	1h et 35 min
1.35	1min. et 35 s.

Pour l'extinction du Timer :

• sélectionner Zone/Écran (**4**)

• définir la durée du Timer à Zéro 0.00, à l'aide de — + **(5)**

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

Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Temperature Manager s'active dès la première pression de la touche **(8)**.

L'écran **(2)** de la zone en mode Temperature Manager (température directrice) affiche le symbole

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole **(8)** se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran **(2).**

Appuyer une nouvelle fois sur **(8)** pour désactiver et éteindre, jusqu'à porter le niveau affiché à l'Écran **(2)** à 0 .

Remarque : si plusieurs zones fonctionnent en Temperature Manager (Warming Function), sélectionner d'abord la zone souhaitée à travers la zone de Sélection **(2)** ; la fonction peut également être désactivée à travers la **Barre de Sélection (3)**, en mettant le Power Level à 0.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

● ***Allumage du système d'extraction :***

• Allumer la plaque de la façon indiquée dans le chapitre « allumage » sur « utilisation plaque de cuisson » ;

● ***Vitesse (puissance) d'extraction :***

L'extracteur est doté de 3 niveaux de vitesse (puissance) d'extraction.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** : vers la droit pour augmenter le niveau de puissance, vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Remarque : Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de Sélection/Écran **(12)**

● ***Power Booster***

L'extracteur est doté de 2 niveaux de puissance supplémentaires (au-delà du niveau 3)

Power Booster 1 : temporisé à 15min

Power Booster 2 : temporisé à 5 min

Après quoi la puissance revient au niveau précédemment défini.

Glisser le doigt le long de la Barre de sélection **(3)** (au-delà du niveau 3), et activer le Power Booster 1 ; le niveau sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12) avec le chiffre « 4 » qui clignote.

Glisser le doigt le long de la Barre de sélection **(3)** (au-delà du niveau 3), et activer le Power Booster 2 ; le niveau sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12) avec le symbole « P »

● ***Fonctionnement automatique***

La hotte s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :

Appuyer sur **(14)** ;

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : si durant le fonctionnement automatique, les vitesses de 1 à 3 sont sélectionnées avec la **Barre de sélection (3)**, le fonctionnement automatique s'interrompt ; en sélectionnant en revanche le Power Boster, le fonctionnement automatique reprendra à la fin de la temporisation, et entre-temps le symbole A continuera de clignoter.

Remarque : en cas d'extinction de la plaque avec le Fonctionnement automatique actif, l'extinction de l'extracteur se fera automatiquement, de manière progressive.

● ***Voyant de saturation des filtres***

La hotte indique lorsqu'il faut effectuer l'entretien des filtres :

Filtres anti-odeur charbon/céramiques **FILTER (13)** s'allume

Filtre à graisse **FILTER (13)** s'allume et clignote

Remarque : cette fonction est par défaut désactivée (voir comment l'activer dans le paragraphe « Activation indicateur saturation filtres »)

● ***Reset saturation filtres***

Après avoir effectué l'entretien des filtres (à graisse et/ou à charbon/céramiques), appuyer longuement sur **FILTER (13)** ; il s'éteint, et relance le décompte de l'indicateur.

● ***Activation indicateur saturation filtres***

Remarque : Ce voyant est généralement désactivé.

Pour l'activer, procéder comme suit :

• allumer la plaque d'extraction ⏻ ;

• avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteintes, appuyer sur la Zone de sélection **(12)**

• appuyer longuement sur **HOOD (11)** jusqu'à l'apparition à l'écran **(12)** des lettres F et 0 qui clignotent en alternance.

F = filtres anti-odeur charbon/céramique ; 0 = = filtre à graisse ;

FILTRES ANTI-ODEUR CHARBON/CÉRAMIQUES

• appuyer sur l'Écran **(12)** au moment où la lettre F apparaît

• appuyer sur **FILTER (13)** lumière fixe.

• appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur des filtres anti-odeur charbon/céramiques.

FILTRES À GRAISSE

• appuyer sur l'Écran (12) au moment où la lettre 0 apparaît

• appuyer sur **FILTER (13)** lumière clignotante.

• appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur du filtre à graisse.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frire - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

● **Nettoyage de la plaque à induction**

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

• Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.

• Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

● **D Nettoyage du bac de récupération des liquides** :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

Pour un nettoyage plus complet et approfondi, enlever complètement le bac inférieur.

● **E Nettoyage de la grille métallique :**

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

● **Nettoyage de l'extracteur :**

Pour le nettoyage, utiliser EXCLUSIVEMENT un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

● **A Entretien des Filtres à graisse :**

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

● **B Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :**

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

Attention ! Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

ÉLIMINATION

Le matériel d'emballage est 100% recyclable et est marqué du symbole

Faites bon usage de la chaleur résiduelle de votre plaque électrique en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de la casserole ou de la poêle devrait couvrir entièrement la plaque électrique ; l'utilisation d'un récipient dont la base est plus petite que la plaque entraîne un gaspillage d'énergie. Couvrez les casseroles et les poêles avec des couvercles adhérents durant la cuisson, et n'utilisez pas plus d'eau que nécessaire. Cuisiner dans mettre le couvercle entraîne une grande augmentation de la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles au fond plat.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

NORMES

Équipement conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2- 31, EN/CEI 62233. Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301. CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-2 ; EN/CEI 61000-3-3.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
E2	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
E3	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer la casserole
E5	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : le câble d'alimentation n'a pas été correctement branché ou est défectueux	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

DONNÉES TECHNIQUES

Hauteur (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)
22,3	83	51,5

CE

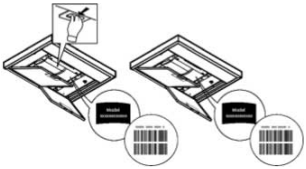
Composants non fournis avec le produit

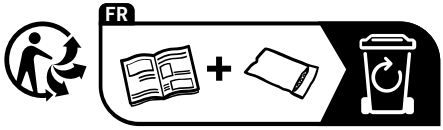
Pour télécharger les consignes de sécurité, la notice d'utilisation, la fiche technique et les données énergétiques :

Visitez le site Internet **docs.whirlpool.eu**

Utilisez le code QR

Ou **contacter le Service d'Assistance** (au numéro de téléphone indiqué sur le livret de garantie). En cas de contact du Service d'Assistance, indiquez les codes présents sur la plaque signalétique du produit.





DE

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten: ● Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. ● Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. ● Kein entflammbares Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. ● Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. ● NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. ● Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im

Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.
Wichtig: ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. ● Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Benutzen Sie das

Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter! ● Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Produkt und andere Geräte verwendet werden, die nicht mit Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4 × 10-5 bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

●Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird, da sonst Brand- oder Stromschlaggefahr besteht. Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß oder wenn Sie nicht trocken sind. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Installation abgeschlossen ist. ● Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder wenn das Gerät beschädigt oder fallen gelassen wurde. ● Wenn das mitgelieferte Kabel beschädigt ist, muss es durch ein identisches Kabel ersetzt werden, das vom Hersteller, einem autorisierten Techniker oder qualifiziertem Personal geliefert wird. ● Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen bedient und installiert werden - Verletzungsgefahr. ● Halten Sie Kinder vom Installationsbereich fern. Nach Abschluss der Installation muss die Verpackung (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. ● Kinder unter 3 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden; Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter strenger Aufsicht nähern. ● Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen müssen streng eingehalten werden. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Kochen von Lebensmitteln und zum Absaugen von Dämpfen aus dem Kochvorgang selbst bestimmt. Andere Verwendungen (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

● Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.

● Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.

● Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

● Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

INSTALLATION

● Die elektrische und mechanische Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

• Das Produkt ist für den Einbau in eine 2-6 cm dicke Arbeitsplatte vorgesehen, bei TOP-Installation; 2,5-6 cm bei FLUSH-Installation.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 5 cm frontal, mindestens 4 cm seitlich und mindestens 50 cm von den oberen Hängeschränken betragen.

Hinweis = Die vorgeschlagenen Abstände sind Richtwerte: Beachten Sie bei der Gestaltung der Räume die Angaben des Küchenherstellers.

● **Achtung!** Wenn die Schrauben und die Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß diesen Anleitungen installiert werden, kann es zu elektrischen Risiken kommen.

ELEKTROANSCHLUSS

● Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Keine Verlängerungen benutzen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm2 für eine Leistung bis 7200 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm2 betragen). ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardmäßigen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

● **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Stromkabel ordnungsgemäß montiert wurde.

● **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

um das Gerät mit dem optionalen einphasigen Anschluss zu verbinden, müssen Sie das vorhandene Kabel entfernen und durch ein anderes Kabel (nicht im Lieferumfang enthalten) mit den folgenden Spezifikationen ersetzen: einphasiger Anschluss: Kabel H05V2V2-F 3G4.

MONTAGE

● **Bevor man die Installation beginnt:** Nachdem das Produkt ausgepackt wurde, kontrollieren Sie, ob das Produkt während des Transports beschädigt wurde, und kontaktieren Sie bei Problemen den Händler oder Kundendienst, bevor Sie mit der Installation beginnen; kontrollieren Sie, ob das gekaufte Produkt in den ausgewählten Installationsbereich passt; kontrollieren Sie, ob in der Verpackung neben dem Produkt (für den Transport) weiteres Material (zum Beispiel Umschläge mit Schrauben, Garantien usw.) verpackt ist, das herausgenommen und aufbewahrt werden muss; kontrollieren Sie außerdem, dass im Installationsbereich ein Stromanschluss vorhanden ist

● **Vorbereitung des Möbels zum Einbau:**

• Das Produkt darf nicht auf Kühlschränke, Gefrierschränke, Geschirrspüler, Öfen, Herde, Waschmaschinen und Trockner installiert werden; führen Sie alle Schneidearbeiten am Möbel aus, bevor Sie das Kochfeld einbauen und entfernen Sie sorgfältig die ganze Späne.

• Für eine optimale Installation der Version mit Filter empfehlen wir, eine Öffnung in den Sockel zu schneiden, auf das ein kommerzielles Gitter kommt.

• **Wichtig:**verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber (S), der eine Temperaturbeständigkeit von bis zu 250° aufweist; vor dem Einbau müssen die zu verklebenden Flächen gründlich gereinigt werden, wobei alle Substanzen, welche die Haftung beeinträchtigen könnten (z.B.: Trennmittel, Konservierungsmittel, Fette, Öle, Staub, Reste von alten Klebstoffen usw.), entfernt werden müssen; der Kleber muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Verkleben muss der Kleber etwa 24 Stunden trocknen.

● **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

ANDERE NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Das Gerät kann von den Zeichnungen in dieser Broschüre abweichen, die Gebrauchs-, Wartungs- und Installationsanweisungen bleiben jedoch unverändert.

VERWENDUNG

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Das System des Induktionskochen basiert auf dem physischen Phänomen der magnetischen Induktion. Die Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Übertragung der Energie vom Generator an den Topf.

Vorteile: Im Vergleich mit Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld: **Sicherer:** Niedrigere Temperatur auf die Glasoberfläche. **Schneller:** Kürzere Aufwärmzeiten für die Gerichte. **Präziser:** Das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle. **Effizienter:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird, sobald der Topf vom Kochfeld weggenommen wird, die Übertragung der Wärme sofort unterbrochen, damit nutzlose Wärmeverschwendung vermieden wird.

● **Empfohlene Topfboden-Durchmesser**

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein. Um den zu verwendenden Mindestdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

● **Behälter zum Kochen**
Wichtig:

Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen tragen
Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:
• die keinen perfekt flachen Boden haben;
• die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
• die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
• Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

●**Bereits existierende Behälter**
Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

Das Absaugsystem kann in der Absaugversion mit externer Abführung oder internem Umwälzfilter eingesetzt werden.

● **Version mit Absaugung:**
Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von Rohrleitungen abgeführt (müssen separat gekauft werden). Das Produkt an Rohre und Austrittsöffnungen anschließen, die über einen Durchmesser verfügen, der dem Luftauslass (Anschlussflansch) entspricht. Für nähere Informationen hinsichtlich der Rohre und deren Abmessungen siehe die Seite im Installationshandbuch - Absaugversion - bezüglich des Zubehörs. Die Verwendung von Rohren und Austrittsöffnungen an der Wand mit einem geringerem Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistungen und einem deutlichen Anstieg der Geräuschentwicklung. Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.
Um die maximale Absaugleistung zu erhalten: • Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen lineare Länge von 7 Metern empfohlen. • Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden • Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig 222 x 89 mm) verwenden.

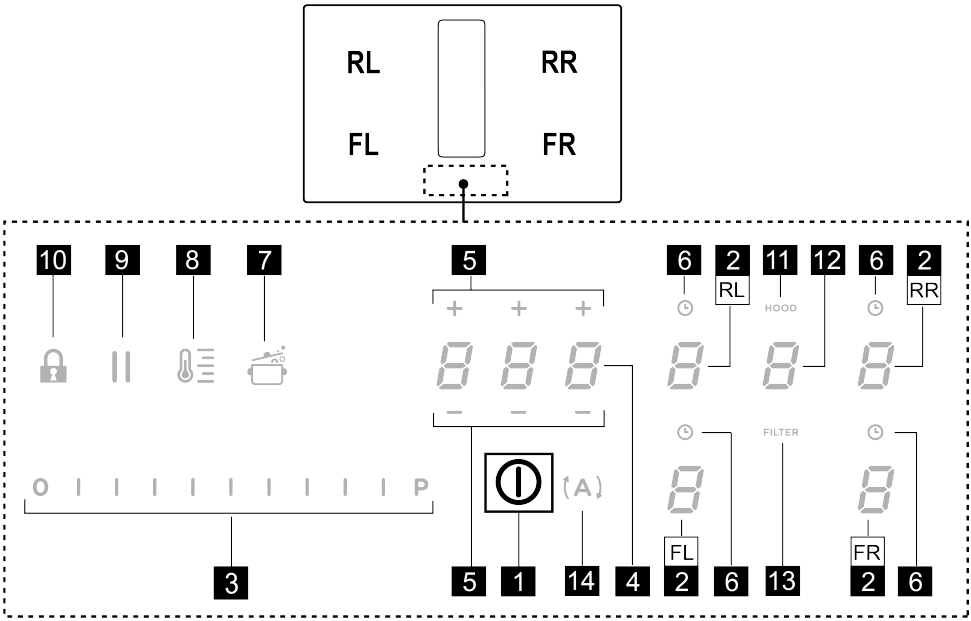
● **Version mit Filter**:
Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Das Produkt wird mit all jenem Zubehör geliefert, das für eine Standardinstallation mit Luftaustritt aus der Vorderseite des Möbelsockels notwendig ist. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgerüstet. Für mehr Informationen siehe die Seite zum Zubehör der Filterversion (in dem Teil mit den Abbildungen dieses Handbuchs).

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.
Nutzen Sie die Restwärme Ihrer elektrischen Kochplatte gut aus, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Kochvorgangs ausschalten. Der Boden des Topfes oder der Pfanne sollte die elektrische Kochplatte vollständig bedecken. Wenn Sie einen Behälter verwenden, dessen Boden kleiner ist als die Kochplatte, verschwenden Sie Energie. Decken Sie Töpfe und Pfannen während des Garens mit dicht schließenden Deckeln ab, und verwenden Sie nicht mehr Wasser als nötig. Das Garen ohne Deckel führt zu einem stark erhöhten Energieverbrauch. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.

STEUERUNGEN

BEDIENFELD



T.	Funktion
1	ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds
2	Auswahl des Kochbereichs / Display Kochbereich
3	Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
	Anzeige der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
4	Aktivierung des Timers „STAND ALONE“
	Display: Timer „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.
5	Erhöhung/Verringerung der Timer-Zeit „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.
6	Aktivierung Timer Kochfeld
	Angabe Timer Kochfeld aktiv
7	Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen).
8	Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion)
9	Pause
10	Key Lock (Tastensperre)
11	Anzeige Gebläse aktiv
	Aktivierung Anzeige Filtersättigung
12	Auswahl/Aktivierung Gebläse
	Display Gebläse
	Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter
13	Reset Sättigung Filter
14	Aktivierung automatische Funktion Gebläse

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant. Aus diesem Grund:

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Funktionen beschrieben. Mittels des QR-Codes auf der ersten Seite kann auf die vollständigen Anweisungen im Internet zugegriffen werden. Alle Funktionen dieses Kochfeldes erfüllen die strengsten Sicherheitsvorschriften. Aus diesem Grund:

• Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.

• In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: "Das Kochfeld einschalten" ohne "Den Kochbereich wählen" und die "Betriebstemperatur", oder die "Funktion Lock" oder diejenige des "Timer").

Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol H, um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	**Wert**
Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	U
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	u
Funktion Pause	II
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

● ***Safe Activation*** (sichere Aktivierung)

Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.

● ***Pot Detector*** (Kochtopferkennung)

Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

● ***Safety Shut Down*** (Sicherheitsabschaltung)

Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

● ***Residual Heat Indicator*** (Angabe der Restwärme)

Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol H angezeigt.

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Anmerkung: Zur Aktivierung jeglicher Funktion ist es vorher notwendig, den gewünschten Bereich zu aktivieren

● ***Einschalten***

Kurz auf ⏻ **ON/OFF (1)** Kochfeld/ Wrasenabzug drücken (antippen): Das Symbol ⏻ leuchtet auf; **Wenn man weiter drückt:** Es werden alle verfügbaren Funktionen kurz angezeigt, danach bleiben nur die Hauptfunktionen aktiviert; die anderen können während des Gebrauchs des Geräts benutzt werden und werden sich dann aktivieren.

WICHTIG: **Alle verfügbaren Funktionen werden mit leichtem Licht beleuchtet, das nur beim Aktivieren intensiver wird.**

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● ***Wahl der Kochbereiche***

Den Bereich **Auswahl/Display (2)** für den gewünschten Kochbereich antippen (drücken).

● ***Power Level***

Das Feld hat 9 Leistungsstufen. Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit dem Finger entlanglaufen:
nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
nach links, um die Leistungsstufe zu senken.
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich **Auswahl/ Display (2)** angezeigt

● ***Power Booster*** (Leistungsverstärker)

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe 9), die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe 9), dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren. Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich Auswahl/Display (2) mit dem Symbol P angezeigt

● ***Timer Kochbereiche***

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden kann. Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung der Funktion Timer Kochbereiche

• Den Bereich **Auswahl/Display (2)** (andere Leistungsstufe als Null) antippen (drücken)

• ⏲ **(6)** für den jeweiligen Kochbereich drücken

• Mit den Symbolen — + **(5)** die Dauer des Timers einstellen, die im **Bereich/Display (4)** angezeigt wird; während der Einstellung blinkt das Symbol ⏲ **(6)**.

Hinweis: 10 Sekunden warten ohne einen anderen Befehl zu drücken, damit der Timer Kochbereich gestartet werden kann.

Hinweis: Durch erneutes, langes Drücken von ⏲ **(6)** wird der Timer für den Kochbereich zurückgesetzt.

Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden:

Für jeden Kochbereich kann ein anderer Timer eingestellt werden; auf dem Display (4) erscheint der Countdown für das aktuell ausgewählte Kochfeld; wenn kein Bereich ausgewählt wurde, wird durch Drücken am Display (4) der Countdown des Timers „STANDALONE (unabhängiger Timer) angezeigt.

Wenn der Countdown des Timers beendet ist, erklingt ein akustisches Signal und der Kochbereich schaltet sich aus.

Zum Ausschalten des Timers:

• den Kochbereich **(2)** ausschalten

• die Dauer des Timers auf 0.00 einstellen, mittels — + **(5).**

• ***Power Limitation*** (Leistungsbegrenzung)

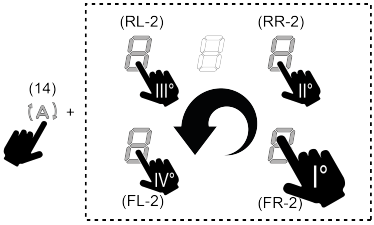
Mit der Funktion Power Limitation kann man die maximale Absorption des Produkts beschränken und die Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen so regulieren, dass die gesamte Absorption des Felds nicht über die eingestellte maximale Absorption steigt.

Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem Kochfeld gemacht werden, ohne die Taste ⏻ **EIN/AUS (1)** zu drücken, wenn das Kochfeld an das Stromnetz geschlossen wird oder in den darauffolgenden 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

• (A) drücken (das Symbol wird nur für die ersten 2 Minuten nach dem Einschalten des Produkts blinken)

• (A) gedrückt halten und alle Bereiche, einen nach den anderen, von der **Auswahl/Display (2)** der Kochbereiche gegen den Uhrzeiger und beginnend beim vorderen rechten Bereich **(FR)** drücken, bei jedem Drücken ertönt ein kurzer Signalton, sobald alle Displays **(2)** gedrückt worden sind, kann man die Taste loslassen:



Jetzt zeigt das Display **(2)** des hinteren linken Kochbereichs **(RL)** abwechselnd die Symbole C und 0, um anzuzeigen, dass man jetzt mit den Einstellungen beginnen kann.

• das Display **(RL-2)** auswählen und dann auf dem **Auswahlbalken (3),** entlangstreichen, bis auf dem Display die Symbole C und 8 zu sehen sind;

Auf dem Display **(FL-2)** wird die aktuelle Einstellung mit den Werten aus der Tabelle angezeigt:

Angezeigter Wert	Leistung (Kw)
0	7,4 Kw (Default-Einstellung)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Zur Änderung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

• Das Display **(FL-2)** drücken und dann auf dem **Auswahlbalken (3)** entlangstreichen, um die neue Einstellung einzugeben. Zur Speicherung der getroffenen Auswahl, die Taste ⏻ **EIN/AUS (1)** 2 Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

● ***Key Lock*** (Tastensperre)

Key Lock (Tastensperre) erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen

aktiv zu lassen.

Aktivierung:

• **(10)** drücken. Zum Abschalten noch einmal drücken.

Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv ist eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

● ***Automatic Heat UP*** (automatisches Aufheizen)

Die Funktion Automatic Heat UP erlaubt, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt. Diese Funktion steht für die Leistungsstufen 1 bis 8 zur Verfügung.

Aktivierung:

• Bei eingeschaltetem Kochbereich **(7)** drücken, auf dem Display **(2)** blinkt eine A, die sich mit der im Kochbereich eingestellten Leistung abwechselt.

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs erhöht: bleibt die Funktion Automatic Heat Up auf die neu eingestellte Temperatur eingeschaltet;

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs kleiner stellt: schaltet sich die Funktion Automatic Heat Up ab.

Anmerkung: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol **(7)** wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display **(2)** angezeigt, aktiv.

● ***Pause***

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.

Aktivierung:

• **(9)** drücken, auf dem Display **(2)** blinkt das Symbol II

Um die Funktion zu deaktivieren:

• **(9)** drücken, der **Auswahlbalken (3)** leuchtet auf

• den **Wahlbalken (3)** drücken/entlangstreichen, um die Funktion zu deaktivieren.

Hinweis: Durch die Deaktivierung werden die Einstellungen des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen weiter.

Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die Funktion Pause nicht abgeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Hinweis: Die Funktion Pause wirkt sich nicht auf das Gebläse aus.

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

Die Funktion Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist.

Der Timer wird durch Drücken des Bereichs/Displays **(4)** aktiviert.

Mit den Symbolen — + **(5)** die Timerzeit einstellen, die im Bereich/Display **(4)** angezeigt wird

Hinweis: 10 Sekunden warten und dabei keinen anderen Befehl drücken, damit der Countdown gestartet werden kann.

Der Timer kann maximal auf 1(h) und 59(min.) eingestellt werden Im Bereich/Display **(4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt, am Ende des Countdown ertönt ein akustisches Signal.

Anmerkung: Wenn der Countdown bei unter 10 min angekommen ist, erscheint im Timer ein fester Punkt nach der ersten Zahl.

Angezeigter Wert	Verbleibende Zeit
1.35	1h und 35 min
1.35	1 min, und 35 sec.

Zum Ausschalten des Timers:

• Bereich/Display (**4**) auswählen

• die Timerzeit über — + **(5)** auf Null 0.00 stellen

● ***Temperature Manager (Aufwärmfunktion)***

Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten. Der Temperaturmanager wird beim ersten Drücken der Taste aktiviert **(8)**.

Am Display **(2)** des im Temperature Manager (Temperaturmanager) arbeitenden Kochbereichs erscheint das Symbol

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol **(8)** wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display **(2)** angezeigt, aktiv.

Erneut **(8)** zum Deaktivieren und Ausschalten drücken bis die am **Display (2)** angezeigte Stufe ist.

Hinweis: Wenn mehrere Kochbereiche im

Temperaturmanager (Aufwärmfunktion) eingeschaltet sind, zuerst über den Auswahlbereich **(2)** den gewünschten Bereich auswählen; man kann die Funktion auch auf dem **Auswahlbalken (3)** ausstellen, indem man die Leistungsstufe auf stellt.

BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

● ***Einschalten des Absaugsystems:***

• Das Kochfeld wie im Kapitel "Bedienung des Kochfelds"angegeben einschalten;

● ***Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:***

Der Wrasenabzug besitzt 3 Geschwindigkeitsstufen (Leistung).

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit dem Finger entlanglaufen: Nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen, nach links, um die Leistungsstufe niedriger zu stellen.

Anmerkung: Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich **Auswahl/Display (12)** angezeigt

● ***Power Booster*** (Leistungsverstärker)

Der Wrasenabzug ist mit 2 zusätzlichen Leistungsstufen ausgestattet (über Stufe 3 hinaus)

Power Booster 1: zeitlich begrenzt auf 15 min

Power Booster 2: zeitlich begrenzt auf 5 min

Anschließend kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Berühren Sie mit Ihrem Finger den Auswahlbalken **(3)** (über Stufe 3 hinaus) und aktivieren Sie Power Booster 1. Die Stufe wird im Auswahl-/Anzeigebereich (12) mit der blinkenden Zahl "4" angezeigt.

Berühren Sie mit Ihrem Finger den Auswahlbalken **(3)** (über Stufe 3 hinaus) und aktivieren Sie Power Booster 2. Die Stufe wird im Auswahl-/Anzeigebereich (12) mit dem Symbol" angezeigt

"

● ***Automatikbetrieb***

Die Abzugshaube wählt selbst die am besten geeignete Geschwindigkeit aus und passt die Gebläseleistung auf die höchste Leistungsstufe des Kochbereichs an.

Wenn die Kochbereiche ausgeschaltet wird, dann passt die Abzugshaube ihre Gebläsegeschwindigkeit an und verringert sie stufenweise, um Restdämpfe und Restgerüche zu beseitigen.

Zum Einschalten dieser Funktion:

(14) drücken;

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Wenn während des Automatikbetriebs vom **Auswahlbalken (3)** die Geschwindigkeiten von 1 bis 3 ausgewählt werden, wird der Automatikbetrieb unterbrochen; wenn hingegen die Power Booster Stufe gewählt wird, schaltet sich der Automatikbetrieb am Ende der Zeitsteuerung wieder ein, in der Zwischenzeit blinkt das Symbol weiter.

Hinweis: Wenn das Kochfeld sich im Automatikbetrieb abschaltet, schaltet sich nach und nach auch der Wrasenabzug automatisch ab.

● ***Anzeige der Filtersättigung***

Die Abzugshaube zeigt an, wenn es notwendig ist, die Filterwartung auszuführen:

Geruchsfilter Kohle/Keramik **FILTER (13)** schaltet sich ein

Fettfilter **FILTER (13)** schaltet sich ein und blinkt

Hinweis: Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert (zur Aktivierung siehe Absatz „Aktivierung Anzeige Sättigung Filter")

● ***Reset Filtersättigung***

Nach der Wartung der Filter (Fett- und/oder Kohle/ Keramikfilter) lange auf **FILTER (13)** drücken; die Taste schaltet sich aus und das Zählwerk der Anzeige beginnt wieder zu laufen.

● ***Aktivierung Filtersättigungsanzeige***

Anmerkung: Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

• schalten Sie die Wrasenabzugzplatte ein ;

• bei ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den Wählbereich **(12)** drücken

• drücken Sie lange auf **HOOD (11)**, bis das Display **(12)** die Buchstaben und

blinkend abwechselnd erscheinen.

= Geruchsfilter Kohle/Keramik; = Fettfilter;

GERUCHSFILTER KOHLE/KERAMIK

• Auf dem Display **(12)** drücken, wenn der Buchstabe erscheint

• **FILTER (13)** drücken, leuchtet.

• wieder für längere Zeit auf **HOOD (11)** drücken, um die Aktivierung der Anzeige der Geruchsfilter Kohle/Keramik zu bestätigen.

FETTFILTER

• Auf dem Display (12) drücken, wenn der Buchstabe erscheint

• **FILTER (13)** drücken, leuchtet.

• erneut für längere Zeit **HOOD (11)** drücken, um die Aktivierung der Fettfilteranzeige zu bestätigen.

LEISTUNGSTABELLE

Leistungsstufe		Kochvorgang-Art	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung		Schnell aufwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden
		Braten - sieden	anschmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen
Hohe Leistung		Bräunen - anbraten- sieden- grillen	anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
		Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen
Mittelleistung		Kochen - schmoren - anbraten - grillen	schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren
		Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren
		Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen
		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren
AUS		Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

PFLEGE

Achtung! Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.

Zur Wartung des Produkts siehe die Bilder am Ende der Installationsanleitung mit diesem Symbol.

WARTUNG KOCHFELD

● Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

• Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.

• Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.

• KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittelrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen. Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

● D Reinigung der Flüssigkeitsauffangewanne:

Bei versehentlichem und ausgiebigem Austreten von Flüssigkeiten aus den Töpfen kann durch das Ablassventil im unteren Teil des Produkts eingegriffen werden, um Rückstände zu beseitigen und maximale Hygienesicherheit zu gewährleisten.

Für eine vollständige und gründliche Reinigung kann die untere Wanne vollständig herausgenommen werden.

● E Reinigung des Metallgitters:

Der Grill muss von Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gewaschen und sorgfältig getrocknet werden, um Oxidation zu vermeiden.

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

● Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

Zur Reinigung AUSSCHLIESSLICH ein feuchtes mit neutralem flüssigem Reinigungsmittel getränktes Tuch verwenden.

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

Produkte mit Scheuermitteln müssen unbedingt vermieden werden. KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!

● A Wartung Fettfilter:

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

Der Fettfilter muss einmal im Monat (oder wenn das Filtersättigungsanzeigesystem die Notwendigkeit meldet) mit milden Reinigern mit der Hand oder in der Spülmaschine bei niedrigen Temperaturen und kurzem Zyklus gereinigt werden. Beim Reinigen in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben, wobei seine Filtereigenschaften in keiner Weise beeinträchtigt werden.

● B Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):

Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet.

Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

Achtung! Die Filter nicht auf den Herdboden legen, sondern auf einem Blech positionieren. Das Blech auf mittlerer Höhe einschieben.

ENTSORGUNG

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet.

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer elektrischen Kochplatte gut aus, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Kochvorgangs ausschalten. Der Boden des Topfes oder der Pfanne sollte die elektrische Kochplatte vollständig bedecken. Wenn Sie einen Behälter verwenden, dessen Boden kleiner ist als die Kochplatte, verschwenden Sie Energie. Decken Sie Töpfe und Pfannen während des Garens mit dicht schließenden Deckeln ab, und verwenden Sie nicht mehr Wasser als nötig. Das Garen ohne Deckel führt zu einem stark erhöhten Energieverbrauch. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - gekennzeichnet worden.

Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird. Der Benutzer trägt dazu bei, mögliche negative Umwelt- und Gesundheitsfolgen zu vermeiden. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

BESTIMMUNGEN

Geräte, die gemäß den folgenden Sicherheitsnormen entwickelt, getestet und hergestellt wurden: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Leistung: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13;EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
E02	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
E03	Behälter nicht tauglich	Verlust der magnetischen Eigenschaften	Den Topf wegnehmen
E05	Kommunikationsprobleme zwischen der Bedienoberfläche und dem Induktionsmodul	Es kommt nicht richtig Strom am Modul an; das Stromkabel wurde nicht korrekt angeschlossen oder ist defekt	Das Kochfeld vom Stromnetz nehmen und den Anschluss kontrollieren
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

TECHNISCHE DATEN

Höhe (cm)	Breite (cm)	Tiefe (cm)
22,3	83	51,5

CE

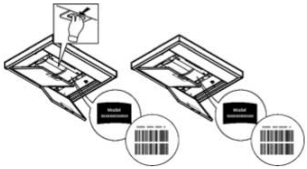
Komponenten, die nicht zum Lieferumfang des Produkts gehören

Zum Herunterladen der Sicherheitshinweise, des Benutzerhandbuchs, des Datenblatts und der Energiedaten:

Besuchen Sie die Website **docs.whirlpool.eu**

Verwenden Sie den QR-Code

Oder **wenden Sie sich an den Kundendienst** (unter der im Garantieheft angegebenen Telefonnummer). Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts an.



ES

SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones: ● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites. ● Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio , y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, aténgase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o

de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

●Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no se dañe, riesgo de incendio o descarga eléctrica. No utilice el aparato descalzo o si no está seco. Active el aparato solo cuando la instalación esté completa. ● No utilice el aparato en caso de daños al cable de alimentación o al enchufe, en caso de funcionamiento anómalo o si el aparato se ha dañado o se ha caído. ● Si el cable suministrado está dañado, debe ser sustituido por un cable idéntico suministrado por el fabricante, un técnico autorizado o personal cualificado, riesgo de descargas eléctricas. ● El aparato debe ser manipulado e instalado por dos o más personas - riesgo de lesiones. ● Mantenga a los niños alejados de la zona de instalación. Una vez terminada la instalación, el embalaje (plástico, piezas de poliestireno, etc.) debe guardarse fuera del alcance de los niños, riesgo de asfixia. ● Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados del aparato; los niños de 3 a 8 años solo pueden acercarse al aparato bajo estricta vigilancia. ● Este aparato no está destinado a un uso profesional. No utilice el aparato al abierto.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

● Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

● No efectúe variaciones eléctricas en el producto.

● Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

● Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

INSTALACIÓN

● La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

• El producto está diseñado para ser empotrado en una encimera de 2-6 cm de espesor, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.

● **¡Cuidado!** La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ●La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ●El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ●El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ●Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ●No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm2 para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm2. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

● **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

● **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

para conectar el electrodoméstico con conexión monofásica opcional, es necesario retirar el cable existente y sustituirlo por otro tipo de cable (no suministrado) que tenga las siguientes especificaciones: conexión monofásica: cable H05V2V2-F 3G4.

MONTAJE

● **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

● **Preparación del mueble para el empotrado:**

• El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

• para optimizar la instalación filtrante se recomienda realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial.

• **Importante:**utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

● **Nota:**para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

OTRAS INFORMACIONES ÚTILES

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

EMPLEO

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios: Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es: **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos. **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

● Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

● Recipientes para la cocción

Importante:

Utilizar solo ollas con el símbolo
para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:
• recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
• recipientes de metal con una base esmaltada;
• recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
• nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

●Recipientes ya existentes
Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.

● **Versión Aspirante:**
Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.
Para obtener las máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

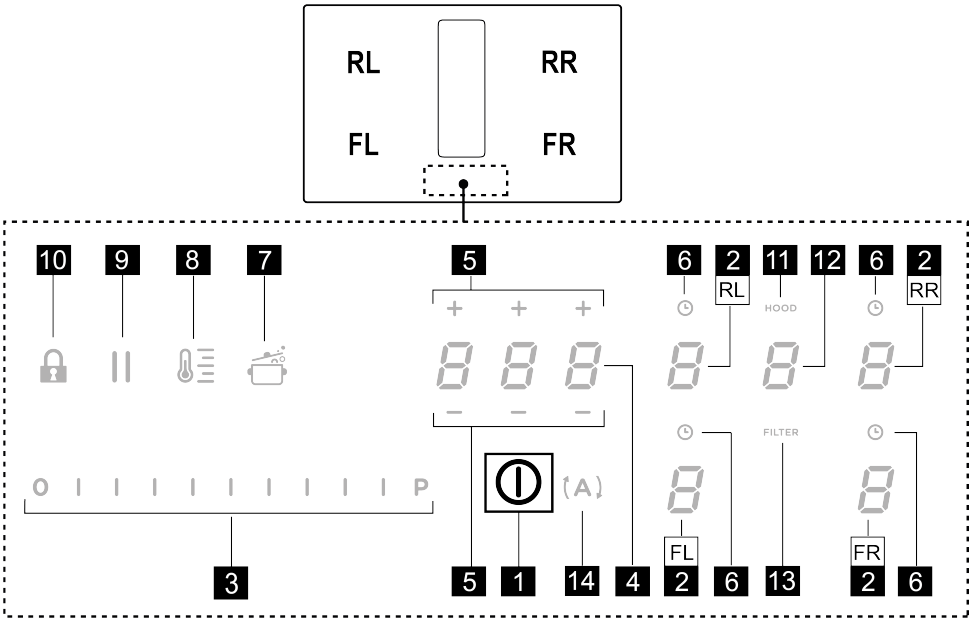
● **Versión Filtrante**:
El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

SUGERENCIAS DE USO

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.
Aproveche el calor residual de su placa eléctrica apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. La base de la olla o sartén debe cubrir completamente la placa eléctrica; el uso de un recipiente con una base más pequeña que la placa de cocción desperdiciará energía. Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas cuando cocine, y no utilice más agua de la necesaria. Cocinar sin colocar la tapa supone un gran aumento del consumo de energía. Utilice solo ollas y sartenes de fondo plano.

MANDOS

PANEL DE CONTROL



T.	Función
1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2	Selección zona de cocción/Pantalla de la zona de cocción
3	Aumento/disminución del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración
	Visualización del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración
4	Activación Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)
	Pantalla: Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)/Timer de la zona de cocción.
5	Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)/Timer de la zona de cocción
6	Activación Timer Zonas de cocción
	Indicador Timer Zonas de cocción activo
7	Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático).
8	Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function - Función de calentamiento)
9	Pausa
10	Key Lock (Cerradura con llave)
11	Indicador Aspirador activo
	Activación Indicador de Saturación Filtros
12	Selección/Activación aspirador
	Pantalla del aspirador
	Pantalla de saturación Filtro carbón/cerámico - Filtro grasas
13	Reset (Reajuste) Saturación Filtros
14	Activación función automática aspirador

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

Este manual describe las principales funciones, utilizar el código QR de las primeras páginas para acceder, en Internet, a las instrucciones completas. Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo H para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	U
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	u
Función Pausa	II
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

● ***Safe Activation***(Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● ***Pot Detector***(Detector de ollas)

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

● ***Safety Shut Down***(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

● ***Residual Heat Indicator***(Indicador de Calor Residual)

Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo H.

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

● ***Encendido***

Presione (toque) brevemente ⏻ **ON/OFF (1)** placa de cocción/ aspirador: el símbolo ⏻ se ilumina; **Continuando a presionar:** todas las funciones disponibles se vuelven visibles por algunos instantes, luego de esto permanecerán utilizadas, y se activarán, posteriormente, durante el uso del dispositivo.

IMPORTANTE: **todas las funciones disponibles se iluminarán con luz de ligera intensidad, que se volverá más intensa solo en el momento en el que serán activadas.**

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● ***Selección de las zonas de cocción***

Toque (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

● ***Power Level*** (Nivel de potencia)

La placa está equipada con 9 niveles de potencia Toque y desplace con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de **Selección/Pantalla (2)**

● ***Power Booster***(Amplificador de Potencia)

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (sobre en nivel 9) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza). El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) está indicado en el área de Selección/Display (2) con el símbolo P

● ***Timer Zonas de Cocción***

La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Activación de la función Timer Zonas de Cocción

• Toque (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** (nivel de potencia diferente de cero)

• Presione ◷ **(6)** relativo a la zona de cocción

• Utilice los símbolos — + **(5)** para configurar la duración del Timer, que se visualiza en la **Zona/Pantalla (4)**; durante los ajustes el símbolo ◷ **(6)** parpadea.

Nota : espere 10 segundos sin presionar ningún otro mando, para que el Timer Zona de Cocción inicie.

Nota : presionando de nuevo prolongadamente ◷ **(6)**, el Timer de la zona de cocción es reiniciado.

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción:

Cada zona de cocción puede tener configurado un Timer diferente; en la pantalla (4) aparecerá la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada en ese momento; si ninguna zona está seleccionada, presionando en la Pantalla (4) se visualiza la cuenta atrás del Timer STAND ALONE.

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Para apagar el Timer:

• seleccione la zona de cocción **(2)**

• configure la duración del Timer en 0.00 , a través de — + **(5).**

● ***Power Limitation*** (Limitación de potencia)

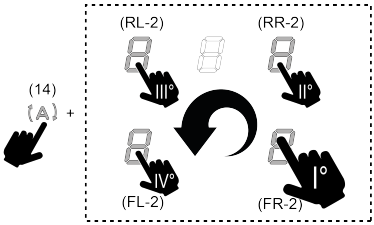
La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

Nota : el ajuste debe producirse desde la placa apagada, sin presionar la tecla ⏻ **ON/OFF (1)** , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos siguientes.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

• presione (A) (que será parpadeante, solo por los primeros 2 minutos desde la alimentación del producto)

• continuando a mantener presionado (A) presionar, una a la vez, todas las áreas de **Selección/Pantalla (2)** de las zonas de cocción, en sentido antihorario comenzando de la zona frontal a la derecha **(FR),** en cada presión se emitirá una breve señal acústica una vez presionados todas las Pantallas **(2)** será posible liberar la tecla:



en este punto la Pantalla **(2)** de la zona trasera izquierda **(RL)** mostrará en secuencia alternada los símbolos 0 y 0 para indicar que es posible realizar la configuración.

• seleccione la Pantalla **(RL-2)** desplazarse posteriormente en la **Barra de selección (3),** hasta que en la Pantalla se visualicen los símbolos 0 y 8;

En la Pantalla **(FL-2)** se mostrará la configuración actual con los valores en la tabla:

valor visualizado	Potencia (Kw)
0	7,4 Kw (configuración por defecto)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Para cambiar la configuración de la limitación de potencia:

• presione la Pantalla **(FL-2)** desplácese posteriormente en la **Barra de selección (3)**, para

configurar la nueva configuración. Para guardar la elección realizada presionar la tecla ⏻ **ON/OFF (1),** por 2 segundos; se emitirá una señal acústica prolongada para confirmar la configuración realizada.

● ***Key Lock***(Cerradura con llave)

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

• presione 🔒 **(10)** Repita la operación para desactivar.

Nota : si se presiona cualquier otra función durante el Key Lock activo, el símbolo 🔒 , parpadeará para indicar que la función está en uso y eventualmente se debe desactivar

para poder actuar en la placa.

● ***Automatic Heat UP*** (Calentamiento Automático)
La función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) permite llevar más rápidamente a régimen la potencia configurada; Con esta función se tiene la ventaja para tener una cocción más rápida pero, sin el riesgo de quemar las comidas, para que la temperatura no supere la del nivel configurado. Esta función está disponible para los niveles de potencia de 1 a 8.

Activación:

• desde la zona de cocción encendida presione **(7),** en la Pantalla **(2)** se visualiza una A parpadeante, que se alterna a la potencia configurada en la zona de cocción.
Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción: la función Automatic Heat Up (calentamiento automático) permanece activa, con la nueva configuración de temperatura;
Disminuyendo el nivel de potencia de la zona de cocción: la función Automatic Heat se desactiva.
Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de cocción, el símbolo **(7)** volverá a iluminarse con luz de ligera intensidad, y se podrá proceder así, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de todos modos activa en la zona en la que se ha configurado, como se señala en la Pantalla **(2).**

● ***Pausa***
La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.
Activación:

• presione **(9),** se visualiza el símbolo parpadeante en las pantallas **(2)**
Para desactivar la función:

• presione **(9)** la **Barra de Selección (3)** se ilumina
• presione/desplácese en la **Barra de Selección (3)** para desactivar la función.
Nota : la desactivación restablece las condiciones de la superficie antes de la pausa, la placa continúa a trabajar con las mismas configuraciones anteriormente configuradas.
Nota : si después de 10 minutos, la Función Pausa no se desactiva, la placa se apaga automáticamente.
Nota: la Función Pausa no tiene impacto en la aspiración.

● ***Timer "STAND ALONE"***
La función Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).
El Timer se activa presionando la Zona/Display **(4).**
Utilice los símbolos — + **(5)** para configurar la duración del Timer, que se visualiza en la Zona/Pantalla **(4)**
Nota : espere 10 segundos sin presionar ninguna otro mando, para que la cuenta atrás inicie.
El Timer se puede configurar a un máximo de 1(h) y 59(mín.) En la Zona/Pantalla **(4)** se visualizará el tiempo que permanece, al terminar la cuenta atrás se emitirá una señal acústica.
Nota: Cuando la cuenta atrás se vuelve inferior a 10 min en el timer aparece un punto fijo después del primer número.

Valor visualizado	Tiempo que queda
1.35	1h y 35 min
1.35	1min. y 35 seg.

Para apagar el Timer:
• seleccione Zona/Pantalla (**4)**
• configure la duración del Timer en Cero 0.00, a través de — + **(5)**

● ***Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function)***
Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos. La función Temperature Manager (Gestión Temperatura) se activa en la primera presión de la tecla **(8)**.
En el display **(2)** de la zona que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el símbolo
Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de cocción, el símbolo **(8)** volverá a iluminarse con luz de ligera intensidad, y se podrá proceder así, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de todos modos activa en la zona en la que se ha configurado, como se señala en la Pantalla **(2).**
Presione nuevamente **(8)** para desactivar y apagar, hasta llevar el nivel visualizado en la Pantalla **(2)** a 0.
Nota : si hay más zonas que trabajan en Temperature Manager (Warming Function) seleccione primero la zona deseada a través de la zona de Selección **(2)** ; La función se puede desactivar incluso a través de la **Barra de Selección (3)**, llevando el Power Level 0.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● ***Encendido del sistema aspirante:***
• Encienda la placa como se indica en el capítulo "encendido" sobre el "uso de la placa de cocción";

● ***Velocidad (potencia) de aspiración:***

El aspirador está dotado de 3 niveles de velocidad (potencia) de aspiración.

Toque y desplácese con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**: hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia, hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

Nota: El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de Selección/Pantalla **(12)**

● ***Power Booster***(Amplificador de Potencia)

El aspirador está dotado de 2 niveles de potencia suplementarios (más allá del nivel 3)

Power Booster 1 (Amplificador de Fuerza): temporizado por 15min

Power Booster 2 (Amplificador de Fuerza): temporizado por 5 min

Después la potencia regresa al nivel precedentemente configurado.

Toque y deslice el dedo a lo largo de la Barra de selección **(3)** (más allá del nivel 3), y active el Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1, el nivel se verá en el área de Selección/Pantalla (12) con el número "4" intermitente.

Toque y deslice el dedo a lo largo de la Barra de selección **(3)** (más allá del nivel 3), y active el Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2, el nivel se verá en el área de Selección/Pantalla (12) con el símbolo"

"

● ***Funcionamiento automático***

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.

Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

Para activar esta función:

Presione **(14);**

Repetir la operación para desactivar.

Nota: si durante el funcionamiento automático se selecciona desde la **Barra de selección (3)** las velocidades de 1 a 3, el funcionamiento automático se interrumpe; Si en cambio, se seleccionan el Power Boster (Amplificador de Fuerza), el funcionamiento automático retomará al final de la temporización, al mismo tiempo el símbolo permanecerá a parpadear.

Nota: en caso de apagado de la placa con Funcionamiento automático activo, el apagado del aspirador se producirá automáticamente, de modo gradual.

● ***Indicador de saturación filtros***

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtros de olores de carbón/cerámicas **FILTER (13)** se enciende

Filtro grasas **FILTER (13)** se enciende y parpadea

Nota : esta función está deshabilitada por defecto (véase como habilitarla en el párrafo "Activación indicador saturación filtros")

● ***Reinicio saturación filtros***

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas y/o carbón/cerámicas) presione prolongadamente **FILTER (13)**; esto se apaga, haciendo reiniciar el conteo del indicador.

● ***Activación indicador saturación filtros***

Nota: Este indicador generalmente está desactivado.

Para activarlo proceda como a continuación:

• encienda la placa extractora ;

• motor de aspiración y zonas de cocción apagadas presione la Zona de selección **(12)**

• pulse prolongadamente **HOOD (11)** hasta que aparezcan en la Pantalla **(12)** las letras y intermitentes alternas.

= filtros de olor carbón/cerámicos; = = filtro grasas;

FILTROS OLOR CARBÓN/CERÁMICOS

• presione en la Pantalla **(12)** en el momento en el que aparece la letra

• presione **FILTER (13)** luz fija.

• presione de nuevo a lo largo **HOOD (11)** para confirmar la activación del indicador de filtros de olor carbón/cerámicos.

FILTRO GRASAS

• presione en la Pantalla (12) en el momento en el que aparece la letra

• presione **FILTER (13)** luz parpadeante.

• presione de nuevo prolongadamente **HOOD (11)** para confirmar la activación del indicador del filtro de grasas.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia	P	Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
	8.9	Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1	Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF	0	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

● **Limpieza de la placa de inducción**

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

• No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.

• No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

• ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

● **D Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos**:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.
Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

● **E Limpieza de la rejilla metálica:**
La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

● **Limpieza del aspirador:**
Para la limpieza use EXCLUSIVAMENTE un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.
¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!
No utilice productos que contienen abrasivos. ¡NO UTILICE ALCOHOL!

● **A Mantenimiento Filtros de grasa:**
Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.
Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

● **B Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):**
Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.
La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.
¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

ELIMINACIÓN

El material del embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo de reciclaje
Aproveche el calor residual de su placa eléctrica apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. La base de la olla o sartén debe cubrir completamente la placa eléctrica; el uso de un recipiente con una base más pequeña que la placa de cocción desperdiciará energía. Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas cuando cocine, y no utilice más agua de la necesaria. Cocinar sin colocar la tapa supone un gran aumento del consumo de energía. Utilice solo ollas y sartenes de fondo plano.

Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Asegúrandose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

NORMATIVAS

Equipo diseñado, probado y realizado respetando las normas sobre la Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13;EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
F→2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
F→3	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
F→5	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	No llega corriente eléctrica al módulo; el cable de alimentación no se ha conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

DATOS TÉCNICOS

Altura (cm)	Ancho (cm)	Profundidad (cm)
22,3	83	51,5

CE

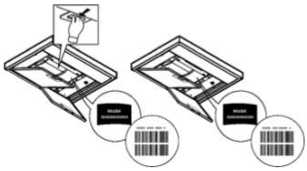
Componentes no suministrados con el producto

Para descargar las instrucciones de seguridad, el manual de uso, la ficha técnica y los datos energéticos:

Visite el sitio web **docs.whirlpool.eu**

Use el código QR

O, **contacte el Servicio de Asistencia** (en el número de teléfono que figura en el folleto de garantía). Cuando contacte con el servicio técnico, indique los códigos que figuran en la placa de características del producto.



NL

ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: ● Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. ● De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. ● Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. ● Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. ● Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen

overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Belangrijk: ● Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ● Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvoorschriften in acht. ● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● Opgelet! Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● Opgelet! Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en

veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10-5 bar). ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

● Zorg er tijdens de installatie voor dat de voedingskabel niet beschadigd wordt: risico op brand of elektrische schok. Gebruik het apparaat niet op blote voeten of als u nat bent. Schakel het apparaat pas na de voltooiing van de installatie in. ● Gebruik het apparaat niet in geval de voedingskabel of de stekker beschadigd is, in geval van een afwijkende werking of als het apparaat beschadigd is of is gevallen. ● Als de bijgeleverde kabel beschadigd is, moet hij worden door de een erkende technicus of door gekwalificeerd personeel worden vervangen door een door de fabrikant geleverde identieke kabel: risico op elektrische schok. ● Het apparaat moet door twee of meer personen verplaatst en geïnstalleerd worden - risico op verwonding. ● Houd kinderen uit de buurt van het installatiegebied. Na de voltooiing van de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) uit de buurt van kinderen bewaard worden: verstikkingsgevaar. ● Kinderen jonger dan 3 jaar moeten uit de buurt van het apparaat blijven; kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen het apparaat alleen onder strikt toezicht benaderen. ● Dit apparaat is niet bestemd voor een professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet in de open lucht.

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik, voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

● Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

● Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.

● Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

● Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

INSTALLATIE

● Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

• Dit product is geproduceerd om ingebouwd te worden in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP (bovenop het werkblad), of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH (verzonken).

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanten bedragen en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovengeplaatste kastjes.

NB = De voorgestelde afstanden zijn indicatief: bij het ontwerp van de ruimten moet rekening worden gehouden met de aanduidingen van de fabrikant van de keuken.

● **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● Gebruik geen verlengsnoeren. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm2 voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm2 zijn). ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een goedgekeurde meerpolige schakelaar die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

● **Opgelet!** Voordat het circuit weer op de netvoeding wordt aangesloten en de correcte werking ervan wordt gecontroleerd, moet altijd gecontroleerd worden of het netsnoer correct gemonteerd is.

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

om het huishoudelijke apparaat met een optionele eenfasige verbinding aan te sluiten, moet de aanwezige kabel worden verwijderd en vervangen door een ander

type kabel (niet bijgeleverd) met de volgende kenmerken: eenfasige aansluiting: kabel H05V2V2-F 3G4.

MONTAGE

● **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is

● **Voorbereiding meubel voor de inbouw:**

• Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, ovens, wasmachines en wasdrogers. Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.

• om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.

• **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkit (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

● **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

ANDERE NUTTIGE INFORMATIE

Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

GEBRUIK

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kooksysteem op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen: In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat: **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak. **Sneller:** kortere verwarmingstijden van het voedsel. **Nauwkeuriger:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten. **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig

warmteverlies voorkomen.

● Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding.

● Recipiënten voor koken

Belangrijk:

Gebruik alleen pannen met het symbool

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

• recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;

• metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;

• recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;

• plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

●Recipiënten reeds in uw bezit

Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

Het afzuigsysteem kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.

● **Afzuigversie:**

De dampen worden naar buiten afgevoerd via een serie leidingen (apart aan te schaffen). Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (koppelingsflens). Verwijs voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen naar de pagina accessoires van de installatiehandleiding - Afzuigversie. Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau. In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te houden (of een rechthoekige doorsnede van 222 x 89 mm).

● **Filterversie**:

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel. Het product is uitgerust met een set geurfilters. Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

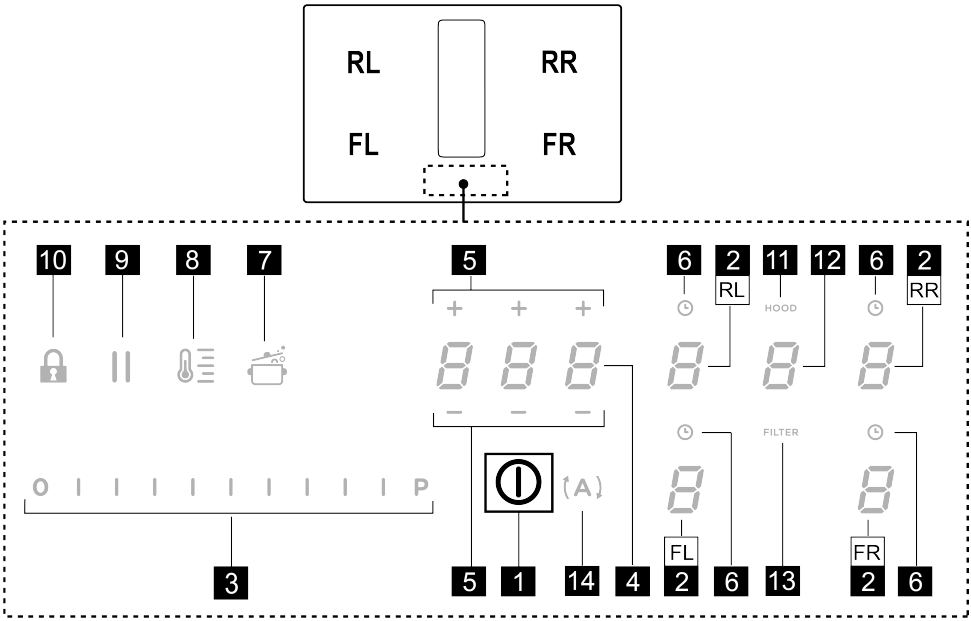
SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

Suggesties voor een correct gebruik om de milieu-impact te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het apparaat dan in met de minimale snelheid en laat hem ook na het einde van de bereiding nog enkele minuten ingeschakeld. Verhoog de snelheid alleen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperking efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vetfilter efficiënt te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem worden gebruikt.

Maak een goed gebruik van de restwarmte van uw elektrische kookplaat door hem enkele minuten vóór het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. De bodem van de pan moet de elektrische plaat geheel bedekken; het gebruik van pannen met een bodem die kleiner is dan de plaat heeft energieverspilling tot gevolg. Dek de pannen tijdens het koken af met een deksel en gebruik niet meer water dan nodig is. Koken zonder deksels heeft een toename van het energieverbruik tot gevolg. Gebruik uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

BEDIENINGSELEMENTEN

BEDIENINGSPANEEL



T.	Functie
1	ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat
2	Selectie kookzones / Display kookzone
3	Verhoging/Verlaging niveau bereidingsvermogen en afzuigsnelheid (afzuigvermogen)
	Weergave niveau bereidingsniveau en afzuigsnelheid (afzuigvermogen)
4	Activering Timer “STAND ALONE”
	Display : Timer “STAND ALONE” / Timer Kookzones.
5	Verhoging/Verlaging tijd Timer “STAND ALONE” / Timer Kookzones
6	Activering Timer Kookzones
	Indicator Timer Kookzones actief
7	Activering Automatic Heat Up [Automatische opwarming].
8	Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]
9	Pauze
10	Key Lock [Toetsenvergrendeling]
11	Indicator actieve Afzuigkap
	Activering indicator Verzadiging Filters
12	Selectie/Activering afzuigkap
	Display Afzuigkap
	Display verzadiging Koolstoffilter/Keramisch filter - Vetfilter
13	Reset Verzadiging Filters
14	Activering functie automatische afzuigkap

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

Deze handleiding beschrijft de belangrijkste functies; scan de QR-code op de eerste pagina's om toegang te krijgen tot de volledige instructies op het internet. Alle functies van deze kookplaat voldoen aan de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

• Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: “Kookplaat activeren” zonder “Selecteer kookzone” en de “Bedrijfstemperatuur”, of de “Functie Lock” of de “Timer”).

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Opgelet! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool H om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Functie Temperature Manager actief	4
Functie Pauze	II
Functie Automatic Heat UP	A

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

● ***Safe Activation***

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

● ***Pot Detector***

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

● ***Safety Shut Down***

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

● ***Residual Heat Indicator***

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool H.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Opmerking: Om de functies te activeren, moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden

● ***Inschakeling***

Druk kort (raak aan) op ⏻ **ON/OFF (1)** kookplaat/ afzuigkap: het symbool ⏻ wordt verlicht; **Houd ingedrukt:** alle beschikbare functies worden gedurende enkele momenten weergegeven, waarna alleen de voornaamste functies actief blijven; de andere functies kunnen later gebruikt worden, en worden geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.

BELANGRIJK: **alle beschikbare functies worden matig verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.**

Druk nogmaals om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● ***Selectie van de kookzones***

Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** die overeenkomt met de gewenste kookzone.

● ***Power Level [Vermogensniveau]***

De kookplaat is voorzien van 9 vermogensniveaus. Druk op de **Selectiebalk (3) en verschuif de vinger over de balk:**
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.
Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone **Selectie/Display (2)**

● ***Power Booster***

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau 9), dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Druk op de **Selectiebalk (3)** en verschuif de vinger over de balk (voorbij het niveau 9) en activeer de Power Booster. Het niveau Power Booster wordt in de zone Selectie/ Display (2) aangegeven met het symbool P

● ***Timer Kookzones***

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook voor meerdere kookzones tegelijk. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering van de functie Timer Kookzones

• Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** (power level niet gelijk aan nul)

• Druk op ⏲ **(6)** van de kookzone

• Gebruik de symbolen — + **(5)** om de duur van de Timer in te stellen; deze duur wordt weergegeven in de **Zone/het Display (4)**; tijdens de instelling knippert het symbool ⏲ **(6)**.

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de Timer Kookzones te starten.

Opmerking: druk nogmaals, deze keer lang, op ⏲ **(6)** om de Timer van de kookzone te resetten.

De handeling kan naar wens voor meerdere kookzones herhaald worden:

Elke kookzone kan een andere Timer ingesteld hebben; op display (4) verschijnt de countdown van de momenteel geselecteerde kookzone; is er geen kookzone geselecteerd, dan wordt met druk op het Display (4) de countdown van de Timer STAND ALONE weergegeven.

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de kookzone **(2)**

• stel de duur van de Timer in op 0.00 , door middel van — + **(5).**

● ***Power Limitation [Vermogensbegrenzing]***

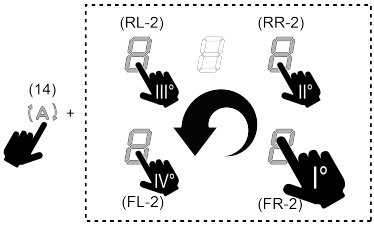
Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd bij uitgeschakelde kookplaat, zonder te drukken op de toets ⏻ **ON/ OFF(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of, binnen 2 minuten, bij de nieuwe aansluiting op het elektriciteitsnet.

Voor de instelling van de Power Limitation:

• druk op (A) (zal knipperen, alleen gedurende de eerste 2 minuten na de elektrische aansluiting van het product)

• houd (A) ingedrukt, één voor één, op alle zones voor **Selectie/Display (2)** van de kookzones, te beginnen met de zone rechtsvoor **(FR),** en met de wijzers van de klok mee; bij elke druk klinkt een kort geluidssignaal en nadat op alle Displays **(2)** is gedrukt, kan de toets worden losgelaten:



op dit punt zal het Display **(2)** van de kookzone linksachter **(RL)** afwisselend de symbolen 0 en 0 weergeven, om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

• selecteer het Display **(RL-2)** en verplaats de vinger dan over de **Selectiebalk (3),** tot het Display de symbolen 0 en 8 toont;

Op het Display **(FL-2)** wordt de huidige instelling met de waarden van de tabel weergegeven:

weergegeven waarde	**Vermogen (kW)**
0	7,4 kW (standaard instelling)
1	4,5 kW
2	3,1 kW

Om de instelling van de Power Limitation te wijzigen:

• druk op het Display **(FL-2)** en verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)** om

de nieuwe instelling te selecteren. Houd, om de gemaakte keuze op te slaan, de toets ⏻ **ON/OFF (1)** 2 seconden ingedrukt; er klinkt een lang geluidssignaal om de uitgevoerde instelling te bevestigen.

● ***Key Lock***

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling] kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat ze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

• druk op 🔒 **(10)** Herhaal de handeling voor de deactivering.

Opmerking: wanneer bij actieve Key Lock gedrukt wordt op een willekeurige andere functie, zal het symbool 🔒

knipperen om aan te geven dat de functie gebruikt wordt en eventueel gedeactiveerd moet worden om op de kookplaat te kunnen handelen.

● ***Automatic Heat UP [Automatische opwarming]***

Door middel van de functie Automatic Heat UP kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico op aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur die van het ingestelde vermogen niet zal overschrijden. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus van tot .

Activering:

• druk bij ingeschakelde kookzone op **(7);** op het Display **(2)** wordt een knipperende weergegeven, afgewisseld met het voor de kookzone ingestelde vermogen.

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verhoogd: de functie Automatic Heat Up blijft actief met de nieuwe temperatuurinstelling;

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verlaagd: de functie Automatisch Heat Up wordt uitgeschakeld.

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone wordt geselecteerd, wordt het symbool **(7)** opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief voor de zone waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals aangegeven op het Display **(2).**

● ***Pauze***

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het bereidingsvermogen op nul gesteld.

Activering:

• druk op **(9);** het knipperende symbool verschijnt op de displays **(2)**

Om de functie uit te schakelen:

• druk op **(9):** de **Selectiebalk (3)** wordt verlicht

• druk op/verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)** om de functie uit te schakelen.

Opmerking: de uitschakeling herstelt naar de omstandigheden van de kookplaat van voor de pauze: de kookplaat blijft functioneren met de eerder uitgevoerde instellingen.

Opmerking: als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Opmerking: de functie Pauze is niet van invloed op de functie afzuiging.

● ***Timer "STAND ALONE"***

De functie Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

De Timer wordt geactiveerd door te drukken op de Zone/ Display **(4).**

Gebruik de symbolen — + **(5)** om de duur van de Timer in te stellen, die wordt weergegeven in de Zone/Display **(4)**

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de countdown te starten.

De timer kan worden ingesteld op een maximale duur van 1(uur) en 59(min.) Op de Zone/Display **(4)** wordt de resterende tijd weergegeven; aan het einde van de countdown klinkt er een geluidssignaal.

Opmerking: Als de resterende tijd van de countdown minder dan 10 minuten is, wordt er op de timer na het eerste cijfer een vaste stip weergegeven.

Weergegeven waarde	Resterende tijd
	1uur en 35 min
	1 min en 35 sec.

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer Zone/Display **(4)**

• stel de duur van de Timer in op nul , door middel van — + **(5)**

● ***Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]***

Temperature Manager is een regelfunctie door middel waarvan de warmte op een constante temperatuur gehandhaafd kan worden, op een geoptimaliseerd vermogen tussen 0 en 1; ideaal voor het warm houden van reeds gare gerechten. De functie Temperature Manager wordt geactiveerd met de eerste druk op de toets **(8)**.

Op het display **(2)** van de met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone wordt geselecteerd, wordt het symbool **(8)** opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief voor de functie waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals gesignaleerd op het display **(2).**

Druk voor de deactivering en uitschakeling nogmaals op **(8),** tot het op Display **(2)** weergegeven niveau naar wordt gebracht.

Opmerking: als er meerdere zones zijn die in Temperature Manager (Warming Function) functioneren, selecteer dan eerst de gewenste zone door middel van de Selectiezone **(2)**; de functie kan ook gedeactiveerd worden door middel van de **Selectiebalk (3)**, door het Power Level naar te

brengen.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

● ***Inschakeling van het afzuigsysteem:***

• Schakel de kookplaat in zoals aangegeven in hoofdstuk "inschakeling" voor wat betreft "gebruik kookplaat";

● ***Afzuigsnelheid (vermogen):***

Het afzuigsysteem heeft 3 snelheidsniveaus (vermogens) voor afzuiging.

Druk op/verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)**: naar rechts om het vermogensniveau te verhogen, naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Opmerking: Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display **(12)**

● ***Power Booster***

De afzuigkap heeft 2 extra vermogensniveaus (voorbij niveau 3)

Power Booster 1: getimed gedurende 15min

Power Booster 2: getimed gedurende 5min

Na deze tijd keert het vermogen terug naar het eerder ingestelde niveau.

Raak de Selectiebalk **(3)** aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) en activeer de Power Booster 1: het niveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende cijfer "4".

Raak de Selectiebalk **(3)** aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) en activeer de Power Booster 2: het niveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12) met het symbool "

"

● ***Automatische werking***

De afzuigkap wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk op **(A) (14);**

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

Opmerking: als gedurende de automatische werking op de **Selectiebalk (3)** de snelheden van 1 tot 3 worden geselecteerd, wordt de automatische werking onderbroken. Als daarentegen de Power Booster wordt geselecteerd, wordt de automatische werking na het verstrijken van de tijd van deze functie hervat; het symbool **(A)** blijft ondertussen knipperen.

Opmerking: wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de Automatische werking actief is, zal de uitschakeling van de afzuigkap automatisch en geleidelijk plaatsvinden.

● ***Indicator verzadiging filters***

De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Koolstof/keramische geurfilters: **FILTER (13)** gaat branden

Vetfilter: **FILTER (13)** gaat branden en knippert

Opmerking: deze functie is standaard gedeactiveerd (raadpleeg voor de activering paragraaf "Activering indicator verzadiging filters")

● ***Reset verzadiging filters***

Druk na het uitvoeren van het onderhoud op de filters (vetfilter en/of koolstof/keramische filters) lang op **FILTER (13)**; deze aanduiding wordt uitgeschakeld en de telling van de indicator wordt gereset naar nul.

● ***Activering indicator verzadiging filters***

Opmerking: Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

Ga voor zijn activering als volgt te werk:

• schakel de afzuigkap in ;

• druk, bij uitgeschakelde afzuigmotor en uitgeschakelde kookzones, op de Selectiezone **(12)**

• druk lang op **HOOD (11)**, tot op het Display **(12)** de letters en afwisselend knipperen.

= koolstof/keramische geurfilters; = = vetfilter;

KOOLSTOF/KERAMISCHE GEURFILTERS

• druk op het Display **(12)**, op het moment dat de letter verschijnt

• druk op **FILTER (13)** - continu brandend.

• druk opnieuw lang op **HOOD (11)** om de activering van de indicator van de koolstof/keramische geurfilters te bevestigen.

VETFILTER

• druk op het Display (12), op het moment dat de letter verschijnt

• druk op **FILTER (13)** - knipperend.

• druk opnieuw lang op **HOOD (11)** om de activering van de indicator vetfilter te bevestigen.

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau		Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen		Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
		Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen		Aanbraden - fruiten -koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
		Aanbraden - koken - sudderen - fruiten – grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen		Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
		Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF		Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

ONDERHOUD

Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

● **Reiniging van de inductiekookplaat**

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

• Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.

• Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

• GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

● **D Reiniging van de opvangbak vloeistoffen** :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerklep aan de onderkant van het product te gebruiken om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen.

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

● **E Reiniging van het metalen rooster:**

Het rooster moet met de hand gewassen worden, met warm water en een mild reinigingsmiddel, en goed worden afgedroogd om oxidatieverschijnselen te voorkomen.

ONDERHOUD AFZUIGER

● **Reiniging van de afzuiger**:

Gebruik voor de reiniging UITSLUITEND een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

● **A Onderhoud vetfilters:**

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filter-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

● **B Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):**

Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op. Het product is uitgerust met een set geurfilters.

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar 200°C voorverwarmde oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt gedurende 5 jaar voor een constante efficiëntie van de filtratie.

Opgelet! Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

VERWIJDERING

Het verpakkingsmateriaal is 100% recycleerbaar en is gemarkeerd met het betreffende symbool

Maak een goed gebruik van de restwarmte van uw elektrische kookplaat door hem enkele minuten vóór het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. De bodem van de pan moet de elektrische plaat geheel bedekken; het gebruik van pannen met een bodem die kleiner is dan de plaat heeft energieverspilling tot gevolg. Dek de pannen tijdens het koken af met een deksel en gebruik niet meer water dan nodig is. Koken zonder deksels heeft een toename van het energieverbruik tot gevolg. Gebruik uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

REGELGEVING

Apparaat ontworpen, getest en geproduceerd in overeenstemming met de normen inzake de Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13;EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR

14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

STORINGEN VAN DE WERKING

Identificatiecode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E02	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
E03	Ongeschikte pan	Verlies van magnetische eigenschappen	Verwijder de pan
E05	Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductiemodule	De module ontvangt geen elektriciteit; de voedingskabel is niet correct aangesloten of defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
Voor alle andere foutmeldingen	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

TECHNISCHE GEGEVENS

Hoogte (cm)	Breedte (cm)	Diepte (cm)
22,3	83	51,5

CE

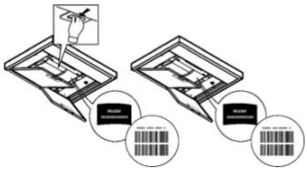
Niet bij het product geleverde componenten

Voor de download van de veiligheidsinstructies, de gebruikershandleiding, het technische gegevensblad en de energiegegevens:

Ga naar de website **docs.whirlpool.eu**

Gebruik de QR-code

Of **neem contact op met de Klantenservice** (via het telefoonnummer aangegeven in het garantieboekje). Verstrek, bij contact met de Klantenservice, de codes aangegeven op het typeplaatje van het product.



PT

SEGURANÇA GERAL

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor omnipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio. ● Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. ● Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choques elétricos. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Importante: ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando

e não confie no detetor de panelas. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o produto. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. ● O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● Atenção! Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● Atenção! Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente! ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. ● Quando este produto e outros aparelhos alimentados com uma

energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

●Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica danificado risco de incêndio ou queimaduras elétricas. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou se não estiverem secos. Ative o aparelho apenas uma vez concluída a instalação. ● Não utilize o aparelho em caso de danos do cabo de alimentação ou da ficha, em caso de funcionamento anómalo ou se o aparelho estiver danificado ou tiver caído. ● Se o cabo incluído estiver danificado, é necessário substituí-lo por um cabo idêntico fornecido pelo fabricante, por um técnico autorizado ou por pessoal qualificado risco de queimaduras elétricas. ● O aparelho deve ser manuseado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. ● Mantenha as crianças afastadas da área de instalação. Uma vez concluída a instalação, a embalagem (plástico, peças em poliestireno, etc.) deve ser conservada afastada do alcance das crianças risco de asfixia. ● Os menores de 3 anos devem ser mantidos à distância do aparelho; as crianças com 3 a 8 anos podem aproximar-se do aparelho apenas se vigiadas de perto. ● Este aparelho não se destina a uma utilização profissional. Não utilize o aparelho ao ar livre.

Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da própria cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

● Leia com atenção as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

● Não faça alterações elétricas no aparelho.

● Antes de proceder à instalação do dispositivo, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

INSTALAÇÃO

● A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

• O produto é fabricado para ser encastrado numa bancada de trabalho com 2-6 cm de espessura, no caso da instalação TOP; 2,5-6 cm no caso da instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa e a parede deve ser de pelo menos 5 cm na frente, de pelo menos 4 cm no lado e de pelo menos 50 cm dos armários de

parede superiores.
NB = As distâncias sugeridas são indicativas: as indicações do fabricante da cozinha devem ser seguidas quando planear os espaços.
● **Atenção!** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ●O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito pelas diretivas fornecidas neste capítulo. ●O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ●Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ●Não utilize extensões elétricas. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm2 para potência de até 7200 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm2). ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.
● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.
● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.
para ligar o eletrodoméstico com ligação opcional monofásica, é necessário remover o cabo presente e substituí-lo por outro tipo de cabo (não fornecido) que tenha as seguintes especificações: ligação monofásica: cabo H05V2V2-F 3G4.

MONTAGEM

● **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação
● **Predisposição do móvel para o encastre:**

• O produto não pode ser instalado em cima de equipamentos de arrefecimento, máquinas lava-louças, fogões, fornos, máquinas de lavar e de secar; Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.
• para otimizar a instalação filtrante é aconselhável fazer uma ranhura no rodapé onde possa ser inserida uma grelha comercial.
• **Importante:** utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250°; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.
● **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que tenha as seguintes caraterísticas: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

OUTRAS INFORMAÇÕES ÚTEIS

O aparelho pode ter estéticas diferentes relativamente ao ilustrado nos desenhos deste manual, contudo as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A caraterística fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.
Vantagens: Caso se compare com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é: **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro. **Mais rápida:** tempos inferiores para aquecimento dos alimentos. **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos. **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

● Diâmetros dos fundos de panela recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem. Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

● Recipientes para a cozedura

Importante:

Utilize apenas panelas com o símbolo

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:
• recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
• recipientes de metal com fundo esmaltado;
• recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
• nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

●Recipientes preexistentes

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

O sistema de aspiração pode ser utilizado na versão de aspiração com evacuação externa ou de filtragem de recirculação

interna.

● **Versão de aspiração:**

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente). Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união). Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração. A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído. Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou a retangular de 222 x 89 mm).

● **Versão de filtragem**:

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser enviado novamente para a divisão. O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. Para mais informações, consulte a página relativa aos acessórios da versão de filtragem (na parte ilustrada deste manual).

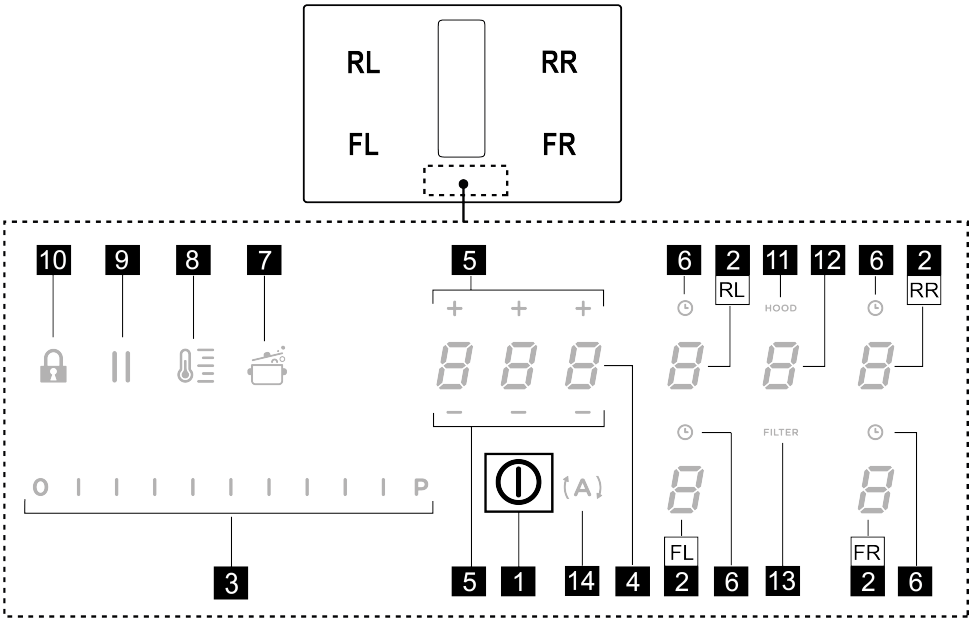
SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Sugestões para uma utilização correta para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

Tire partido do calor residual da sua placa elétrica, desligando-a alguns minutos antes de terminar a cozedura. A base da panela ou da frigideira deve cobrir totalmente a placa elétrica; a utilização de um recipiente com base mais pequena que a placa constitui um desperdício de energia. Cubra panelas e frigideiras com tampas aderentes durante a cozedura, e não use mais água do que o necessário. Cozinhar sem colocar a tampa implica um grande aumento no consumo energético. Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.

COMANDOS

PAINEL DE CONTROLO



T.	Função
1	ON/OFF da placa de cozinha/exaustor para placa de cozinha
2	Seleção da zona de cozedura / Visor da zona de cozedura
3	Aumento / diminuição do nível de potência de cozedura e velocidade (potência) de aspiração
	Exibição do nível de potência de cozedura e velocidade (potência) de aspiração
4	Ativação do temporizador "STAND ALONE" (INDIVIDUAL)
	Visor: Temporizador "STAND ALONE" (INDIVIDUAL) / Temporizador das Zonas de cozedura.
5	Aumento / Diminuição de tempo do Temporizador "STAND ALONE" (INDIVIDUAL) / Temporizador das Zonas de cozedura
6	Ativação Timer Zonas de cozedura
	Indicador do Temporizador das Zonas de cozedura ativo
7	Ativação do Automatic Heat Up (Aumento Calor Automático).
8	Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)
9	Pausa
10	Key Lock
11	Indicador Aspirador ativo
	Ativação Indicador de Saturação dos Filtros
12	Seleção/Ativação aspirador
	Visor do exaustor
	Visor da saturação Filtro carvão / cerâmico - Filtro de gorduras
13	Reset Saturação Filtros
14	Ativação função automática aspirador

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

Neste manual estão descritas as principais funções, utilize o código QR nas primeiras páginas para aceder às instruções completas na Internet. Todas as funções desta placa de cozedura respeitam as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

• **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de panelas sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: "Ligar a placa de cozedura" sem "Selecionar a zona de cozedura" e "Temperatura de funcionamento", ou "Função Lock (Bloqueio)" ou "Timer").

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Atenção! No caso (por exemplo) de uma utilização prolongada, o desligar da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no visor das zonas de cozedura aparecerá o símbolo H a indicar que se está nesta fase. Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

VISOR DA ZONA DE COZEDURA

nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Panela)	4
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	u
Função Pausa	II
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• ***Safe Activation (Ativação segura)***

O produto ativa-se apenas com a existência de panelas sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe-se no caso de ausência ou remoção das panelas.

• ***Pot Detector (Detetor de Panela)***

O produto deteta automaticamente a existência de panelas sobre as zonas de cozedura.

● ***Safety Shut Down (Desligar de segurança)***

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• ***Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)***

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do símbolo H.

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida

• ***Ligação***

Prima (toque) brevemente em ⏻ **ON/OFF (1)** plano de cozedura/aspirador: o símbolo ⏻ ilumina-se; **Continuando a premir:** todas as funções disponíveis passaram a estar visíveis durante alguns instantes, depois permanecem ativas apenas as principais: as outras poderão ser usadas, e ativam-se, posteriormente, durante a utilização do dispositivo.

IMPORTANTE : **todas as funções disponíveis ficam iluminadas com uma luz de leve intensidade, que fica mais intensa apenas quando são ativadas.**

Pressione novamente para desligar

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● ***Seleção das zonas de cozedura***

Toque (pressione) a área de **Seleção / Visor (2)** correspondente à zona de cozedura pretendida.

● ***Nível de Potência***

O plano é dotado de 9 níveis de potência Toque e percorra com os dados ao longo da **Barra de seleção (3):**

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência configurado será visualizado na área de **Seleção/Visor (2)**

● ***Power Booster (Impulsionador de Potência)***

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível 9), que permanece ativo por 5 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 9) e ativar o Power Booster. O nível Power Booster (Impulsionador de Potência) é indicado na

área de Seleção/Display (2) com o símbolo P

● ***Timer Zone de Cozimento***

A função Timer Zonas de Cozedura é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada zona de cozedura. No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Ativação da função Timer Zonas de Cozedura

• Toque (prima) a área de **Seleção/Visor (2)** (power level diferente de zero)

• Pressionar **(6)** relativo à zona de cozedura

• Utilize os símbolos − + **(5)** para configurar a duração do temporizador, que é apresentada na **Zona/Visor (4)**; durante a configuração, o símbolo **(6)** pisca.

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar quaquer outro comando, até que o Timer Zonas de Cozedura inicie.

Nota: pressionando novamente durante algum tempo **(6)**, o Timer da zona de cozedura é restaurado.

Se pretender, repetir a operação para mais zonas de cozedura:

Cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; no display (4) surge a contagem decrescente da zona de cozedura selecionada nesse momento; se nenhuma zona estiver selecionada, pressionando no Display (4) é visualizada a contagem decrescente do Timer STAND-ALONE.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico e a zona de cozedura desliga-se.

Para o desligamento do Timer:

• selecionar a zona de cozedura **(2)**

• configurar a duração do Timer a 0.00, através de − + **(5).**

● ***Limitação de Potência***

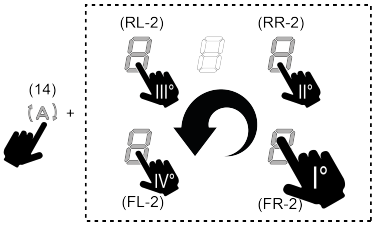
A função Power Limitation permite definir o funcionamento do produto, limitando a sua absorção máxima e ajustando a potência de absorção de todas as zonas de cozedura ativas, de forma que a absorção total da placa não exceda o nível máximo de absorção definido.

Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, sem premir o botão **ON/OFF (1)**, no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2 minutos sucessivos.

Para definir Power Limitation:

• prima (A) (que será intermitente, apenas durante os primeiros 2 minutos da alimentação do produto)

• continuando a manter premido (A) prima, uma de cada vez, todas as áreas de **Seleção/Visor (2)** das zonas de cozedura, em sentido horário começando pela zona frontal direita **(FR),** a cada pressão será emitido um curto sinal acústico uma vez premidos todos os visores **(2)** será possível soltar o botão:



neste momento o visor **(2)** da zona posterior esquerda **(RL)** mostrará em sequência alternada os símbolos C e 0 para indicar que é possível realizar a configuração.

• selecione o visor **(RL-2)** percorra sucessivamente na **Barra de seleção (3),** até que no visor sejam apresentados os símbolos C e 8;

No visor **(FL-2)** será mostrada a configuração atual com os valores na tabela:

valor visualizado	**Potência (kW)**
0	7,4 Kw (predefinição)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Para mudar a configuração de Power Limitation:

• prima o visor **(FL-2)** percorra sucessivamente a **Barra de seleção (3)**, para

configurar a nova definição. Para salvar a escolha feita, prima o botão **ON / OFF (1),** por 2 segundos; será emitido um sinal acústico prolongado para confirmar a definição efetuada.

● ***Key Lock (Bloqueio das Teclas)***

O Key Lock permite bloquear as definições da placa, para impedir adulterações acidentais, deixando ativas as funções já definidas.

Ativação:

• prima **(10)** Repita a operação para desativar.

Nota: se for pressionada qualquer outra função com o Key Lock (Bloqueio das Teclas) ativo, o símbolo piscará indicando que a função está em uso e deve ser desativada para poder utilizar a placa.

● ***Automatic Heat UP***

A função Automatic Heat UP permite colocar a potência definida mais rapidamente em regime; com esta função, temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas

sem o risco de queimar as comidas, porque a temperatura não ultrapassa a do nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de 1 a 8.

Ativação:

• da zona de cozedura ligada prima **(7),** no Visor **(2)** é apresentado um A intermitente, que se alterna à potência configurada na zona de cozedura.

Aumentam o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat Up permanece ativa, com a nova configuração de temperatura;

Diminuindo o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat desativa-se.

Nota: selecionando simultaneamente outra zona de cozedura, o símbolo **(7)** voltará a ser iluminado com luz de ligeira intensidade, e poder-se-á assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ainda ativa na zona em que já foi configurada, conforme assinalado no Visor **(2).**

● ***Pausa***

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

• prima **(9),** é apresentado o símbolo II intermitente no visor **(2)**

Para desativar a função:

• prima **(9)** a **Barra de Seleção (3)** ilumina-se

• prima/deslize pela **Barra de Seleção (3)** para desativar a função.

Nota: a desativação restaura as condições da placa antes da pausa, a placa continua a trabalhar com as mesmas configurações anteriormente definidas.

Nota: se após 10 minutos, a Função Pausa não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

Nota: a Função Pausa não tem impacto sobre a aspiração.

● ***Temporizador "STAND ALONE"***

A função Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).

O Timer é ativado pressionando a Zona/Display **(4).**

Utilize os símbolos − + **(5)** para configurar a duração do Temporizador, que é apresentada na Zona/Visor **(4)**

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar qualquer outro comando, até iniciar a contagem decrescente.

O Temporizador pode ser configurado para um máximo de 1(h) e 59(min.) Na Zona/Visor **(4)** será apresentado o tempo restante, no final da contagem decrescente será emitido um sinal acústico.

Nota: Quando a contagem decrescente é inferior a 10 min no temporizador, surge um ponto fixo após o primeiro número.

Valor visualizado	Tempo restante
1.35	1h e 35 min
1.35	1min. e 35 seg.

Para o desligamento do Timer:

• selecionar Zona/Visor (**4)**

• configurar a duração do Temporizador para Zero 0.00, através de − + **(5)**

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

Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos. A função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é ativada pressionando a tecla **(8)**.

No display **(2)** da zona onde está a trabalhar o Temperature Manager (Gestor de Temperatura) surge o símbolo 0

Nota: selecionando simultaneamente outra zona de cozedura, o símbolo **(8)** voltará a ser iluminado com luz de ligeira intensidade, e poder-se-á assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ainda ativa na zona em que já foi configurada, conforme assinalado no Visor **(2).**

Prima novamente **(8)** para desativar e desligar, até colocar o nível, visualizado no Visor **(2)**, em "0".

Nota: existem mais zonas que funcionam no Temperature Manager (Warming Function) selecione primeiro a zona desejada através da zona de Seleção **(2)**; A função pode ser desativada também através da **Barra de Seleção (3)**, colocando o Power Level em 0.

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

● ***Ligação do sistema de aspiração:***

• Ligue a placa conforme indicado no capítulo "ligação" em "utilização do plano de cozedura";

● ***Velocidade (potência) de aspiração:***

O exaustor dispõe de 3 níveis de velocidade (potência) de aspiração.

Toque e percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3)**: para a direita para aumentar o nível de potência, para a esquerda para diminuir o nível de potência.

Nota: O nível de potência configurado será visualizado na área de Seleção / Visor **(12)**

● ***Power Booster (Impulsionador de Potência)***

O exaustor dispõe de 2 níveis de potência suplementares (além do nível 3)

Power Booster 1: temporizado para 15 min

Power Booster 2: temporizado para 5 min

Depois disso, a potência regressa ao nível anteriormente configurado.

Toque e percorra com os dedos ao longo da Barra de seleção **(3)** (além do nível 3), e ative o Power Booster 1, o nível será apresentado na área de Seleção/Ecrã (12) com o número "4" intermitente.

Toque e percorra com os dedos ao longo da Barra de seleção **(3)** (além do nível 3), e ative o Power Booster 2, o nível será apresentado na área de Seleção/Ecrã (12) com o símbolo"

"

● ***Funcionamento automático***

O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.

Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e cheiros residuais.

Para ativar esta função:

Prima **(14);**

Repetir a operação para desativar.

Nota: se durante o funcionamento automático forem selecionadas na **Barra de seleção (3)** as velocidades de 1 a 3, o funcionamento automático interrompe-se; se, em vez disso, for selecionado o Power Booster, o funcionamento automático retomará no fim da temporização,ione, entretanto o símbolo permanece intermitente.

Nota: no caso de desligar a placa com o Funcionamento Automático ativo, o aspirador desligar-se-á automaticamente de forma gradual.

● ***Indicador de saturação de filtros***

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtro de odores de carbono/cerâmicos **FILTER (13)** acende-se

Filtro de gorduras **FILTER (13)** acende-se e pisca

Nota: esta função é desabilitada por predefinição (ver como habilitá-la no parágrafo "Ativação do indicador de saturação dos filtros")

● ***Redefinir saturação dos filtros***

Depois de ter realizado a manutenção dos filtros (gorduras e/ou carbonos/cerâmicos) prima longamente **FILTER (13)**; este apaga-se, fazendo reiniciar a contagem do indicador.

● ***Ativação do indicador de saturação de filtros***

Nota: Este indicador está normalmente desativado.

Para ativá-lo efetuar as seguintes operações:

• ligue a placa do exaustor ;

• com motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar a **Zona de seleção (12)**

• prima longamente **HOOD (11)** até que surjam no Visor **(12)** as letras e

intermitências alternadas.

= filtros de odor de carvão/cerâmicos; = filtro de gorduras;

FILTROS DE ODOR DE CARVÃO/CERÂMICOS

• prima no Visor **(12)** no momento em que aparece a letra

• prima **FILTER (13)** luz fixa.

• prima de novo longamente **HOOD (11)** para confirmar a ativação do indicador dos filtros de odores de carvão/cerâmicos.

FILTRO DE GORDURAS

• prima no Visor (12) no momento em que aparece a letra

• prima **FILTER (13)** luz intermitente.

• prima de novo longamente **HOOD (11)** para confirmar a ativação do indicador do filtro de gorduras.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência		Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
		Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta		Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
		Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média		Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

Para manutenção do produto veja as imagens no final da instalação marcadas com este símbolo.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

● **Limpeza da placa de indução**

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

• Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.

• Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.

• NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos

imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

● **D Limpeza do tanque de recolha de líquidos**:

No caso de transvasamentos das panelas de líquidos acidentais e abundantes, é possível intervir através da válvula de descarga, colocada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.

Para uma limpeza mais completa e profunda, pode-se remover completamente o tanque inferior.

● **E Limpeza da grelha metálica:**

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

● **Limpeza do exaustor:**

Para a limpeza utilize EXCLUSIVAMENTE um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!

Evitar o uso de produtos com abrasivos. NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

● **A Manutenção dos filtros de gorduras:**

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

● **B Manutenção do Filtro de carvões ativos - Cerâmicos (Apenas para a Versão Filtrante):**

Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtragem constante por 5 anos.

Atenção! Não apoie os filtros no fundo do formo, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

ELIMINAÇÃO

O material da embalagem é 100% reciclável e vem assinalado com o símbolo de reciclagem

Tire partido do calor residual da sua placa elétrica, desligando-a alguns minutos antes de terminar a cozedura. A base da panela ou da frigideira deve cobrir totalmente a placa elétrica; a utilização de um recipiente com base mais pequena que a placa constitui um desperdício de energia. Cubra panelas e frigideiras com tampas aderentes durante a cozedura, e não use mais água do que o necessário. Cozinhar sem colocar a tampa implica um grande aumento no consumo energético. Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

REGULAMENTAÇÃO

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Desempenho: 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. CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2;

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
E02	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é muito alta	Aguarde que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
E03	Recipiente não adequado	Perda das propriedades magnéticas	Remover a panela
E05	Problemas de comunicação entre a interface do utilizador e o módulo de indução	Não chega corrente elétrica ao módulo; o cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou é defeituoso	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a ligação
Para todos os outros avisos de erro	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

DADOS TÉCNICOS

Altura (cm)	Largura (cm)	Profundidade (cm)
22,3	83	51,5

CE

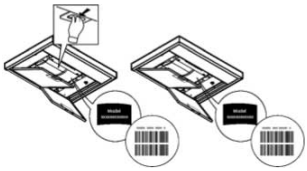
Componentes não incluídos com o produto

Para transferir as instruções de segurança, o manual de utilização, a ficha técnica e os dados energéticos:

Visite o website **docs.whirlpool.eu**

Utilize o código QR

Ou **contacte o Serviço de Assistência** (para o número de telefone indicado no livreto da garantia). Quando contactar o Serviço de Assistência, forneça os códigos presentes na placa do número de série do produto.



CS

OBECNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ● Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat jistič, který zajistí celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou s výrobkem hrát; uchovávejte jej mimo dosah dětí a na děti dohlížejte, protože přístupné části se mohou během provozu zahřívat. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch výrobku prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Na povrch varné desky neumisťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité: ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespoléhejte se na detektor hrnců. ● Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo

neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybouchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádoby musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevkládejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontované mřížky! ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento výrobek a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektřinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

● Při instalaci dbejte na to, aby nedošlo k poškození napájecího kabelu s rizikem požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Nepoužívejte spotřebič naboso nebo pokud jste mokří. Spotřebič zapněte až po dokončení instalace. ● Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo pokud byl spotřebič poškozen či spadl. ● Pokud je dodaný kabel poškozený, musí být nahrazen identickým kabelem dodaným výrobcem,

autorizovaným technikem nebo kvalifikovaným personálem, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob - riziko nebezpečí zranění. ● Udržujte děti mimo prostor instalace. Po dokončení instalace musí být obal (plastové, polystyrénové díly atd.) uložen mimo dosah dětí - hrozí nebezpečí udušení. ● Děti mladší 3 let se ke spotřebiči nesmí přibližovat; děti ve věku 3 až 8 let mohou ke spotřebiči přistupovat pouze pod jsou pod pečlivým dohledem. ● Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

● Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

● Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

● Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

● Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

INSTALACE

● Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

• Výrobek je navržen pro zabudování do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm v případě instalace TOP; 2,5-6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm od přední strany, nejméně 4 cm od boční strany a nejméně 50 cm od horních skříněk.

Pozn.: Navrhované vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

● **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ●Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznámen s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ●Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ●Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ●Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ●Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 7200 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm2; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm2. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu

prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.
● **Pozor!** Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.
● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.
pro připojení spotřebiče s volitelným jednofázovým připojením je nutné odstranit stávající kabel a nahradit jej jiným typem kabelu (není součástí dodávky) s následujícími specifikacemi: jednofázové připojení: kabel H05V2V2-F 3G4.

MONTÁŽ

● **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci; Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace; Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat; Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblasti instalace k dispozici elektrická zásuvka.
● **Příprava pracovní plochy pro zabudování:**
• Výrobek nesmí být instalován na chladicí zařízení, myčky nádobí, sporáky, trouby, pračky a sušičky; Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.
• pro optimalizaci instalace filtrace se doporučuje vytvořit v podstavci štěrbinu, do které lze zasunout komerční mřížku.
• **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.
● **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nehořlavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

DALŠÍ UŽITEČNÉ INFORMACE

Spotřebič může mít jiný vzhled, než jak je zobrazen v tomto návodu, nicméně pokyny k použití, údržbě a instalaci zůstávají stejné.

POUŽÍVÁNÍ

POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody: V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska: **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu. **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů. **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

● Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

● Nádoby na vaření

Důležité:

Používejte pouze hrnce se symbolem

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

●Původní nádoby

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

POUŽÍVÁNÍ ODSÁVAČE

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

● **Odsávací provedení:**

Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně). Připojte výrobek k trubkám a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba). Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním. Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku. V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

Pro dosažení maximální účinnosti sání: ● Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. • Doporučuje se použít maximálně dva 90°ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

● **Filtrační provedení**:

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Výrobek je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky.Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

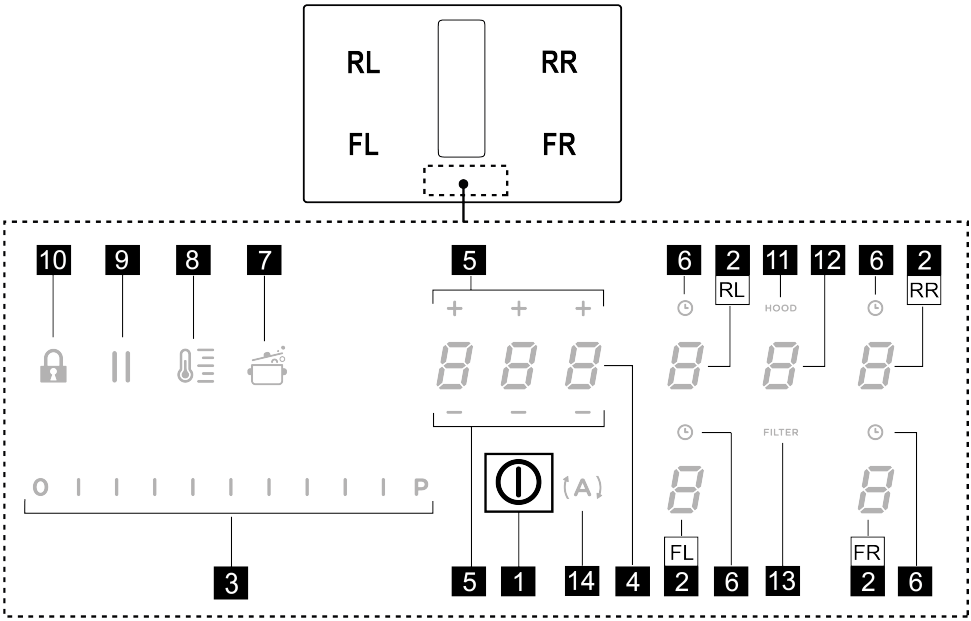
RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

Rady pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte spotřebič při minimální rychlosti a nechte ji zapnutou několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvyšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce Booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v tomto návodu.

Využívejte zbytkové teplo vaší varné desky tak, že ji několik minut před koncem vaření vypnete. Dno hrnce nebo pánve by mělo zcela zakrývat varnou desku; použití nádoby s menším dnem, než je varná deska, způsobuje plýtvání energií. Při vaření přikrývejte hrnce a pánve těsně přiléhajícími pokličkami a nepoužívejte více vody, než je nutné. Vaření bez přikrytí pokličkou vede k velkému nárůstu spotřeby energie. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

OVLÁDACÍ PRVKY

OVLÁDACÍ PANEL



T.	Funkce
1	ON/OFF varné desky/odsavače par pro varnou desku
2	Výběr varných zón / Displej varné zóny
3	Zvýšení/snížení stupně výkonu vaření a rychlosti sání (výkonu)
	Zobrazení stupně výkonu vaření a rychlosti sání (výkonu)
4	Aktivace časovače „STAND ALONE“
	Displej: Časovač „STAND ALONE“ / Časovač varných zón.
5	Zvýšení/snížení času Časovače „STAND ALONE“ / Časovače varných zón
6	Aktivace časovače varných zón
	Ukazatel aktivního časovače varných zón
7	Aktivace Automatic Heat Up (automatické zahřátí).
8	Aktivace funkce správce teploty Temperature Manager (Warming Function)
9	Pauza
10	Key Lock (zámek tlačítek)
11	Ukazatel aktivního odsávače
	Aktivace ukazatele nasycení filtrů
12	Výběr/aktivace odsávače
	Displej odsávače
	Displej nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru
13	Reset nasycení filtrů
14	Aktivace automatické funkce odsávače

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy. Z tohoto důvodu:

Tento návod popisuje hlavní funkce, pomocí QR kódu na prvních stránkách získáte přístup k úplným pokynům na internetu. Všechny funkce této varné desky odpovídají nejpřísnějším bezpečnostním normám. Z tohoto důvodu:

• Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.

• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: "Zapnutí varné desky" bez "Volby varné zóny" a "Provozní teplota", anebo "Funkce Lock" nebo funkce "Timer").

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol H, který bude signalizovat, že probíhá tato fáze. Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrnce)	y
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	u
Funkce Pauza	II
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

● ***Safe Activation*** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● ***Pot Detector*** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

● ***Safety Shut Down*** (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● ***Residual Heat Indicator*** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu H .

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● ***Zapnutí***

Dotkněte se krátce (jemným dotykem) ⏻ **ON/OFF (1)** varné desky/odsávače: symbol ⏻ se rozsvítí; **při prodlouženém dotyku:** všechny dostupné funkce ze krátce zobrazí a následně zůstanou aktivní pouze hlavní z nich; ostatní budou k použití, pokud budou aktivovány následně během použití zařízení.

DŮLEŽITÉ **všechny dostupné funkce budou podsvíceny slabým světlem, které se zintenzivní pouze ve chvíli, kdy budou aktivovány.**

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● ***Výběr varných zón***

Dotkněte se (stiskněte) oblasti **Výběru/Displeje (2)** odpovídající požadované varné zóně.

● ***Power Level (stupeň výkonu)***

Deska má 9 úrovní výkonu, dotkněte se a posouvejte prsty po **Výběrové liště (3):**

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v oblasti **Výběru/ Displeje (2)**

● ***Power Booster*** (Posilovač výkonu)

Výrobek je vybaven přídavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň 9), který zůstane aktivní do dobu 5 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **Výběrové liště (3)** (za stupeň 9) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu). Stupeň Power Booster (posilovač výkonu) je označen v oblasti Výběru/Displeje (2) symbolem P

● ***Časovač varných zón***

Funkce časovače varných zón je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, na každé varné zóně. Na konci nastaveného období se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

Aktivace funkce časovače varné zóny

• Dotkněte se (stiskněte) oblasti **Výběr/Displej (2)** (power level jiný než nula)

• Stiskněte **(6)** odpovídající varné zóně

• Použijte symboly **(5)** pro nastavení doby trvání časovače, který se zobrazí v **Zóně/Displeji (4)**; během nastavování symbol **(6)** bude blikat.

Poznámka : počkejte 10 sekund, aniž byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud se nespustí časovač varné zóny.

Poznámka: opětovným dlouhým stisknutím **(6)**se časovač varné zóny resetuje.

V případě potřeby zopakujte operaci pro více varných zón:

každá varná zóna může mít nastavený jiný časovač; na displeji (4) bude zobrazeno odpočítávání aktuálně vybrané varné zóny; pokud není vybrána žádná zóna, stisknutím displeje (4) se zobrazí odpočítávání časovače STAND ALONE.

Když časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

Pro vypnutí časovače:

• zvolte varnou zónu **(2)**

• nastavte dobu trvání časovače , pomocí **(5).**

● ***Power Limitation*** (omezení výkonu)

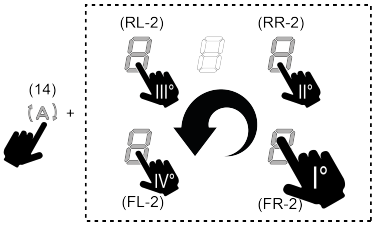
Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit provoz výrobku tím, že omezí maximální spotřebu a nastaví výkon spotřeby všech aktivních varných zón tak, aby celková spotřeba desky nepřekročila maximální nastavený stupeň spotřeby.

Poznámka: nastavení musí být provedeno při vypnuté desce, bez stisknutí tlačítka **ON/OFF (1)** , ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

• stiskněte (A) (bude blikat pouze během prvních 2 minut od napájení výrobku)

• při stálém stisku (A) stiskněte postupně všechny oblasti **Výběru/Displeje (2)** varných zón proti směru hodinových ručiček, počínaje od přední zóny vpravo **(FR),** při každém stisknutí zazní krátký zvukový signál, poté, co stisknete všechny displeje **(2)**, můžete tlačítko uvolnit:



následně se na displeji **(2)** na zadní zóně vlevo **(RL)** zobrazí ve střídavém sledu symboly a označí takto možnost provedení nastavení.

• Zvolte displej **(RL-2)** a posouvejte prsty po **Výběrové liště (3),** dokud se na displeji nezobrazí symboly a ; Na displeji **(FL-2)** se objeví stávající nastavení s hodnotami v tabulce:

zobrazená hodnota	Výkon (kW)
0	7,4 kW (výchozí nastavení)
1	4,5 kW
2	3,1 kW

Pro změnu nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

• stiskněte displej **(FL-2)** a posouvejte prsty po **Výběrové liště (3)**, pro

provedení nového nastavení. Pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítko **ON/OFF (1)** na 2 sekundy; bude vydán delší zvukový signál na potvrzení provedeného nastavení.

● ***Key Lock*** (zámek tlačítek)

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:

• stiskněte **(10)** Zopakujte operaci pro deaktivaci.

Poznámka: pokud je během aktivního zámku tlačítek Key Lock stisknuta nějaká jiná funkce, symbol bude blikat na znamení, že je daná funkce používána a v případě potřeby použití desky musí být deaktivována.

● ***Automatic Heat UP*** (automatické zahřívání)

Funkce Automatic Heat UP umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je dostupná pro úrovně výkonu od do .

Aktivace:

• ze zapnuté varné zóny stiskněte **(7),** na displeji **(2)** se zobrazí blikající A, které se střídá s nastaveným výkonem varné zóny.

Zvýšení stupně výkonu varné zóny: funkce automatického ohřevu Automatic Heat Up zůstane aktivní s novým nastavením teploty;

Snížení stupně výkonu varné zóny: funkce automatického ohřevu Automatic Heat Up se deaktivuje.

Poznámka: při zvolení současně jiné varné zóny podsvícení symbolu **(7)** znovu zeslábne a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; v každém případě funkce zůstane aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji **(2).**

● ***Pauza***

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

• stiskněte **(9),** zobrazí se blikající symbol na displeji **(2)**

Pro deaktivaci funkce:

• stiskněte **(9), Výběrová lišta (3)** se rozsvítí

• stiskněte/posouvejte prsty po **Výběrové liště (3)** pro deaktivaci funkce.

Poznámka: deaktivace obnoví podmínky desky před pauzou, deska pokračuje v provozu se stejnými nastaveními, které byly provedeny dříve.

Poznámka: pokud po 10 minutách funkce Pauza nebude deaktivována, deska se automaticky vypne.

Poznámka: funkce Pauza nemá vliv na odsávání.

● ***Časovač „STAND ALONE"***

Funkce časovače (Timer) je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a odsávací zóně).

Časovač se aktivuje stisknutím zóny/displej **(4).**

Použijte symboly **(5)** pro nastavení doby trvání časovače, která se zobrazí v Zóně/Displeje **(4)**

Poznámka: počkejte 10 sekund, aniž byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud nezačne odpočítávání.

Časovač lze nastavit na maximum 1(hod) a 59(minut) V Zóně/Displej **(4)** se zobrazí zbylý čas, po ukončení odpočítávání bude vydán zvukový signál.

Poznámka: Když je odpočítávání menší než 10 minut, na časovači se objeví pevný bod za prvním číslem.

Zobrazená hodnota	Zbylý čas
1.35	1 hod a 35 min
1.35	1 min a 35 s

Pro vypnutí časovače:

• zvolte Zónu/Displej **(4)**

• nastavte dobu trvání časovače na Nulu 0.00 pomocí **(5)**

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

Temperature Manager (správce teploty) je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu; ideální pro udržování již hotových pokrmů teplých. Funkce Temperature Manager se aktivuje při prvním stisknutí tlačítka **(8)**.

Na displeji **(2)** zóny, která pracuje ve funkci Temperature Manager (správce teploty) se objeví symbol

Poznámka: při zvolení současně jiné varné zóny podsvícení symbolu **(8)** znovu zeslábne a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; v každém případě funkce zůstane aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji **(2)**.

Znovu stiskněte **(8)** pro deaktivaci a vypnutí, dokud se zobrazený stupeň na displeji **(2)** nedostane na 0.

Poznámka: v případě více zón pracujících ve funkci správce teploty Temperature Manager (Warming Function) zvolte nejprve požadovanou zónu pomocí zóny Výběru **(2)**; funkci lze aktivovat také pomocí **Výběrové lišty (3)**, posunutím Power Level na 0.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

● ***Zapnutí systému odsávání:***

• Zapněte desku jak je uvedeno v kapitole „Zapnutí" v „Použití varné desky";

● ***Rychlost (výkon) odsávání:***

Odsavač je vybaven 3 úrovněmi rychlosti (výkonu) odsávání.

Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **Výběrové lišty (3)**: doprava pro zvýšení stupně výkonu, doleva pro snížení stupně výkonu.

Poznámka: Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v oblasti **Výběru/Displeje (12)**

● ***Power Booster*** (Posilovač výkonu)

Odsavač je vybaven 2 doplňkovými úrovněmi výkonu (nad úroveň 3)

Power Booster 1: načasován na 15 minut

Power Booster 2: načasován na 5 minut

Poté se výkon vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Dotkněte se a posouvejte se prsty po Výběrové liště **(3)** (za úrovní 3) a aktivujte funkci Power Booster 1, úroveň se zobrazí v oblasti Výběru/Displeje (12) s blikajícím číslem „4".

Dotkněte se a posouvejte se prsty po Výběrové liště **(3)** (za

úrovní 3) a aktivujte funkci Power Booster 2, úroveň se zobrazí v oblasti Výběru/Displeje (12) se symbolem „ P ".

● ***Automatické fungování***

Digestoř se zapne s nejvhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsávač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte (A) **(14);**

Opakujte postup pro deaktivaci.

Poznámka: pokud jsou během automatického provozu zvoleny na **Výběrové liště (3)** rychlosti od 1 do 3, automatický provoz se zastaví; pokud je naopak zvolen Power Booster, automatický provoz se obnoví na konci časování, přičemž symbol (A) zůstane blikat.

Poznámka: v případě vypnutí desky s aktivním automatickým provozem proběhne vypnutí odsávače automaticky a postupně.

● ***Indikátor nasycení filtrů***

Odsávač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Uhlíkové proti zápachové/keramické filtry, **FILTR (13)** se zapne

Tukový filtr **FILTR (13)** se zapne a bliká

Poznámka: tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta (pro její zapnutí se řiďte odstavcem „Aktivace indikátoru nasycení filtrů")

● ***Reset nasycení filtrů***

Po ukončení údržby filtrů (tukových a/nebo uhlíkových/keramických) dlouze stiskněte **FILTR (13)**; po vypnutí se opět spustí odpočítávání indikátoru.

● ***Aktivace indikátoru nasycení filtrů***

Poznámka: Tento indikátor je normálně deaktivován.

Chcete-li jej aktivovat, postupujte následujícím způsobem:

• zapněte odsávací desku ⏻;

• s vypnutým odsávacím motorem a varnými zónami stiskněte zónu výběru **(12)**

• dlouze stiskněte **HOOD (11)**, dokud se na displeji **(12)** nezobrazí písmena F a

C střídavě blikají.

F = uhlíkové proti zápachové/keramické filtry; C = = tukové filtry;

UHLÍKOVÉ PROTI ZÁPACHOVÉ/KERAMICKÉ FILTRY

• stiskněte displej **(12),** když se objeví písmeno F

• stiskněte **FILTR (13),** stálé světlo.

• znovu dlouze stiskněte **HOOD (11)** pro potvrzení aktivace indikátoru

uhlíkových proti zápachových/keramických filtrů.

TUKOVÝ FILTR

• stiskněte displej (12), když se objeví písmeno C

• stiskněte **FILTR (13),** blikající světlo.

• znovu dlouze stiskněte **HOOD (11)** pro potvrzení aktivace indikátoru tukového filtru.

TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon		Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
		Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon		Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
		Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon		Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
		Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
		Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon		Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
		Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF		Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případné zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

ÚDRŽBA

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

Informace o údržbě výrobku naleznete na obrázcích na konci instalace označených tímto symbolem.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

● Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité:

• Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

• Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.

• NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo

potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

● **D Čištění sběrné vaničky tekutin** :

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrnců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost.
Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž.

● **E Čištění kovové mřížky:**

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

● **Čištění odsavače par:**

Pro čištění používejte VÝLUČNĚ hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.
NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!
Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

● **A Údržba tukových filtrů:**

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.
Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

● **B Údržba filtru s aktivním uhlím - Keramické (Pouze pro filtrační provedení):**

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů.
K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.
Pozor! Neumisťujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

LIKVIDACE

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem
Využívejte zbytkové teplo vaší varné desky tak, že ji několik minut před koncem vaření vypnete. Dno hrnce nebo pánve by mělo zcela zakrývat varnou desku; použití nádoby s menším dnem, než je varná deska, způsobuje plýtvání energií. Při vaření přikrývejte hrnce a pánve těsně přiléhajícími pokličkami a nepoužívejte více vody, než je nutné. Vaření bez přikrytí pokličkou vede k velkému nárůstu spotřeby energie. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113, Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

Zajistěte řádnou likvidaci tohoto výrobku. Uživatel pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

PŘEDPISY

Spotřebič navržený, testovaný a vyrobený v souladu s bezpečnostními předpisy: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13;EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

PROVOZNÍ PORUCHY

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
E02	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
E03	Nevhodná nádoba	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hrnec
E05	Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Modul není napájen; napájecí kabel není správně připojen nebo je vadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výška (cm)	Šířka (cm)	Hloubka (cm)
22,3	83	51,5

CE

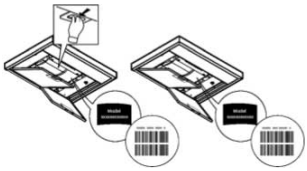
Součásti, které nejsou dodávány s výrobkem

Pro stažení bezpečnostních pokynů, návodu k použití, technického listu a energetických údajů:

Navštivte webové stránky **docs.whirlpool.eu**

Použijte kód QR

Anebo **kontaktujte servisní oddělení** (na telefonním čísle uvedeném v záručním listu). Při kontaktování servisního oddělení uveďte kódy uvedené na výrobním štítku výrobku.



ET

ÜLDINE OHUTUSTEAVE

Tähelepanu! Järgige täpselt järgmisi juhiseid: ● Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. ● Toote maandus on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku. ● Paigalduse vastamiseks kehtivatele ohutusnõuetele peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral, seda vastavuses paigaldusnõuetega. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. ● Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. ● Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. ● Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote kuumenevaid osi. ● Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. ● Ärge asetage süttimisohtlikke materjale tootele ega selle lähedusse. ● Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. ● Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage toode välja, et vältida elektrilöögiohtu. ● Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. ● Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ● Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. ● Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. ● Tulekahjuoht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid. ● Ärge kasutage aurupuhasteid, elektrilöögioht. ● Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. ● Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis! ● Pärast kasutamist lülitage kuumutusala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. ● Ärge

soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusalade võimsustaset. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● Toote puhastamise ning filtrite vahetamise ja puhastamise nõuete eiramine toob kaasa tulekahjuohu. ● Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud. ● Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest. ● Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks. ● Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võreta! ● Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Kui seda seadet ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, ei tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4 × 10–5 baari). ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

● Paigaldamise ajal veenduge, et toitejuhe ei oleks kahjustatud – tule- või elektrilöögi oht. Ärge kasutage seadet paljaste jalgadega või kui te pole kuiv. Aktiveerige seade alles pärast paigaldamise lõpetamist. ● Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade töötab tõrgetega või kui see on kahjustada saanud või maha kukkunud. ● Kui kaasas olev kaabel on kahjustada saanud, tuleb see asendada identse kaabliga, mille on tarninud tootja, volitatud tehnik või kvalifitseeritud personal – elektrilöögi oht. ● Seadet peab käsitsema ja paigaldama vähemalt kahekesi – vigastuste oht. ● Ärge laske lapsi paigaldamise piirkonda. Kui paigaldamine on lõppenud, tuleb pakendit (plastist, polüstüreenist osad jne) hoida lastele kättesaamatus kohas – lämbumisoht. ● Alla 3-aastased

lapsed tuleb hoida seadmest eemal; 3–8-aastased lapsed võivad seadme ligidal olla ainult range järelevalve all. ● See seade ei ole ette nähtud kutsealaseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet õues.
Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.
● Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.
● Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.
● Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.
● Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

PAIGALDAMINE

● Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.
• Toode on mõeldud 2–6 mm tööpinna sisse paigaldamiseks TOPi korral ja 2,5–6 mm tööpinna sisse FLUSHi korral.
Pliidiplaadi ja seina vahele peab tagaservas jääma vähemalt 5 cm, külgedel 4 cm ja üleval asetsevatest mööbliosadest vähemalt 50 cm.
NB! Nimetatud vahemaad on ligikaudsed. Vahemaade planeerimisel tuleb arvestada ka köögimööbli tootja ettekirjutusi.
● **Tähelepanu!** Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldamise peavad läbi viima sobiva kvalifikatsiooniga töötajad, kes tunnevad kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Ärge kasutage pikendusjuhtmeid. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Kui toode tarnitakse ilma toitekaablita, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm2. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm2. ● Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks. ● Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrku ühendada standardse omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiühendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.
● **Tähelepanu!** Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist

veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.
● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.
seadme ühendamiseks valikulise ühefaasilise ühendusega on vaja eemaldada olemasolev kaabel ja asendada see teist tüüpi kaabliga (pole kaasas), millel on järgmised tehnilised andmed: ühefaasiline ühendus: H05V2V2-F 3G4 kaabel.

PAIGALDAMINE

● **Enne paigaldamist** Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamaterjale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jätta. Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks elektripistik.

● **Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine**

• Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale. Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.
• Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav alusmööblisse teha pilu, kuhu saab sisestada võre.
• **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus on kuni 250°. Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.
● **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitav teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina; pikaajaline vastupidavus; talub kõikuvat temperatuuri; kasutatav madalal temperatuuril.

MUU KASULIK TEAVE

Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

KASUTAMINE

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Induktsioonküpsetussüsteem põhineb magnetinduktsiooni füüsikalisel nähtusel, mille põhiomadus on energia otsene kandumine generaatorilt pannile.
Eelised: Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem**: klaaspinna madalam temperatuur. **Kiirem**: lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem**: pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam**: 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekanne kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

● **Poti/panni soovitatav läbimõõt**

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusaladega kasutatavate kööginõude

minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustratsioone.

● **Toiduvalmistamisnõud**

Tähtis!

Kasutage ainult kööginõusid, millel on sümbol

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

• ebatasase põhjaga anumad
• emailpõhjaga metallanumad
• kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
• tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile

● **Olemasolevad nõud**

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

VÄLJATÕMBE KASUTAMINE

Tõmbeventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

● **Õhu väljatõmbega versioon**

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi). Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma. Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiate paigaldusjuhendi väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt. Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem. Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus • Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit. • 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta • Vältige torustiku järske suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

● **Filtersüsteem**

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast. Toode on varustatud lõhnafiltritega. Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

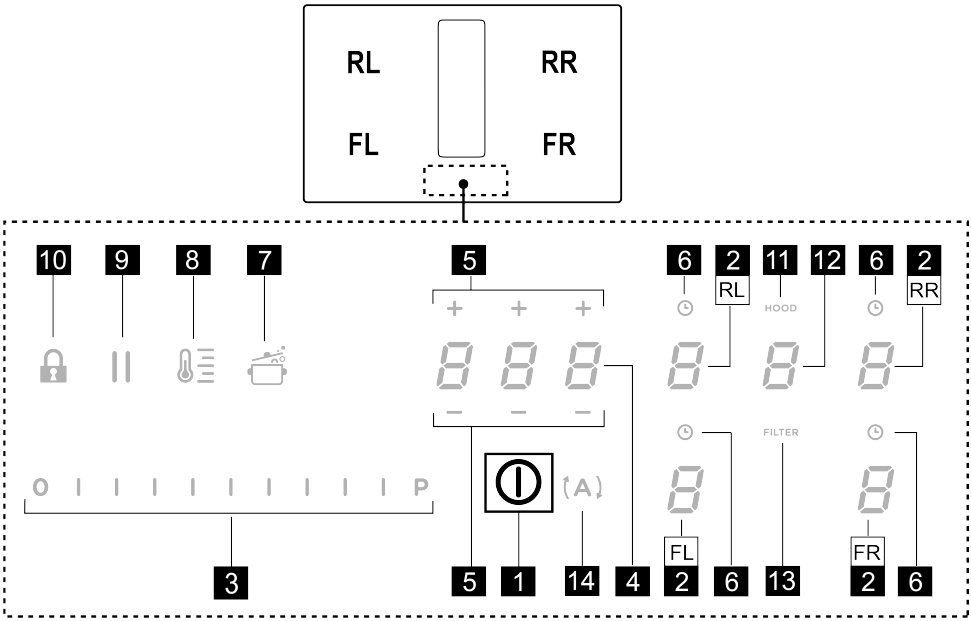
SOOVITUSED KASUTAMISEKS

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toiduvalmistamist alustades lülitage seadmel sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni Booster ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (söe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

Kasutage elektripliidi jääksoojust optimaalselt, lülitades seadme mõni minut enne toiduvalmistamise lõpetamist välja. Poti või panni põhi peaks kuumutusala täielikult katma, sellest väiksema põhjaga anuma kasutamine raiskab energiat. Katke potid ja pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt suletavate kaantega ning ärge kasutage rohkem vett kui vaja. Toidu valmistamine ilma kaaneta suurendab oluliselt energiatarbimist. Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne.

NUPUD

JUHTPANEEL



T.	Funktsioon
1	Kuumutusala/tõmbeventilaatori ON/OFF-nupp
2	Kuumutusalade valimine / Kuumutusala kuva
3	Toiduvalmistamise kiiruse ja tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine
	Toiduvalmistamise kiiruse ja tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
4	Taimeri STAND ALONE aktiveerimine
	Kuva: Taimer STAND ALONE / kuumutusalade taimer.
5	Taimeri STAND ALONE / kuumutusalade taimeri aja pikendamine/lühendamine
6	Kuumutusalade taimeri aktiveerimine
	Kuumutusalade taimeri indikaator aktiivne
7	Funktsiooni Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) käivitus
8	Temperature Manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
9	Paus
10	Key Lock (nupulukustus)
11	Ventilaatori indikaator aktiivne
	Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine
12	Ventilaatori valimine/aktiveerimine
	Ventilaatori kuva
	Söefiltri / keraamilise filtri küllastumise märguande kuva – Rasvafilter
13	Filtrite küllastumise lähtestamine
14	Ventilaatori automaatfunktsioonide käivitus

ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

Selles kasutusjuhendis kirjeldame peamisi funktsioone. Täielikele juhistele internetis pääsete ligi esimestel lehekülgedel paiknevate QR-koodide kaudu. Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid vastavad kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt: „Lülita kuumutusala sisse" ilma käskudeta „Vali kuumutusala" ja „Töötemperatuur" või „Funktsiooni lukustus" (Lock) ja „Timer" (Taimer).

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol H vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

KUUMUTUSALA KUVA

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Funktsioon	Väärtus
Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Power Level (võimsustase)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	y
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne	u
Pausifunktsioon	II
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	A

PLAADI OMADUSED

● ***Ohutu aktiveerimine***

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● ***Potituvasti***

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● ***Seiskamine turvakaalutlustel***

Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● ***Kasutusjärgse soojuse näidik***

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol H. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Märkus: Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● ***Sisselülitamine***

Vajutage (puudutage) lühidalt pliidiplaadi/õhupuhasti nuppu ⏻ **ON/OFF (1)**: sümbol ⏻ süttib. **Kui hoiate nuppu all,** muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid, pärast mida jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

TÄHTIS! **Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.**

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus: See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● ***Kuumutusala valimine***

Vajutage soovitud kuumutusala **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle).

● ***Võimsustase***

Pliidiplaadil on 9 võimsusastet. Puudutage ja libistage sõrmedega üle **valikuriba (3):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

Valitud võimsustase kuvatakse kuumutusala **valimise/kuva alal (2)**.

● ***Power Booster (lisavõimsus)***

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele 9), mis töötab 5 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 9). Power Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala (2) juures sümboliga P.

● ***Kuumutusalade taimer***

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga ja ka mitmele alale korraga. Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

Kuumutusalade taimeri aktiveerimine

• Puudutage (vajutage) **valiku-/kuvaala (2)** (nullist erinev võimsustase)

• Vajutage vastava kuumutusala nuppu **(6)**.

• Taimeri kestuse seadistamiseks kasutage sümboleid **(5)**, mis kuvatakse **alal/kuval (4)**. Seadistamise ajal sümbol **(6)** vilgub.

Märkus. Oodake 10 sekundit (kuni pöörloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Märkus. Kui vajutate uuesti pikalt nuppu **(6)**, siis ala taimer lähtestatakse.

Soovi korral korrake protseduuri teiste kuumutusaladega:

Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Kuvale (4) ilmub äsja valitud kuumutusalale seadistatud aeg. Kui ühtki ala ei valita, siis vajutades kuvale (4) ilmub STAND ALONE taimeri pöördloendus.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal ja kuumutusala lülitub välja.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige kuumutusala **(2)**.

• Seadke taimeri väärtuseks 0.00, kasutades nuppu **(5)**.

• ***Power Limitation (võimsuspiirang)***

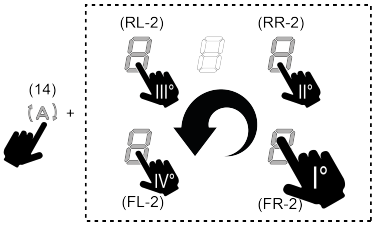
Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusalade tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbimine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja lülitatud, ilma et vajutataks **ON/OFF-nuppu** (1), pliidiplaadi elektrivõrku ühendamisel või 2 minuti jooksul pärast uuesti elektrivõrku ühendamist.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

• Vajutage nuppu (mis vilgub ainult esimesed 2 minutit pärast toote sisselülitamist)

• Hoides endiselt all nuppu , vajutage ükshaaval päripäeva kõigi kuumutusalade **valikualadele/kuvadele (2)**, alustades esimesest parempoolsest alast **(FR)**. Iga vajutuse ajal kuulete lühikest helisignaali. Kui olete vajutanud kõikidele aladele **(2)**, laske nupp lahti.



Sel hetkel kuvatakse tagumise vasakpoolse tsooni **(RL)** ekraanil **(2)** vahelduvas järjestuses sümbolid 0 ja 0, mis näitavad, et seadistust on võimalik teostada.

• Valige kuva **(RL-2)**, kerige **valikuriba (3)**, kuni ekraanil kuvatakse sümbolid 0 ja 8.

Ekraanil **(FL-2)** kuvatakse praegune seadistus koos tabelis toodud väärtustega:

kuvatav väärtus	**Võimsus (KW)**
0	7,4 kW (vaikeseade)
1	4,5 kW
2	3,1 kW

Võimsuspiirangu seadistuse muutmine

• Vajutage näidikule **(FL-2)**, seejärel seadistage **valikuribal (3)** uus seadistus. Tehtud valiku salvestamiseks vajutage **ON/OFF-nupp (1)** 2 sekundiks alla. Aktiveeritud seadistusest annab märku pikem helisignaal.

● ***Nupulukustus***

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetaks.

Aktiveerimine

• Vajutage **(10)**. Inaktiveerimiseks korrake toimingut.

Märkus. Kui sel ajal, mil Key Lock (nupulukustus) on aktiivne, vajutatakse mõnda muud nuppu, hakkab vilkuma sümbol, mis annab märku, et lukustus on peal ja ala kasutamiseks tuleb see inaktiveerida.

● ***Automaatne kiirkuumutus***

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada ruttu, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on kasutatav tasemetega 1 kuni 8.

Aktiveerimine

• Kui kuumutusala on sisse lülitatud, vajutage **(7)**; kuvale **(2)** ilmub vilkuv , mis vaheldub kuumutusalale seadistatud võimsusega.

Suurendades kuumutusala võimsustaset: automaatne kiirkuumutamine jääb uue seadistatud temperatuuriga aktiivseks.

Vähendades kuumutusala võimsustaset: automaatne kiirkuumutamine inaktiveeritakse.

Märkus. Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala, hakkab sümbol **(7)** uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva **(2)**.

● ***Paus***

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

• Vajutage **(9)**, näidikule **(2)** ilmub vilkuv sümbol .

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Vajutage **(9)**; **valikuriba (3)** valgustus süttib.

• Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage **valikuriba (3)** (või libistage sõrmega üle selle).

Märkus. Inaktiveerimine lähtestab enne pausi töös olnud tingimused, pliidiplaat töötab edasi varem seadistatud väärtustega.

Märkus. Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

Märkus. Pausifunktsioon ventilaatorit ei mõjuta.

● ***STAND ALONE taimer***

Taimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi.

Taimer käivitub, kui vajutate alale/kuvale **(4)**.

Kasutage sümboleid **(5)**, et määrata taimeri kestus – aega näeb alal/kuval **(4)**.

Märkus. Oodake 10 sekundit (kuni pöörloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Taimeril seadistatav maksimaalne aeg 1 (h) ja 59 (min). Järelejäänud aeg kuvatakse alal/kuval **(4)**, pöördloenduse lõpus kostub helisignaal.

Märkus: kui pöördloenduse lõpuni on alla 10 minuti, ilmub taimerile esimese numbri järele püsiv punkt.

Kuvatav väärtus	Järelejäänud aeg
1.35	1 h ja 35 min
1.35	1 min ja 35 sek

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige ala/kuva **(4)**.

• Seadke taimeri väärtuseks null 0.00, kasutades nuppu **(5)**.

● ***Temperatuurihoidik (soojas hoidmise funktsioon)***

Temperature Manager on juhtfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena optimaalsel võimsustasemel. Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks. Temperatuurihoidik aktiveerub nupu **(8)** esimesel vajutamisel.

Temperature Manager'i funktsioonil töötava kuumutusala kuval **(2)** kuvatakse sümbol .

Märkus. Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala, hakkab sümbol **(8)** uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva **(2)**.

Inaktiveerimiseks ja välja lülitamiseks vajutage uuesti nupule **(8)**, kuni näidikul **(2)** kuvatakse tase .

Märkus. Kui temperatuurihoidiku funktsiooni kasutab mitu kuumutusala, valige kõigepealt soovitud ala valikualaga **(2)**.

Funktsiooni saab inaktiveerida ka **valikualaga (3)**, seadistades võimsustasemeks .

TÕMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

• ***Tõmbesüsteemi sisse lülitamine***

• Lülitage pliidiplaat sisse, nagu on kirjeldatud "Pliidiplaadi kasutamise" jaotises "Sisselülitamine".

● ***Tõmbekiirus (-võimsus)***

Aspiraatoril on 3 tõmbekiiruse (võimsuse) taset.

Puudutage ja libistage sõrmedega piki **valikuriba (3)**: paremale, et suurendada võimsustaset, ning vasakule, et seda vähendada.

Märkus: valitud võimsustase kuvatakse kuumutusala valimise/kuva alal **(12)**.

● ***Power Booster (lisavõimsus)***

Väljatõmbel/aspiraatoril on kaks täiendavat võimsustaset (lisaks tasemele 3)

Power Booster (lisavõimsus) 1: aeg 15 minutit

Power Booster (lisavõimsus) 2: aeg 5 minutit

Pärast seda lülitub uuesti sisse varem valitud tase.

Libistage sõrmega üle valikuriba **(3)** (üle taseme 3) ja aktiveerige funktsioon Power Booster 1. Taset näitab valiku-/kuvamisalal (12) vilkuv number 4.

Libistage sõrmega üle valikuriba **(3)** (üle taseme 3) ja aktiveerige funktsioon Power Booster 2. Taset näitab valiku-/kuvamisalal (12) sümbol" P".

● ***Automaatne töö***

Õhupuhasti valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusalad.

Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti oma tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Funktsiooni aktiveerimine

Vajutage nuppu **(A) (14);**

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

Märkus. Kui automaatrežiimi ajal valitakse **valikuribalt (3)** kiirused 1 kuni 3, siis automaatrežiim seiskub. Kui aga on valitud Power Booster, taastub aja täis saamisel automaatrežiim ning seni vilgub sümbol **(A)**.

Märkus. Kui plaat lülitakse välja ajal, mil automaatne funktsioneerimine on aktiivne, lülitub ventilaator välja järk-järgult ja automaatselt.

● ***Filtrite küllastumise märguanne***

Õhupuhasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

Aktiivsöel põhinev või keraamiline lõhnafilter **FILTER (13)** süttib

Rasvafilter **FILTER (13)** süttib ja vilgub

Märkus. See funktsioon inaktiveeritakse vaikimisi (selle aktiveerimist on kirjeldatud jaotises “Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine”).

● ***Filtrite küllastuse lähtestamine***

Pärast filtrite (rasva-, keraamilise ja/või aktiivsöefiltri) hooldamist vajutage pikemalt alla nupp **FILTER (13)**. See kustub ja märguande loendus algab uuesti.

● ***Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine***

Märkus: üldiselt on see märguanne inaktiveeritud.

Selle aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

• Lülitage tõmbesüsteem sisse ⏻;

● Väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusaladega seadmel vajutage valikuala **(12)**.

• Vajutage ja hoidke all nuppu **HOOD (11)**, kuni ekraanile **(12)** ilmuvad vaheldumisi vilkuvad tähed F ja 0.

F = süsinikufilter / keraamiline lõhnafilter 0 = rasvafilter;

SÖEL PÕHINEVAD / KERAAMILISED LÕHNAFILTRID

• Vajutage **kuva (12)** hetkel, kui kuvatakse tähte F.

• Vajutage nuppu **FILTER (13)**, kui tuli põleb.

• Vajutage ja hoidke uuesti all nuppu **HOOD (11)** – sellega kinnitate söel põhineva / keraamilise lõhnafiltri märguande aktiveerimise.

RASVAFILTER

• Vajutage kuva (12) hetkel, kui kuvatakse tähte 0.

• Vajutage nuppu **FILTER (13)**, kui tuli vilgub.

• Vajutage ja hoidke uuesti all nuppu **HOOD (11)** – sellega kinnitate rasvafiltri märguande aktiveerimise.

VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel		Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
		– Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel		– Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
		– Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel		– Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
		– Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
		– Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel		– Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF		Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

Toote hoolduse kohta vaadake selle sümboliga tähistatud pilte paigalduse jaotise lõpus.

PLIIDIPLAADI HOOLDUS

● Induktsioonpliidiplaadi puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis!

• Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

• Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldID.

• ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest. Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

● D Vedeliku kogumispaagi puhastamine

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

● E Metallvõre puhastamine

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

TÕMBEVENTILAATORI HOOLDUS

● Tõmbeventilaatori puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi.

PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid. ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.

● A Rasvafiltrite hooldus

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga. Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

● B Aktiivsöefiltri hooldus – keraamiline (ainult filtreeriva versiooni puhul)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. Toode on varustatud lõhnafiltritega.

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

Tähelepanu! Ärge asetage filtreid ahju põhja, vaid küpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

Pakendimaterjal on 100% taaskasutatav ja tähistatud taaskasutussümboliga

Kasutage elektripliidi jääksoojust optimaalselt, lülitades seadme mõni minut enne toiduvalmistamise lõpetamist välja. Poti või panni põhi peaks kuumutusala täielikult katma, sellest väiksema põhjaga anuma kasutamine raiskab energiat. Katke potid ja pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt suletavate kaantega ning ärge kasutage rohkem vett kui vaja. Toidu valmistamine ilma kaaneta suurendab oluliselt energiatarbimist. Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne.

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ, UK SI 2013 nr 3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE).

Tagage toote nõuetekohane utiliseerimine. Kasutaja saab aidata vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja

tervisele. Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötluse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toote ostsite.

MÄÄRUSED

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste ohutusstandarditega: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Jõudlus: 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. ELEKTROMAGNETILINE ÜHILDUVUS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

TÕRKED SEADME TÖÖS

Infokood	**Kirjeldus**	**Võimalik põhjus**	**Lahendus**
E→2	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
E→3	Ebasobiv anum.	Magnetilised omadused halvenevad.	Eemaldage anum.
E→5	Kasutajaliidese ja induktsioonimooduli ühendumisprobleemid.	Moodulil puudub elektrivool; toitejuhe pole korralikult ühendatud või on defektne	Eemaldage pliit võrgust ja kontrollige ühendust.
Kõikide muude veateavituste korral	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

TEHNILISED ANDMED

Kõrgus (cm)	Pikkus (cm)	Sügavus (cm)
22,3	83	51,5

CE

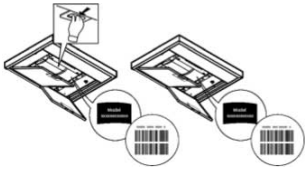
Tootega mitte kaasas olevad komponendid

Saate alla laadida ohutusjuhised, kasutusjuhendi, tehnilised ja elektriühendust puudutavad andmed mitmel moel.

Külastage veebisaiti **docs.whirlpool.eu**

Kasutage QR-koodi

Lisaks võite võtta ühendust **müügijärgse teeninduse** (garantiidokumendis tood telefoninumbril). Teeninduskeskusesse pöördudes tuleb teil teatada toote identifitseerimiskoodid.



LT

BENDROJI SAUGA

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų. ● Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo. ● Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimuliatorius yra suderinamas su gaminiu. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus. ● Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite gaminį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės. ● Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. ● Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių. ● Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. ● Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu: ● Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. ● Niekada nešildykite skardinių su

maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines. ● Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su gaminiu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai gaminys naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Jei nebus laikomasi gaminio valymo ir filtrų pakeitimo / valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokiu būdu negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytomis nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Kai vienu metu veikia šis prietaisas ir kiti ne elektros energija maitinami prietaisai, kambario neigiamas slėgis negali viršyti 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

● Montuodami pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų pažeistas, nes kyla gaisro arba nutrenkimo elektra rizika. Nenaudokite prietaiso plikomis kojomis arba jei nesate sausi. Prietaisą suaktyvinkite tik baigę montuoti. ● Nenaudokite prietaiso, jei padaryta žala maitinimo laidui arba kištukui, jei veikia netinkamai arba jei prietaisas buvo pažeistas arba nukritęs. ● Jei duotas laidas yra pažeistas, jį reikia pakeisti tokiu pačiu gamintojo tiekiamu laidu, o tai turi padaryti įgaliotas technikas arba kvalifikuotas personalas, nes kyla nutrenkimo elektra rizika. ● Prietaisą tvarkyti ir montuoti turi du ar daugiau asmenys – sužalojimų rizika. ● Saugokite, kad į montavimo vietą nepatektų vaikai. Baigus montuoti, pakuotė (plastikas, polistirolo dalys ir t. t.) turi būti saugoma atokiau nuo vaikų, nes kyla

uždusimo rizika. ● Mažesni nei 3 metų vaikai turi būti toliau nuo prietaiso; vaikai nuo 3 iki 8 metų gali artintis prie prietaiso tik tada, jei yra kruopščiai prižiūrimi. ● Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Nenaudokite prietaiso lauke.
Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.
● Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.
● Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.
● Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nė vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.
● Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

MONTAVIMAS

● Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.
• TOP montavimo atveju, gaminys yra skirtas įmontuoti į 2–6 cm storio stalviršį arba FLUSH atveju – į 2,5–6 cm stalviršį.
Mažiausias atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje, bent 4 cm šonuose ir bent 50 cm nuo viršutinių spintelių.
SVARBI PASTABA = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės baldų gamintojo nurodymais.
● **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

ELEKTROS JUNGTIS

● Išjunkite gaminį iš elektros tinklo. ● Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. ● Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Įsitikinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Nenaudokite ilgintuvų. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm2 galiai iki 7200 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm2. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Gaminys yra skirtas būti nuolatos prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai

prieinamas po montavimo.
● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.
● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.
norint prijungti elektrinį buitinį prietaisą pasirenkama vienfaze jungtimi, reikia nuimti esamą laidą ir pakeisti kito tipo laidu (netiekiamas), kurio specifikacijos tokios: vienfazė jungtis: laidas H05V2V2-F 3G4.

MONTAVIMAS

● **Prieš pradedant montuoti:** Išpakavę gaminį patikrinkite, ar gabenant jis nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonai tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra (dėl gabenimo priežasčių) pridėtų daiktų (pavyzdžiui, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas
● **Baldo paruošimas įmontavimui:**
• Gaminio negalima montuoti virš aušinimo prietaisų, indaplovių, viryklių, krosnių, skalbyklių ir džiovyklių; Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įjungdami kaitlentę ir kruopščiai pašalinkite visas drožles ar pjovimo likučius.
• norint optimizuoti montavimą su filtru, rekomenduojama baldo pagrinde įrengti angą, kurioje reikia įmontuoti komercines groteles.
• **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę,palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.
● **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama aprišti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

KITA NAUDINGA INFORMACIJA

Prietaisas gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokiu atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

NAUDOJIMAS

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.
Privalumai: lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra: **Saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra. **Greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas. **Tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas. **Veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

● **Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys**

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia. Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

● **Maisto gaminimo indai**

Svarbu:

Naudokite tik indus su simboliu

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

• indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;

• metalinių indų emaliuotu dugnu;

• indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;

• niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

●**Ankstesni indai**

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro ištraukimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

● **Versija su oro ištraukimo įranga:**

Garai šalinami į išorę kelias vamzdžiais (jie įsigyjami atskirai). Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui. Daugiau informacijos apie vamzdžius ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro ištraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus. Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro ištraukimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas. Todėl už tai neprisiimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą: • Rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas. • Bendrame 7 tiesių metrų maršrute rekomenduojama naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes • Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

● **Versija su filtru**:

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje. Gaminys turi kvapų filtrų komplektą. Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

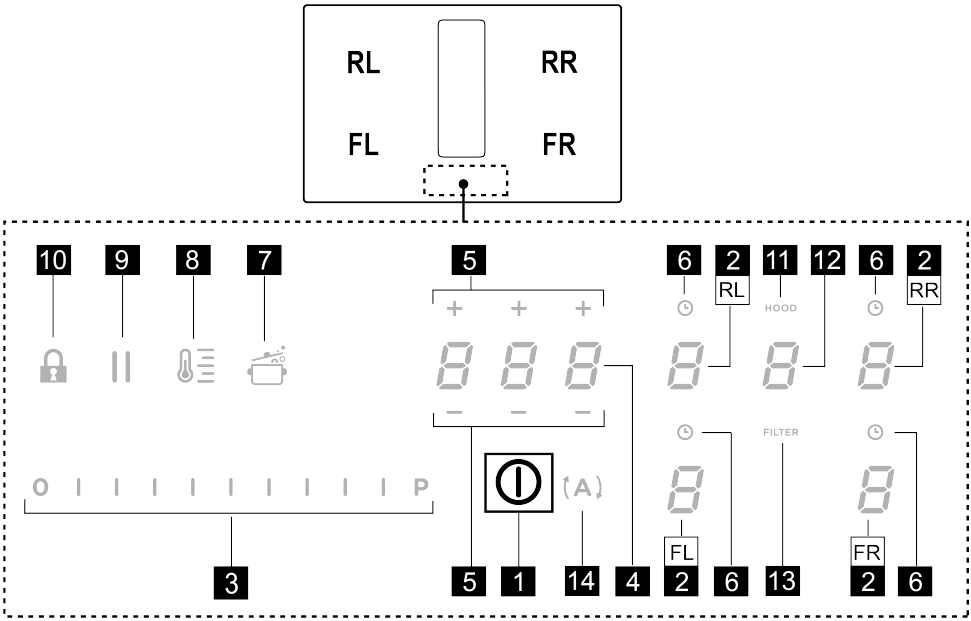
NAUDOJIMO PASIŪLYMAI

Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite prietaisą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakių sistemą.

Gerai išnaudokite savo elektrinės kaitlentės liekamąjį karštį išjungdami ją kelias minutes prieš baigdami ruošti valgį. Puodo arba keptuvės pagrindas turėtų uždengti visą elektrinę kaitlentę; naudojant indą, kurio pagrindas mažesnis už kaitlentės, bus švaistoma energija. Maisto ruošimo metu uždenkite puodus ir keptuves gerai priglundančiais dangčiais ir nenaudokite daugiau vandens, nei reikia. Maisto ruošimas neuždėjus dangčio labai padidina energijos sąnaudas. Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu.

VALDIKLIAI

VALDYMO SKYDAS



T.	Veiksmas
1	Į./IŠJ. kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
2	Kaitinimo zonų pasirinkimas / Kaitinimo zonos ekranas
3	Kaitinimo galios lygio ir siurbimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
	Kaitinimo galios lygio ir siurbimo greičio (galios) rodymas
4	„Timer STAND ALONE“ (ATSKIRO laikmačio) suaktyvinimas
	Ekranas: „Timer STAND ALONE“ (ATSKIRAS laikmatis) / kaitinimo zonų laikmatis.
5	„Timer STAND ALONE“ (ATSKIRO laikmačio) laiko padidinimas / sumažinimas / kaitinimo zonų laikmatis
6	Kaitinimo zonų laikmačio suaktyvinimas
	Aktyvaus kaitinimo zonų laikmačio rodiklis
7	„Automatic Heat Up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimas
8	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas
9	Pauzė
10	„Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
11	Suaktyvinto siurbimo įtaiso rodiklis
	Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas
12	Siurblio pasirinkimas/suaktyvinimas
	Siurbimo įtaiso ekranas
	Anglies / keramikinio filtro – riebalų filtro prisotinimo ekranas
13	Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
14	Automatinės siurbimo įtaiso funkcijos suaktyvinimas

INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. Dėl šios priežasties: Šiame vadove aprašomos pagrindinės funkcijos. Naudokite pirmuosiuose puslapiuose pateiktą QR kodą, kad internete rastumėte visas instrukcijas. Visos šios kaitlentės funkcijos atitinka griežčiausius saugos standartus. Dėl šios priežasties:

• **Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.**

• Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Dėmesio! Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis H nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Įjungta kaitinimo zona	0
„Power Level“ (galios lygis)	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	u
Pauzės funkcija	II
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

KAITLENTĖS SAVYBĖS

● ***„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)***

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● ***„Pot Detector“ (puodų daviklis)***

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● ***„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)***

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● ***„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)***

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį H.

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

● ***Įjungimas***

Trumpai paspauskite (palieskite) ⏻ **ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1)** kaitlentėje / gartraukyje: užsidega simbolis ⏻; **Toliau spaudžiant:** visos esamos funkcijos kelias akimirkas taps matomos, o tada liks aktyvios tik pagrindinės; kitas bus galima naudoti ir jos bus suaktyvintos vėliau naudojant prietaisą.

SVARBU : **visos esamos funkcijos bus nežymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.**

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● ***Kaitinimo zonų pasirinkimas***

Palieskite (paspauskite) atitinkamos pageidaujamos kaitinimo zonos **pasirinkimo / ekrano (2)** sritį.

● ***„Power Level“ (galios lygis)***

Kaitlentė turi 9 galios lygius Palieskite ir braukite pirštais išilgai **pasirinkimo juostos (3):**

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas **pasirinkimo / ekrano (2)** srityje

● ***„Power Booster“ (galios didinimas)***

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant 9 lygio), kuris išlieka aktyvus 5 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą). „Power Booster“ (galios didinimo) lygis yra rodomas pasirinkimo / ekrano (2) srityje simboliu P

● ***Kaitinimo zonų laikmatis***

Kaitinimo zonų laikmatis – tai skaičiavimas atvirkštine tvarka, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai. Pasibaigus nustatytam laiko tarpui,

kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

Funkcijos „Kaitinimo zonų laikmatis" suaktyvinimas

• Palieskite (paspauskite) **pasirinkimo / ekrano (2)** sritį („Power Level" (galios lygis) kitoks nei nulis)

• Paspauskite atitinkamos kaitinimo zonos **(6)**

• Naudokite simbolius — + **(5)**, kad nustatytumėte laikmačio trukmę, kuri rodoma **zonoje / ekrane (4)**; nustatant simbolis **(6)** mirksi.

Pastaba: palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs kaitinimo zonos laikmatis.

Pastaba: dar kartą ilgai spaudžiant **(6)**, kaitinimo zonos laikmatis nustatomas iš naujo.

Jei pageidaujate, pakartokite veiksmą su kitomis kaitinimo zonomis:

kiekvienai kaitinimo zonai gali būti nustatytas skirtingas laikmatis; ekrane (4) bus parodytas tuo metu pasirinktos kaitinimo zonos skaičiavimas atvirkštine tvarka; jei nepasirinkta jokia zona, paspaudus ekrane (4) bus parodytas „Timer STAND ALONE" (ATSKIRO laikmačio) skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atvirkštine tvarka, įsijungs garso signalas ir kaitinimo zona išsijungs.

Norėdami išjungti „Timer" (laikmatį):

• pasirinkite kaitinimo zoną **(2)**

• nustatykite „Timer" (laikmačio) trukmę 0.00 naudodami — + **(5).**

● ***„Power Limitation" (galios ribojimas)***

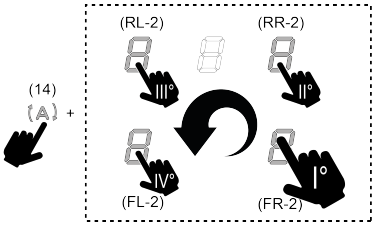
Su funkcija „Power Limitation" (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojamą galią taip, kad bendras kaitlentės suvartojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojimo lygio.

Pastaba: nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta, nespaudžiant mygtuko **ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1)**, prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekančias 2 minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation" (galios ribojimas):

• paspauskite A (jis mirksės, tik pirmas 2 minutes nuo gaminio maitinimo)

• ir toliau spausdami A po vieną vienu metu paspauskite visas kaitinimo zonos **pasirinkimo / ekrano (2)** sritis prieš laikrodžio rodyklę, pradėdami nuo priekinės dešiniosios zonos **(FR),** ir su kiekvienu paspaudimu įsijungs trumpas garsinis signalas; paspaudus visus ekranus **(2)**, bus galima atleisti mygtuką:



dabar galinės kairiosios zonos **(RL)** ekrane **(2)** pakaitomis vienas po kito bus rodomi simboliai 0 ir 0, nurodantys, kad bus galima atlikti nustatymą.

• pasirinkite ekraną **(RL-2)**, po to slinkite **pasirinkimo juosta (3)** tol, kol ekrane bus parodyti simboliai 0 ir 8; Ekrane **(FL-2)** bus parodytas dabartinis nustatymas su lentelėje pateiktu nustatymu:

rodoma reikšmė	**Galia (Kw)**
0	7,4 Kw (numatytasis nustatymas)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation" (galios ribojimas):

• paspauskite ekraną **(FL-2)**, po to slinkite **pasirinkimo juosta (3)**, kad

atliktumėte naują nustatymą. Norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, 2 sekundes spauskite klavišą **ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1);** įsijungs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą.

● ***„Key Lock" (klavišų užrakinimas)***

Su „Key Lock" (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:

• paspauskite **(10)** Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

Pastaba: jei tuomet, kai suaktyvintas „Key Lock" (klavišų užrakinimas), bus nuspausta bet kokia kita funkcija, simbolis mirksės nurodydamas, kad funkcija naudojama ir norint reguliuoti kaitlentę, ją reikia išjungti.

● ***„Automatic Heat UP" (automatinis pakaitinimas)***

Su funkcija „Automatic Heat UP" (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Ši funkcija veikia su galios lygiais nuo 1

iki 8.

Suaktyvinimas:

• kai kaitinimo zona įjungta, paspauskite **(7),** ekrane **(2)** parodoma mirksinti A, kuri pakaitomis rodoma su kaitinimo zonoje nustatyta galia.

Padidinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) lieka aktyvi su nauju temperatūros nustatymu;

Sumažinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) išjungiama.

Pastaba: tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną, simbolis **(7)** vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet kokiu atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane **(2).**

● ***Pauzė***

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

Suaktyvinimas:

• paspauskite **(9);** parodomas mirksintis simbolis ekrane **(2)**

Norėdami išjungti funkciją:

• paspauskite **(9)**; **pasirinkimo juosta (3)** užsidega

• paspauskite / slinkite **pasirinkimo juosta (3)**, kad išjungtumėte funkciją.

Pastaba: išjungus atstatomos prieš pauzę buvusios kaitlentės sąlygos, o kaitlentė pradeda toliau veikti su tais pačiais anksčiau atliktais nustatymais.

Pastaba: jei po 10 minučių Pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

Pastaba: pauzės funkcija neturi įtakos siurbimui.

● ***„Timer STAND ALONE” (ATSKIRAS laikmatis)***

Laikmačio funkcija – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

Laikmatis suaktyvinamas paspaudus zoną / ekraną **(4).**

Naudokite simbolius **(5)**, kad nustatytumėte laikmačio trukmę, kuri rodoma zonoje/ekrane **(4)**

Pastaba: palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Laikmatį galima nustatyti daugiausiai 1 (val.) ir 59 (min.) Zonoje / ekrane **(4)** bus rodomas likęs laikas. Pasibaigus atvirkštiniam skaičiavimui, pasigirs garso signalas.

Pastaba: Kai atbulinio skaičiavimo lieka mažiau nei 10 min., laikmatyje po pirmo skaičiaus parodomas fiksuotas taškas.

Rodoma reikšmė	Likęs laikas
1.35	1 val. ir 35 min.
1.35	1 min. ir 35 sek.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite zoną / ekraną **(4)**

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę nuliui 0.00 naudodami **(5)**

● ***„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) („Warming Function“ (pašildymo funkcija))***

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas; jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šiltą. Funkcija „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) suaktyvinama pirmą kartą paspaudus klavišą **(8)**.

Zonos, kurioje veikia „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis), ekrane **(2)** pasirodo simbolis

Pastaba: tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną, simbolis **(8)** vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet kokiu atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane **(2).**

Dar kartą paspauskite **(8),** kad sustabdytumėte ir išjungtumėte tol, kol ekrane **(2)** rodomas lygis taps 0.

Pastaba: jei yra daugiau zonų, kurios veikia režime „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) („Warming Function“ (pašildymo funkcija)), pirmiausia pasirinkite pageidaujamą zoną su pasirinkimo zona **(2)**; funkciją taip pat galima išjungti su **pasirinkimo juosta (3)**, galios lygį nustatant ties 0.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

● ***Oro ištraukimo sistemos įjungimas:***

• Įjunkite kaitlentę, kaip parodyta skyriaus „Įjungimas“ dalyje „Kaitlentės naudojimas“;

● ***Oro ištraukimo greitis (galia):***

Oro ištraukimo sistema turi 3 siurbimo greičio (galios) lygius.

Palieskite ir braukite pirštais išilgai **pasirinkimo juostos (3)**: į dešinę, kad padidintumėte galios lygį, į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Pastaba: Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo / ekrano **(12)** srityje

● ***„Power Booster“ (galios didinimas)***

Oro ištraukimo sistema turi 2 papildomus galios lygius (be 3 lygio)

„Power Booster 1“ (1 galios didinimas): trukmė nustatyta 15 min.

„Power Booster 2“ (2 galios didinimas): trukmė nustatyta 5 min.

O po to galia vėl grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

Palieskite ir braukite pirštais išilgai pasirinkimo juostos **(3)** (be 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 1“ (1 galios didinimas), lygis bus rodomas pasirinkimo / ekrano zonoje (12) mirksint skaičiui „4“.

Palieskite ir braukite pirštais išilgai pasirinkimo juostos **(3)** (be 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 2“ (2 galios didinimas), lygis bus rodomas pasirinkimo / ekrano zonoje (12) mirksint simboliui „

“

● ***Automatinis veikimas***

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

Paspauskite **(14);**

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

Pastaba: jei automatinio veikimo metu **pasirinkimo juostoje (3)** pasirenkami greičiai nuo 1 iki 3, automatinis veikimas nutraukiamas; tačiau jei pasirenkama „Power Booster“ (galios didinimas), automatinis veikimas bus tęsiamas pasibaigus nustatytam laikui, o tuo tarpu, simbolis liks mirksėti.

Pastaba: jei kaitlentė išjungiama tuomet, kai aktyvi automatinė funkcija, gartraukis bus automatiškai palaipsniui išjungiamas.

● ***Filtrų prisisotinimo rodiklis***

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

Įsijungia anglies / keramikiniai kvapų filtrai „**FILTER“ (13)**

Riebalų filtras „**FILTER“ (13)** įsijungia ir mirksi

Pastaba: pagal numatytuosius nustatymus, ši funkcija yra išjungta (kaip ją įjungti, žr. skirsnį „Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas“)

● ***Filtrų prisotinimo atstatymas***

Atlikę filtrų (riebalų ir (arba) anglies / keramikinių) priežiūros darbus, ilgai spauskite „**FILTER“ (13)**; jis išsijungia ir įjungia rodiklio skaičiavimą.

● ***Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas***

Pastaba: Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami jį suaktyvinti, atlikite šiuos veiksmus:

• įjunkite gartraukį ;

• kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite pasirinktą zoną **(12)**

• ilgai spauskite **„HOOD“ (11),** kol ekrane bus parodytos **(12)** raidės ir

, mirksinčios pakaitomis.

= anglies / keramikiniai kvapų filtrai; = riebalų filtras;

ANGLIES / KERAMIKINIAI KVAPŲ FILTRAI

• paspauskite ekrane **(12)** tuomet, kai parodoma raidė

• paspauskite „**FILTER“ (13)** ir lemputė degs nuolat.

• iš naujo ilgai spauskite **„HOOD“ (11),** kad patvirtintumėte anglies / keramikinių kvapų filtrų suaktyvinimą.

RIEBALŲ FILTRAS

• paspauskite ekrane (12) tuomet, kai parodoma raidė

• paspauskite „**FILTER“ (13)** ir lemputė mirksės.

• iš naujo ilgai spauskite „**HOOD“ (11)**, kad patvirtintumėte riebalų filtro indikatoriaus suaktyvinimą.

GALIOS LENTELĖ

Galia		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia		Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
		Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia		Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
		Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia		Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF		Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

Norėdami atlikti gaminio priežiūros darbus, baigę montuoti, peržiūrėkite šiuo simboliu pažymėtas nuotraukas.

KAITLENTĖS PRIEŽIŪRA

● **Indukcinės kaitlentės valymas**

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu:

• Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

• Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

• NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

● **D Skysčių surinkimo indo valymas**:

Jei netyčia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

● **E Metalinių grotelių valymas:**

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

● **Oro ištraukimo įrenginio valymas**:

Valymui naudokite IŠSKIRTINAI tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

● **A Riebalų filtrų priežiūra:**

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu. Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

● **B Aktyviosios anglies - keramikinio filtro priežiūra (tik versijai su filtrais):**

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonius kvapus. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį.

Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

Dėmesio! Nedėkite filtrų ant orkaitės dugno, bet įdėkite jas į skardą ir padėkite ją vidutiniame aukštyje.

ŠALINIMAS

Pakuotės medžiaga yra 100 % perdirbama ir yra pažymėta perdirbimo simboliu

Gerai išnaudokite savo elektrinės kaitlentės liekamąjį karštį išjungdami ją kelias minutes prieš baigdami ruošti valgį. Puodo arba keptuvės pagrindas turėtų uždengti visą elektrinę kaitlentę; naudojant indą, kurio pagrindas mažesnis už kaitlentės, bus švaistoma energija. Maisto ruošimo metu uždenkite puodus ir keptuves gerai priglundančiais dangčiais ir nenaudokite daugiau vandens, nei reikia. Maisto ruošimas neuždėjus dangčio labai padidina energijos sąnaudas. Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu.

Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEĮA).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

REGLAMENTAI

Įranga suprojektuota, išbandyta ir įrengta laikantis saugos standartų: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2- 31, EN/IEC 62233. Eksploatacinės savybės: 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. EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

VEIKIMO SUTRIKIMAI

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
E02	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
E03	Indas netinkamas	Magnetinių savybių praradimas	Nuimkite puodą
E05	Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos	Modulio nepasiekia elektros srovė; maitinimo laidas nebuvo tinkamai prijungtas arba jis yra sugedęs	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą
Dėl visų kitų klaidos pranešimų	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

TECHNINIAI DUOMENYS

Aukštis (cm)	Plotis (cm)	Gylis (cm)
22,3	83	51,5

CE

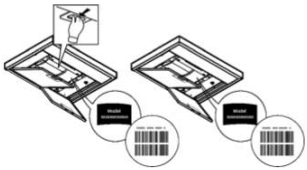
Su gaminiu netiekiami komponentai

Norėdami atsisiųsti saugos instrukcijas, naudojimo instrukciją, techninių duomenų lapą ir energijos duomenis:

Apsilankykite interneto svetainėje **docs.whirlpool.eu**

Naudokite QR kodą

Arba **kreipkitės į pagalbos tarnybą** (telefono numeris nurodytas garantijos knygelėje). Kreipdamiesi į pagalbos tarnybą, nurodykite gaminio serijos numerio plokštelėje pateiktus kodus.



LIB0156815G Ed. 09/22