



Electrolux



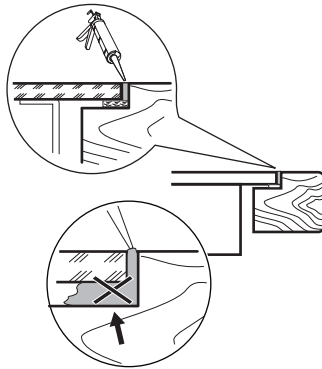
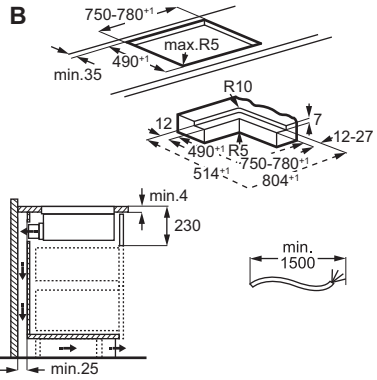
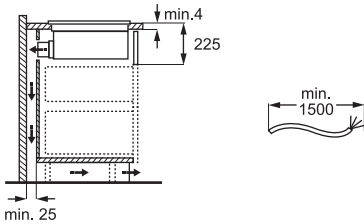
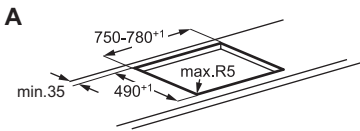
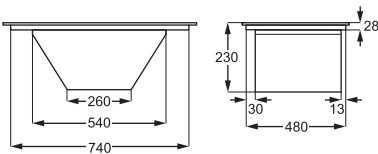
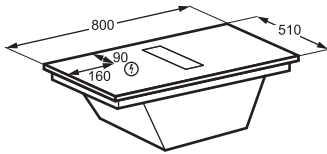
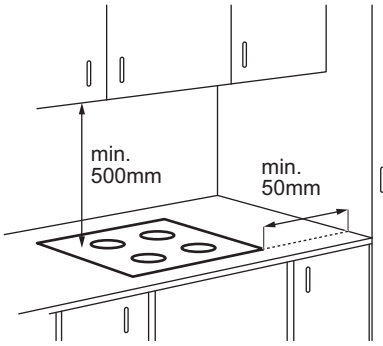
electrolux.com/register



KCC83410CT

EN	User Manual Hob	3
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	20
SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	38
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	55

INSTALLATION / INSTALACIÓN / INSTALIMI / MOHTAJA



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



1. SAFETY INFORMATION.....	4	7. COOKING GUIDE.....	14
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6	8. CARE AND CLEANING.....	15
3. ASSEMBLY.....	9	9. TROUBLESHOOTING.....	17
4. BEFORE FIRST USE.....	10	10. TECHNICAL DATA.....	17
5. PRODUCT DESCRIPTION.....	11	11. ENERGY EFFICIENCY.....	18
6. DAILY USE.....	12	12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	19

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex dis-

abilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not

blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).

- Failure to comply may lead to the backflow of combustion gases, causing risk of carbon monoxide poisoning or suffocation.
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the extractor filter and remove grease deposits regularly to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified technician must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.

- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In the case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.

- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from

the power supply to prevent the electric shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Never use an open flame when the extractor operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.

- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with warm water and a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number

3.2 Assembling the hob

i For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.
For on-top installation refer to diagram **A**.
For integrated installation refer to diagram **B**.

Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and/or the labels under the hob.

Only for selected countries: In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch must be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

Assembling the filtering unit

The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection". Before the first use make sure to insert the carbon filters inside the extractor with the handles facing inwards. Put the grease filter housing inside the extractor and place the grid on the extractor.

3.3 Attaching the seal

On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal

stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes matching the length of the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Connection cable

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

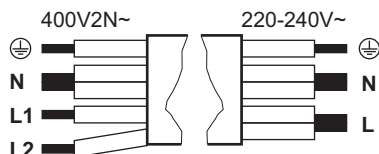
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type H05VV-F which withstands a temperature of 70 °C or higher.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

One-phase connection

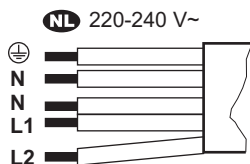
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).

NL connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



One-phase connection: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²		Two-phase connection: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²	
	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.5 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press until appears.
3. Press 4 or 6 on the control bar to navigate between the settings.
4. Press to exit.

Power levels:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Filter selection

Before the first use make sure to set the correct filter type based on the mode of installation. Refer to "Menu structure".

Recirculation mode: carbon filter (in combination with a grease filter)

Carbon filters, containing active foam, neutralise smoke and cooking smells. You can choose between:

- **OdourClean STANDARD** (white, disposable)
- **OdourClean PLUS** (black, regenerable)

To use the appliance in recirculation mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Go to the user settings and switch the carbon filter notification on by selecting F, and then On. Then choose one of the filters:

- OdourClean STANDARD: Select Ft, then 2.
- OdourClean PLUS: Select Ft, then 1.

Exhaust mode: grease filter

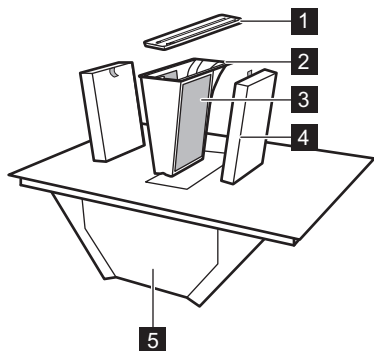
Grease filters collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the extractor system.

To use the appliance in exhaust mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Then go to the user settings and switch the carbon filter notification off by selecting F, and then Off.

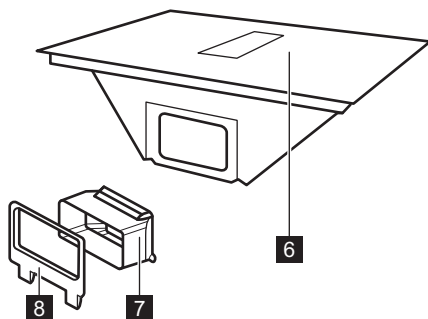
ⓘ Exhaust mode may affect room air pressure and therefore requires proper ventilation to prevent the backflow of combustion gases from other appliances. Ensure that the installation environment complies with the supplied safety guidelines.

5. PRODUCT DESCRIPTION

5.1 Product overview

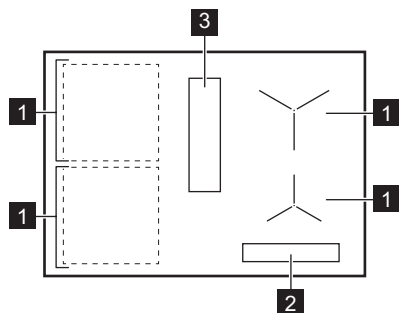


- 1 Grid
- 2 Grease filter housing
- 3 Grease filter (non-removable)
- 4 Carbon filter
- 5 Drip tray



- 3 Extractor




5.2 Cooking surface layout




- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

5.3 Symbols on the control panel and the display



Symbol / indicator	
⓪	On / Off
■	Cooking zone selector
	Pause
🕒	Timer
🔌	Bridge
0.5 ↑	Precise Heat
🔌	Heat Assist
AUTO	Automatic mode of the extractor
🌿	Manual mode of the extractor
🌿	Breeze
P	PowerBoost

Symbol / indicator	
	Lock/Child Safety Device
	There is a malfunction.
	The filter needs to be cleaned or replaced.

Symbol / indicator	
	OptiHeat Control

6. DAILY USE

6.1 Using the hob

Press and hold  to activate or deactivate the hob. Select a cooking zone by pressing the corresponding symbol . Put the cookware on the cooking zone and set a heat setting using the control bar. To deactivate the selected cooking zone, press 0.

Precise Heat

You can activate half-step heat levels for a more precise control of temperature of the cooking zones. Set a heat setting and press 0.5 . The current heat setting decreases by 0.5. An indicator appears above 0.5 . To deactivate, press 0.5 .

6.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

6.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec. In case multiple pots are detected, the hob selects the last activated cooking zone.

6.4 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones and the extractor are deactivated, when no heat setting or fan speed is selected after activation, or when cookware boils dry).

6.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.6 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power,

the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

6.7 P PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press **P** to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat setting. To deactivate the function, change the heat setting.

6.8 ⏻ Count Down Timer

To specify how long a cooking zone should operate.



Set a heat setting on the cooking zone and press **⏻**. Set the time by pressing the heat setting digits in sequence. Wait a few seconds or confirm with **⏻**. To cancel the timer, set it to 0 h 00 min. When the set time runs out, the cooking zone deactivates.


6.9 Heat Assist

The function helps cook or keep food warm by using preset low to medium heat levels:

- Level I – melt & keep warm (heat setting 1)
- Level II – simmering (heat setting 5)
- Level III – pan frying (heat setting 7)

You can activate the function only when you select a cooking zone first. Switching zones does not affect active Heat Assist on another zone.

1. Press  to activate the function.
2. Press  again to switch between levels.

To deactivate, press  until the display shows 0 or select any heat setting.

You may need to adjust the heat level manually depending on the cookware.

6.10 || Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.




When the extractor operates in manual mode, the fan speed is reduced to 1. In automatic mode, the fan speed does not change.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press **||**.


6.11 Lock/Child Safety Device


To lock/unlock the control panel as needed.

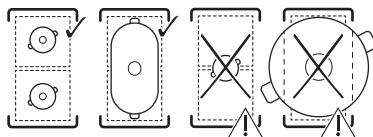
To lock the control panel briefly while cooking: press  once. Press again to unlock. To prevent accidental operation of the hob: press and hold  for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold  for 3 sec, and switch off the hob.

6.12 Bridge

To connect two side cooking zones so that they operate as one. You can use it to cook with large cookware (e.g. plancha). Make sure the cookware covers the centres of both cooking zones. If the cookware is placed between the centres of the zones, the function will not be activated.

1. Set the heat setting for one of the zones.
2. Press .
3. Change the heat setting as needed.



To deactivate the function, press .



6.13 Extractor functions

Manual mode


The extractor can operate when the hob is on or off. The manual mode offers four fan speeds: 1-3 and **b** (boost, the intense setting).

1. Press  to activate the extractor.
2. Press  repeatedly to adjust the fan speed. The display shows the current setting.

To deactivate, press  repeatedly.

Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: h1-h4 (low to intense).



1. If the function is not on by default, press  to activate it.
2. Put cookware on a cooking zone and select a heat setting.


To deactivate, press .

To change the default fan speed (h3), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

Breeze


The fan operates at an extra low speed at a minimum noise level to remove any lingering smells.

1. Switch off the hob.
2. Press . A timer set to 60 min and **br** appear on the display.
3. Adjust the timer by pressing  and the heat levels on the control bar.

The function deactivates when the timer stops. To deactivate it manually, press .


Drying cycle

The fan continues running at a minimum speed for 20 minutes after you switch off the hob, then deactivates automatically. The function removes any lingering smells after cooking.

When the function operates,  and the remaining runtime appear. It is not possible to adjust the time.

To stop the function, press .

To disable the function completely, enter the user settings. Refer to "Menu structure".


 It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

6.14 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound

Symbol	Setting
P	Power limitation
h	Automatic mode of the fan
F	Carbon filter notification
dF	Drying cycle
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm/error history

To enter user settings: press and hold . Then, press and hold . Press .

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings press . To change the setting value press 4 or 6 on the control bar.

To exit the menu: press .

6.15 Energy saving tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.
- Set the fan at a low speed level when you start cooking. Once the cooking is finished, keep the fan running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke.
- Clean the filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

For more information refer to "Energy efficiency".

7. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Heat	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50

Heat	Use to:	Time (min)
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

8. CARE AND CLEANING

8.1 Cleaning the glass surface of the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.
- Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.
- Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat

stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

- **Remove persistent marks and stains:** for best results, use MATT CARE hob cleaner, dedicated to this type of surface, or any other mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces (e.g. VitroCare®). Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

8.2 Cleaning the extractor

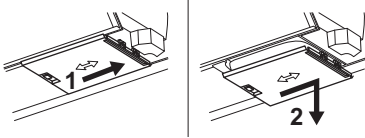
Grid

The grid is made of aluminium. Wash it manually or in a dishwasher and wipe with a soft cloth.

Drip tray

The drip tray located under the extractor collects condensation created during cooking. Remember to empty the tray regularly.

1. Take hold of the underside of the drip tray with both hands and slide it forward. Then move it carefully downwards to avoid spilling the water.



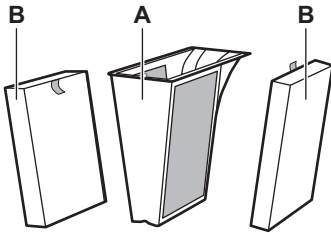
2. Wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth/sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

If water or other liquids spill inside the extractor system: switch off the extractor, and clean the area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.

8.3 Cleaning the filters


The filtering unit consists of the following elements: grease filters combined with the grease filter housing **A** and the removable carbon filters **B**.

① The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection".




The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the respective filters regularly. The notification does not block the use of the hob. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the extractor and the hob.


Grease filter

- After 40 hours of use a static indicator  appears to signal that it is time to clean the grease filters.

OdourClean STANDARD carbon filter

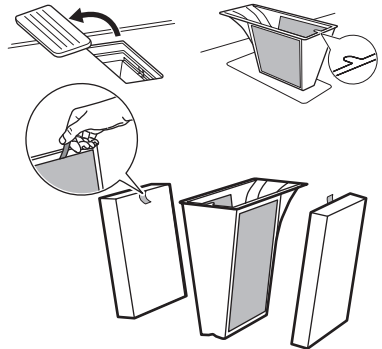
- After 180 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to replace the filters.
- Inspect the filters regularly for the level of accumulated grease. Replace them when the blinking indicator appears (approximately once a year, depending on the frequency of use) or sooner, if needed.

OdourClean PLUS carbon filter



- After 140 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filters.
- Clean the filters only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the filters only when the blinking indicator appears. The maximum number of regeneration cycles is 8. After that time, replace the filters.

Disassembling/reassembling the filters

1. Remove the grid and take out the filter housing.
2. Take out the filters by grabbing the handles.
3. Reassemble the filtering unit after cleaning. Insert the carbon filters in the extractor with the handles facing inwards. Place the grease filter housing back inside and put the grid back on.



Cleaning the grease filters


1. Clean the filters as soon as the built-up grease is visible. Wash the grease filter housing with the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse it with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can wash them in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load. Some mild discolouration of the mesh may naturally occur, which does not affect the performance of the filter.
2. Leave the filters for some time to dry at room temperature.
3. Put the filters back inside. If the notification  is on, press  briefly to restart the counter.

Cleaning the OdourClean PLUS carbon filters


1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature.

3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the OdourClean PLUS carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min, placing them on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside. Press  briefly to reset the counter.

9. TROUBLESHOOTING

 If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".

- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

The extractor fan does not run/deactivates by itself.

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.
- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

appears.

- Clean/replace the filter. Refer to "Care and cleaning".

and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

The control panel blinks.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model KCC83410CT
Typ 67 B4A 01 AA
Induction
Serial number
ELECTROLUX

PNC 949 599 577 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification	KCC83410CT		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones	4		
Heating technology	Induction		
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	15.0 cm 18.0 cm	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.4 cm W 21.8 cm	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.4 cm W 21.8 cm	
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 174.6 Wh/kg	
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	185.1 Wh/kg		

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

11.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.


11.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014


Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014	
Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX

Model identifier	KCC83410CT	
Annual Energy Consumption - AEEhood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m ³ /h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m ³ /h
Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m ³ /h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - P _o	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - P _s	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m ³ /h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Q _{max}	650.0	m ³ /h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - E _{middle}	-	lux

Appliance tested according to: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	20	7. GUÍA DE COCCIÓN.....	32
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	23	8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	32
3. MONTAJE.....	25	9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	34
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	27	10. DATOS TÉCNICOS.....	35
5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	28	11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	35
6. USO DIARIO.....	29	12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	37

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste atención para no tocar los elementos térmicos.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la habitación donde se instale el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar el reflujo de los gases de combustión, lo que conlleva un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono o asfixia.
- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la habitación no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro del extractor y elimine los depósitos de grasa regularmente para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Si el aparato está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción di-

señadas por el fabricante del aparato o aquellas indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o

bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- No instale la salida de aire en un hueco en la pared, a menos que el hueco esté diseñado para tal fin.
- Para la instalación sin conductos, la salida del ventilador debe colocarse directamente contra la pared o debe estar separada por una pared adicional del armario para evitar el acceso a las aspas del ventilador.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.

- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.

- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En el caso de la instalación de la salida de aire, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de pared, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.

- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- Nunca use una llama abierta cuando el extractor esté en funcionamiento.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por un técnico cualificado.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Nunca retire la rejilla o el filtro mientras el extractor o la placa de cocción estén en funcionamiento.
- Nunca use una llama abierta mientras el extractor esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada del extractor con utensilios de cocina.

- No acceda a la parte inferior del aparato mientras la placa de cocción o el extractor estén en funcionamiento.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca del extractor para evitar el riesgo de succión.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio

autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con agua caliente y un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.


- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

Para futuras consultas, busque la placa de características técnicas situada en la parte inferior de la placa de cocción y anote el número de serie.....

3.2 Montaje de la placa de cocción

 Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario. Para la instalación en encimera, consulte el diagrama **A**. Para la instalación integrada, consulte el diagrama **B**.

Consulte el folleto de instalación para obtener información detallada sobre cómo montar su placa.

Siga el diagrama de conexiones de la placa de cocción y el diagrama de conexiones del interruptor de ventana (en su caso) presentes en el manual de instalación y/o en las etiquetas bajo la placa.

Solo para países seleccionados: En caso de instalación de escape, puede ser necesario un interruptor de ventana (consulte a un técnico autorizado). Debe comprarlo por se-

parado ya que no se suministra con la placa. El interruptor de ventana debe ser instalado por un técnico autorizado. Consulte el folleto de instalación.

Si se instala el aparato encima de un cajón, la ventilación de la placa de cocción puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

Montaje de la unidad de filtrado

El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros». Antes del primer uso, asegúrese de insertar los filtros de carbono dentro del extractor con las asas hacia dentro. Coloque la carcasa del filtro de grasa dentro del extractor y coloque la rejilla sobre el extractor.

3.3 Fijación de la junta

Instalación en encimera

1. Limpie la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior del marco de la. No la tense. Asegúrese de que los

extremos de la junta estén situados en el centro de un lado de la placa de cocción.

3. Añada algunos milímetros de longitud al cortar la junta. Una ambos extremos de la junta.

Instalación integrada

1. Limpie los rebajos de la encimera.
2. Corte la junta suministrada 3x10 mm en cuatro tiras igual de largas que los rebajos.
3. Corte los extremos de las tiras en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de los rebajos.
4. Coloque las tiras en los rebajos. No estire las tiras. No superponga los extremos de las tiras.

Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio que quede entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que no quede silicona debajo de la vitrocerámica.

3.4 Cable de conexión

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.

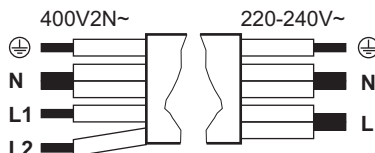
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05VV-F capaz de soportar una temperatura de 70 °C o más.
- Está prohibido establecer conexiones mediante enchufes de contacto, taladrar o soldar los extremos de los conductores y conectar el cable sin el manguito de su extremo.
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros y marrones.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones y negros.
3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).

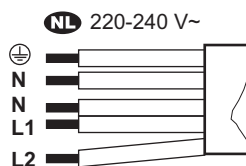
Conexión NL

1. Retire el manguito del extremo de los conductores azules.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores azules.
3. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).



Conexión monofásica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²	Conexión bifásica: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²
--	--

⊕	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⊕
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2






NL	220 - 240 V (5x1,5 mm²)
-----------	---

⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul
L1	Negro
L2	Marrón

3.5 Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa de cocción en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica. La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú y mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado .
2. Pulse  hasta que aparezca **P**.
3. Pulse 4 o 6 en la barra de control para pasar de un ajuste a otro.

4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W,
P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W,
P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W,
P60 - 6000 W

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Selección de filtros

Antes de utilizar un filtro por primera vez, asegúrese de que ajusta la variedad correcta según el modo de instalación. Consulte «Estructura del menú».

Modo de recirculación: filtro de carbono (en combinación con un filtro de grasa)

Los filtros de carbono contienen espuma de carbono activo que neutraliza el humo y los olores de cocción. Puede elegir entre:

- **OdourClean STANDARD** (blanco, desechable)
- **OdourClean PLUS** (negro, regenerable)

Para utilizar el aparato en modo de recirculación, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. Vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando **F** y, a continuación, Encendido. A continuación, elija uno de los filtros:


- **OdourClean STANDARD:** Seleccione **Ft** y, a continuación, 2.

- **OdourClean PLUS:** Seleccione **Ft** y, a continuación, 1.

Modo de escape: filtro de grasa

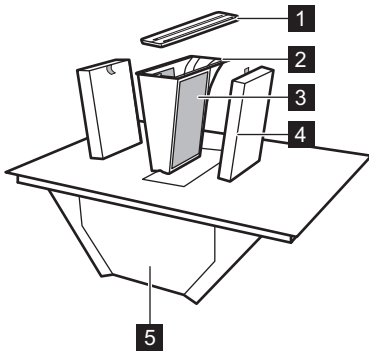
Los filtros recogen la grasa, el aceite y los restos de comida y evitan que dichos elementos en el sistema del extractor.

Para utilizar el aparato en modo de escape, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. A continuación, vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando **F** y, a continuación, Apagado.

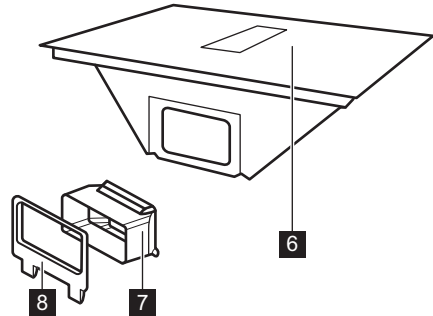
 El modo de escape puede afectar la presión atmosférica de la habitación y, por lo tanto, requiere una ventilación adecuada para evitar el reflujo de gases de combustión de otros aparatos. Asegúrese de que el entorno de instalación cumple con las directrices de seguridad suministradas.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

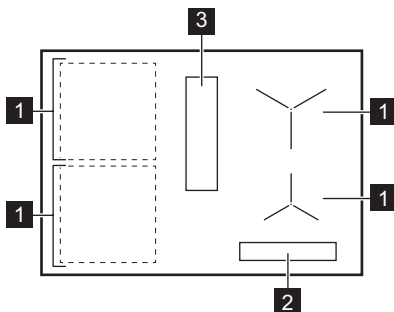
5.1 Descripción del producto



- 1** Rejilla
- 2** Carcasa del filtro de grasa
- 3** Filtro de grasa (no extraíble)
- 4** Filtro de carbono
- 5** Bandeja recoge gotas



5.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control
- 3** Extractor



5.3 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador




	Encendido / Apagado
	Selector de zona de cocción
	Pausa
	Temporizador
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Modo automático del extractor
	Modo manual del extractor
	Breeze
	PowerBoost
	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
	Hay un fallo de funcionamiento.
	Es necesario limpiar o sustituir el filtro.
	OptiHeat Control

6. USO DIARIO

6.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa de cocción. Seleccione una zona de cocción pulsando el símbolo correspondiente . Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y elija la temperatura en la barra de control. Para desactivar la zona de cocción seleccionada, pulse 0.

Precise Heat

Puede activar niveles de calor de medio paso para un control más preciso de la temperatura de las zonas de cocción. Ajuste el nivel de calor y pulse . El ajuste de calor actual disminuye en 0.5. Aparece un indicador  arriba. Para desactivarlo, pulse .

6.2 Utensilios de cocina

La base de los utensilios de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Limpie y seque la placa de cocción antes de colocar los utensilios de cocina. No deslice ni frote el utensilio de cocina en los bordes y esquinas del vidrio para evitar que se astille o dañe la superficie. No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control para evitar daños en los componentes electrónicos.

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir, que un imán se adhiera a su base). Para una transferencia óptima del calor, utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro más pequeño podrían calentarse más lentamente, mientras que los de un diámetro más grande podrían sobrecalentarse y dañar el panel de control.

Materiales aptos de los utensilios

- **Correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado, acero inoxidable y con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **Incorrecto:** aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica y porcelana.

Ruidos durante el funcionamiento

Los ruidos pueden variar según el material de los utensilios de cocina y la temperatura que se ajuste. Son normales y no indican fallo alguno.

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).
- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

6.3 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de un utensilio de cocción sobre la placa de cocción y desactiva las zonas de cocción si no se detecta ninguno durante 120 seg. En caso de que se detecten varios utensilios de cocción, la placa de cocción selecciona la última zona de cocción activada.

6.4 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción y el extractor están desactivados, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura o ninguna velocidad del ventilador después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

6.5 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

El indicador señala que una zona de cocción sigue caliente. Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual. El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.6 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente para proteger los fusibles de la instalación doméstica. La barra de control parpadea y muestra las temperaturas máximas posibles de las zonas de cocción que tienen una potencia reducida.

6.7 P PowerBoost

Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado. Puede utilizarla para hervir agua más rápidamente.

Pulse **P** para activarla. Una vez que se agote el tiempo, la zona de cocción vuelve a la temperatura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

6.8 ⏸ Temporizador de cuenta atrás

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse **⏸**. Ajuste el tiempo pulsando los dígitos de ajuste de calor en secuencia. Espere unos segundos o confirme con **⏸**. Para cancelar el timer, ajústelo a 0 h 00 min. Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva.

6.9 🔥 Heat Assist

La función ayuda a cocinar o mantener la comida caliente utilizando niveles de calor preestablecidos de bajo a medio:

- Nivel I: fundir y mantener caliente (ajuste de calor 1)
- Nivel II: cocción a fuego lento (ajuste de calor 5)
- Nivel III: freír en sartén (ajuste de calor 7)

Solo puede activar la función después de haber seleccionado una zona de cocción. Cambiar de zona no afecta a la actividad Heat Assist en otra zona.

1. Pulse **🔥** para activar la función.
2. Vuelva a pulsar **🔥** para cambiar entre niveles.

Para desactivarla, pulse **🔥** hasta que la pantalla muestre 0 o seleccione cualquier ajuste de calor.

Es posible que tenga que ajustar manualmente el nivel de calor en función del tipo de recipiente que utilice.

6.10 || Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción encendidas a la temperatura más baja.

Cuando el extractor está funcionando en modo manual, su velocidad se reduce a 1. En el modo automático la velocidad del ventilador no cambia.

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse **||**.

6.11 🚫 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

Para bloquear/desbloquear el panel de control según sea necesario.

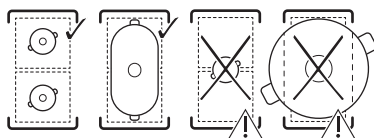
Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción: pulse **🚫** una vez. Pulse de nuevo para desbloquear. Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado el símbolo **🚫** durante 3 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación, apague la placa. La función permanece activa cuando apaga la placa. Para desactivar la función, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado **🚫** durante 3 seg y apague la placa.

6.12 🍷 Bridge

Puede conectar dos zonas de cocción del mismo lado y que funcionen como una sola para cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño (por ejemplo, una plancha). Asegúrese de que el utensilio de cocina cubra el centro de ambas zonas de cocción. Si se coloca el utensilio de cocina entre los centros de las zonas, la función no se activará.

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.
2. Pulse **🍷**.
3. Cambie la temperatura según sea necesario.

Para desactivar esta función, pulse **🍷**.




6.13 Funciones del extractor

Modo manual

El extractor puede funcionar tanto si la placa de cocción está encendida como si está apagada. El modo manual ofrece cuatro velocidades de ventilador: 1-3 y **b** (boost, el ajuste intenso).


1. Pulse **🌀** para activar el extractor.

2. Pulse  repetidamente para ajustar la velocidad del ventilador. La pantalla muestra el ajuste de temperatura actual.

Para desactivarla, pulse  repetidamente.

Modo automático

El extractor ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. El modo automático ofrece cuatro velocidades del ventilador: h1-h4 (de baja a muy alta).



1. Si la función no está activada por defecto, pulse  para activarla.
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y seleccione una temperatura.


Para desactivarlo, pulse .

Para cambiar la velocidad predeterminada del ventilador (h3), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

Breeze


El ventilador funciona a una velocidad extra-baja al mínimo nivel de ruido para eliminar los olores persistentes.


1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse . En la pantalla aparece un timer ajustado a 60 min y **br**.
3. Ajuste el timer pulsando  y los niveles de calor en la barra de control.

La función se desactiva cuando el timer se detiene. Para desactivarla manualmente, pulse .


Ciclo de secado

Después de apagar la placa de cocción, el ventilador sigue funcionando a la velocidad más baja durante 20 minutos, al cabo de los cuales se para automáticamente. Eso elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando la función está en funcionamiento, aparecen  y el tiempo de ejecución restante. No es posible ajustar la hora.

Para detener esta función, pulse .




Para desactivar por completo la función, introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».



 Se recomienda no desactivar la función y dejar que funcione sin interrupciones durante todo el ciclo.

6.14 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
b	Sonido
P	Limitación de potencia
h	Modo automático del ventilador
F	Notificación del filtro de carbono
dF	Ciclo de secado
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Historial de alarmas / errores

Para introducir los ajustes del usuario:

mantenga pulsado . A continuación, mantenga pulsado . Pulse .

Navegar por el menú: El menú consta del símbolo del ajuste y un valor. Para navegar entre los ajustes, pulse . Para cambiar el valor del ajuste, pulse 4 o 6 en la barra de control. **Para salir del menú,** pulse .

6.15 Consejos para ahorrar energía

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.
- Ajuste el ventilador a una velocidad baja cuando empiece a cocinar. Una vez finalizada la cocción, mantenga el ventilador en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo.
- Limpie el filtro con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficacia.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

7. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Temperatura-Usar para:		Tiempo (min)
1	Mantener calientes los alimentos. Tapar los utensilios de cocina.	según sea necesario
1 - 2	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate o gelatina. Mezcla de vez en cuando.	5 - 25
2	Solidificar tortillas esponjosas y hervir huevos. Cocina el plato con una tapa.	10 - 40
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche y calentar comidas preparadas. Añada al menos el doble de líquido que de arroz y remueva los platos con leche a media cocción.	25 - 50
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne. Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante la cocción.	20 - 45
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras. Llene la olla con 1-2 cm de agua. Compruebe el nivel del agua durante la cocción. Mantenga la tapa puesta.	20 - 60
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.	60 - 150
6 - 7	Fritura ligera de escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas y rosquillas. Dele la vuelta cuando sea necesario.	según sea necesario
7 - 8	Fritura fuerte de hash browns, filetes de lomo y bistecs. Dele la vuelta cuando sea necesario.	5 - 15
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.	
P	Hervir grandes cantidades de agua. Se activa PowerBoost.	

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Limpieza de la superficie de vidrio de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden dañar la superficie de la placa de cocción o hacerla más difícil de limpiar.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.

- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice a la limpieza de la superficie con un paño suave y un detergente de lavavajillas con agua tibia. Realice una limpieza con movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.
- No utilice la clásica esponja salvauñas amarilla y verde, ya que las partículas de aluminio que lleva la cara áspera pueden dañar y decolorar la superficie de vidrio.

- El uso de herramientas distintas a las recomendadas será ineficaz y podría dañar o decolorar la superficie de vidrio.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.
- **Eliminar marcas y manchas persistentes:** para obtener los mejores resultados, utilice el limpiador de placas de cocción MATT CARE, específico para esta variedad de superficies, o cualquier otro producto de limpieza ligeramente abrasivo (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif® o Vim®). No utilice limpiadores estándar de placas de cocción para superficies brillantes (p. ej., VitroCare®). Aplique el producto de limpieza sobre la superficie manchada y déjelo durante 5 min. Frote suavemente la superficie con una esponja común que no raye con un estropajo (generalmente azul). Repita hasta que las manchas ya no sean visibles. Elimine el detergente residual de la superficie y séquela con un paño de microfibra.

8.2 Limpieza del extractor

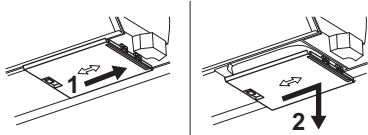
Rejilla

La rejilla está hecha de aluminio. Lávela manualmente o en un lavavajillas y límpiela con un paño suave.

Bandeja recogegotas

La bandeja de goteo situada debajo del extractor recoge la condensación creada durante la cocción. Recuerde vaciar la bandeja regularmente.

1. Sujete la parte inferior de la bandeja recogegotas con ambas manos y deslícela hacia adelante. A continuación, desplácela con cuidado hacia abajo para evitar que se derrame el agua.



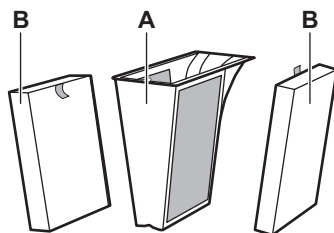
2. Lave la bandeja manualmente (con agua caliente, jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

Si se derrama agua u otros líquidos dentro del sistema extractor, apáguelo y limpie cuidadosamente la zona con agua tibia, un paño húmedo o una esponja y un agente limpiador suave.

8.3 Limpieza de filtros

La unidad de filtrado consta de los siguientes elementos: filtros de grasa, carcasas de los filtros de grasa **A** y filtros de carbón extraíbles **B**.

ⓘ El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros».



La placa de cocción incorpora un contador con una notificación para recordarle que debe limpiar los filtros correspondientes con regularidad. La notificación no bloquea el uso de la placa de cocción. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de apagar el extractor y la placa de cocción.


Filtro de grasa

- Después de 40 horas de uso aparece el indicador para avisar de que ha llegado el momento de limpiar los filtros de grasa.

OdourClean STANDARD filtro de carbono

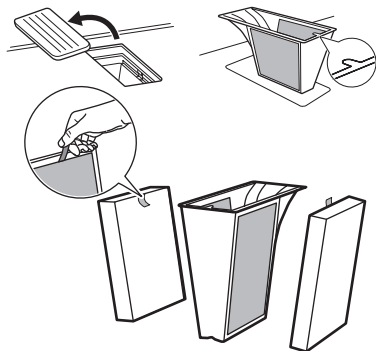
- Después de 180 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Inspeccione los filtros regularmente para comprobar el nivel de grasa acumulada. Reemplácelos cuando aparezca el indicador parpadeante (aproximadamente una vez al año, dependiendo de la frecuencia de uso) o antes, si es necesario.

OdourClean PLUS filtro de carbono

- Después de 140 horas de uso, el indicador  empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Limpie los filtros solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenerare los filtros solo cuando aparezca el indicador intermitente. El número máximo de ciclos de regeneración es 8. Después de ese tiempo, sustituya los filtros.

Desmontaje/montaje de los filtros



1. Retire la rejilla y saque la carcasa del filtro.
2. Extraiga los filtros agarrando las asas.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza. Inserte los filtros de carbón en el extractor con las asas hacia dentro. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de grasa en su sitio y vuelva a colocar la rejilla.



Limpieza de los filtros de grasa

1. Limpie los filtros tan pronto como la grasa acumulada sea visible. Lave cuidadosamente la carcasa del filtro de grasa con los filtros de grasa en agua tibia con un producto limpiador suave y, a continuación, enjuague con agua tibia. Puede utilizar una esponja suave, un


pañó suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavarlos en el lavavajillas en un ciclo estándar con otros platos en la misma carga. Puede producirse de forma natural un ligero cambio de color en la malla, que no afecta el rendimiento del filtro.

2. Deje secar los filtros durante un tiempo a temperatura ambiente.
3. Vuelve a colocar los filtros en su sitio. Si la notificación  está activada, pulse  brevemente para reiniciar el contador.


Limpieza de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavar los filtros en el lavavajillas a 65-70 °C (utilizando un programa de más de 90 min), sin detergentes y sin vajilla en la misma carga.
2. Deje que los filtros se sequen al menos 24h a temperatura ambiente.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

Regeneración de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie primero los filtros, como se ha descrito anteriormente.
2. Coloque los filtros en el horno a 100 °C durante 120 min, colocándolos en la parrilla central. Utilice el horno en un modo sin ventilador.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior. Pulse  brevemente para restablecer el contador.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Si no logra subsanar el problema indicado abajo, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un

electricista cualificado para que inspeccione la instalación.

- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

La placa de cocción se apaga sola al cabo de un tiempo.

- Esto no es un mal funcionamiento. En determinadas circunstancias la placa de cocción se apaga automáticamente para mantener la seguridad. Consulte «Desconexión automática».

Una de las zonas de cocción no se puede poner a su temperatura máxima o cambia constantemente entre dos temperaturas.

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».
- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

El ventilador del extractor no funciona o se apaga solo.

- Apague la placa de cocción y desenchúfela del suministro eléctrico. Deje que el

aparato se enfríe y, después, enchúfelo de nuevo.

- Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Es posible que deba instalar el interruptor de ventana. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece .

- Limpie o sustituya el filtro. Consulte «Limpieza y mantenimiento».

 aparece y un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

El panel de control parpadea.

- Utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al tamaño de la zona de cocción.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina admite cocción por inducción.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo KCC83410CT

Tipo 67 B4A 01 AA

Inducción

Número de serie

ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 599 577 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



10.2 Especificaciones de las zonas de cocción

La potencia de las zonas de cocción podría diferir ligeramente de las indicadas abajo, dependiendo del material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	Potencia nominal (temperatura máxima - PowerBoost) [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1800	2800	10	145 - 180

11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Identificación del modelo	KCC83410CT	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. der. Parte tras. der.	15,0 cm 18,0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Delantera izquierda	L 22,4 cm A 21,8 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Trasera izquierda	L 22,4 cm A 21,8 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda Trasera izquierda Parte del. der. Parte tras. der.	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 174.6 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	185.1 Wh/kg	

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

11.2 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado	0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.


11.3 Hoja de información del producto e información del producto según (UE) No 65/2014 y (UE) No 66/2014


Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	ELECTROLUX	
Identificador del modelo	KCC83410CT	
Consumo anual de energía - AECcampana	32.7	kWh/a
Clase de eficiencia energética	A+	
Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana	32.0	
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	
Eficiencia de iluminación - LEcampana	-	lux/W
Clase de eficiencia de iluminación	-	
Eficiencia del filtrado de grasa - GFEcampana	85.1	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	B	
Flujo de aire en su ajuste mínimo de utilización normal	270.0	m³/h
Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal	550.0	m³/h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada	650.0	m³/h

Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima	50	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima	66	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad intensiva o boost	69	db (A) en relación con 1 pW
Consumo eléctrico en modo apagado - Po	0.49	W
Consumo eléctrico en modo de espera - Ps	-	W
Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014		
Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EElcampana	42.6	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	286.7	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	449	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	650.0	m³/h
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP	111.9	W
Potencia nominal del sistema de iluminación - WL	-	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia	-	lux

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	38	7. UDHËZUESI I GATIMIT.....	49
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	41	8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	49
3. MONTIMI.....	43	9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	52
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	44	10. TË DHËNAT TEKNIKE.....	52
5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	45	11. EFIKASITET ENERGJIE.....	53
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	46	12. SHQETËSIME MJEDISORE.....	54

1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën

8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjën e rezistencave.
- Tymi tregon mbinxehje. Mos përdorni kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi.

- Fikeni pajisjen dhe mbuloni flakët me p.sh. një batanije zjarri ose një kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
 - Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
 - Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
 - Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
 - Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
 - PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast,

- kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Siguroni ajrim të mirë të dhomës ku është instaluar pajisja për të shmangur rrjedhjen në dhomë të gazeve që lëshojnë pajisjet që djegin gaz ose lëndë të tjera djegëse, duke përfshirë flakët e hapura.
 - Sigurohuni që daljet e ventilimit të mos jenë bllokuar dhe ajri i grumbulluar nga pajisja të mos kalojë në një tub të përdorur për shkarkimin e tymit dhe avullit nga pajisje të tjera (sistemet e ngrohjes qendrore, termosifonët, bojlerët etj.).
 - Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve mund të çojë në prapakthimin e gazeve të djegies, duke shkaktuar rrezik helmimi nga monoksidi i karbonit ose mbytjeje.
 - Kur pajisja përdoret me pajisje të tjera, vakumi maksimal i gjeneruar në dhomë nuk duhet të tejkalojë 0,04 mbar.
 - Pastroni filtrin e aspiratorit dhe hiqni rregullisht depozitat e yndyrës për të parandaluar rrezikun e zjarrit.
 - Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
 - Nëse pajisja është e lidhur direkt me furnizimin me energji, instalimi elektrik duhet të pajiset me një pajisje izoluese që lejon shkëputjen e pajisjes nga linja kryesore në të gjitha polet. Shkëputja e plotë duhet të jetë në pajtim me kushtet e specifikuara të mbitensionit të kategorisë III. Mjetet e shkëputjes duhet të përfshihen në rrjetin elektrik sipas rregullave të instalimeve elektrike.
 - **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një teknik i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Shihni broshurën e instalimit për udhëzime të hollësishme të montimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpuçë të mbyllura.
- Izolojini sipërfaqet e prera të mobilies me një izolues për të parandaluar ënjtjen nga lagështia.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë një dëre ose nën një dritare për të parandaluar rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur dera ose dritarja është e hapur.
- Mos e instaloni në një mënyrë që shkarkon ajrin në një vrimë muri, përveçse kur vrima është projektuar për atë qëllim.
- Për montim pa tuba, dalja e ventilatorit duhet të vendoset drejtpërdrejt në mur ose duhet të ndahet nga një mur shtesë i bufesë, në mënyrë që të parandalohet hyrjen në fletët e ventilatorit.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos ruani sende të vogla ose letra që mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej së paku 2 cm midis fundit të pajisjes dhe përmbajtjes së sirtarit.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një electricist i kualifikuar sipas diagramit të lidhjes ose broshurës së montimit.
- Në rast të montimit të shkarkuesit, dhe kur aksesorët janë të pranishëm ose të detyrueshëm (valvula muri, çelësi i dritares dhe/ ose hapësi i dritares) lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një electricist i kualifikuar, sipas skemës së lidhjes ose broshurës së montimit.
- Pajisja duhet të jetë e tokëzuar.
- Shkëputeni pajisjen nga ushqimi elektrik përpara çdo veprimi.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Kabllot ose prizat elektrike të lirshme ose të pasakta mund të çojnë në mbinxehje të kontaktit.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos e lini kabllon elektrike të ngatërrohet.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja nga goditja elektrike.
- Përdorni kapësen lehtësuese të tendosjes në kabllon elektrike.
- Sigurohuni që kabloja elektrike ose spina (nëse ka) të mos prekë sipërfaqet e nxehta.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kabllot të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit ose nga një electricist i kualifikuar.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidhni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.

- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegieesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar. Ventilimi duhet të kontrollohet periodikisht nga një teknik i kualifikuar.
- Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje gjatë funksionimit.
- Fikeni zonën e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni servise apo kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit, pasi mund të nxehen.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e krisur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga ushqimi elektrik për të parandaluar goditjen elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë prej të paktën 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në përdorim.
- Vendoseni me kujdes ushqimin në vaj të nxehtë, pasi mund të spërkatet.
- Mos përdorni kurrë flakë të hapur kur aspiratori është në punë.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat e nxehta mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini larg flakët dhe objektet e nxehta.

- Avujt e vajit të nxehtë mund të shkaktojnë djegieje spontane.
- Vaji i përdorur me mbetje ushqimore mund të ndizet në temperatura më të ulëta.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi panelin e kontrollit për të shmangur rrezikun e djegieve.
- Mos i vendosni kapakët e nxehtë të tenxhereve mbi sipërfaqen prej xhami të pajisjes.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Mos lejoni që sendet ose enët e gatimit të bien mbi pajisje për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Mos e hiqni kurrë rrjetën apo filtrin ndërsa aspiratori ose pianura janë në punë.
- Mos përdorni kurrë flakë të hapur ndërsa aspiratori është në punë.
- Mos e mbuloni grykën e aspiratorit me enë gatimi.
- Mos e prekni pjesën e poshtme të pajisjes ndërsa pianura ose aspiratori janë në punë.
- Mos vendosni objekte të vogla apo të lehta pranë aspiratorit për të shmangur rrezikun e bllokimit.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrini gjithmonë enët e gatimit lart kur duhet t'i lëvizni mbi sipërfaqen e gatimit.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.

- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Pastroni pajisjen me ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

2.5 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj priteni dhe hidhni kabllon elektrike.

3. MONTIMI

3.1 Para instalimit

Për referencë në të ardhmen, gjeni pllakën e specifikimeve në pjesën e poshtme të sobës dhe shkruani numrin serial.

3.2 Montimi i pianurës

① Për përmasat e instalimit dhe udhëzimet vizuale, shihni skemat e instalimit që ndodhen në faqet e para të manualit të përdorimit.

Për instalimin përsipër, shihni skemën A.
Për instalimin inkaso, shihni skemën B.

Referojuni broshurës së instalimit për informacion të hollësishëm sesi të montoni pianurën tuaj.

Ndiqni skemën e lidhjes së pianurës dhe skemën e lidhjes së çelësit të dritares (nëse ka) të paraqitura në broshurën e instalimit dhe/ose etiketat poshtë pianurës.

Vetëm për vende të caktuara: Në rast të instalimit të shkarkuesit, mund të kërkohet një çelës i dritares (konsultohuni me një teknik të autorizuar). Duhet ta blini veçmas pasi nuk vjen me pianurën. Çelësi i dritares duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar. Referojuni broshurës së montimit.

Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.

Montimi i njësisë së filtrimit

Pajisja duhet të përdoret gjatë gjithë kohës me të gjithë filtrat e dedikuar për mënyrën e zgjedhur të instalimit. Shihni "Zgjedhja e filtrit". Para përdorimit të parë, sigurohuni që të vendosni filtrat e karbonit brenda aspiratorit me dorezat nga brenda. Vendosni kutinë e filtrit të yndyrës brenda aspiratorit dhe vendosni rrjetën mbi aspirator.

3.3 Vendosja e guarnicionit

Instalimi sipër

1. Pastroni pjesën e punës rreth zonës së prerë.
2. Vendosni shiritin e dhënë të guarnicionit 2x6 mm në skajin e poshtëm të pianurës, përgjatë skajit të jashtëm të kornizës së qeramiksë së xhamit. Mos e tendosni atë. Sigurohuni se skajet e shiritit hermetizues gjenden në mes të njëres anë të pianurës.
3. Shtoni disa milimetra gjatësi kur të prisni shiritin hermetizues. Bashkoni dy skajet e shiritit hermetizues së bashku.

Instalimi i integruar

1. Pastroni kanalet në syprinë.
2. Pritini shiritin e guarnicionit të dhënë 3x10 mm në katër shirita që përputhen me gjatësinë e vjaskave.
3. Prisni skajet e shiritave në një kënd prej 45°. Ata duhet të përshtaten saktë me këndet e kanaleve.
4. Vendosini shiritat në kanale. Mos i tendosni shiritat. Mos i ngjitni skajet e shiritave mbi njëri-tjetrin.

Pas montimit të pianurës, izoloni hapësirën e mbetur mes qeramiksë prej xhami dhe syprinës me silikon. Sigurohuni që silikonin të mos hyjë poshtë qeramiksë së xhamit.

3.4 Kablloja e linjës

⚠ PARALAJMËRIM!

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllos H05VV-F që

duron një temperaturë prej 70 °C ose më të lartë.

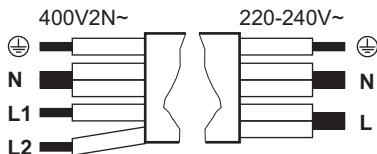
- Lidhjet nëpërmjet prizave të kontaktit, shpimi ose saldimi i skajeve të telave, si dhe lidhja e kabllos pa mbështjellësen e skajit të kabllos janë të ndaluara.
- Kontaktoni me qendrën lokale të autorizuar të shërbimit. Kabllloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektricist i kualifikuar.

Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni një pjesë të izolimit në skajin e zi dhe atij kafe të kabllos.
3. Lidhni skajet e kablove të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re teli në çdo skaj të telit (kërkohet vegël e posaçme).

Lidhja NL

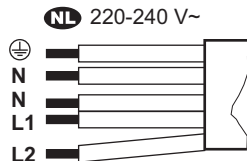
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
3. Aplikoni një fashetë të re në çdo skaj të kabllos (nevojitet vegël e posaçme).



Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²	Lidhja me dy faza: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²
---	--

⊕	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	⊕
N	Blu dhe blu	Blu dhe blu	N
L	E zezë dhe kafe	E zezë	L1

Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²	Lidhja me dy faza: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² ose 4x2,5 mm ²
Kafe	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

⊕	E gjelbër - e verdhë
N	Blu dhe blu
L1	E zezë
L2	Kafe

3.5 Kufizimi i fuqisë

Kufizimi i fuqisë përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi. Pianura vjen e programuar në nivelin më të lartë të disponueshëm të energjisë. Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

Për të ulur ose ngritur fuqinë:

1. Hyni në meny: shtypni dhe mbani për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani .
2. Shtypni derisa të shfaqet .
3. Shtypni 4 ose 6 në shiritin e kontrollit për të lëvizur midis cilësimeve.
4. Shtypni për të dalë.

Nivelet e fuqisë:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Zgjedhja e filtrit

Para përdorimit të parë, sigurohuni që të vendosni llojin e saktë të filtrit bazuar në

mënyrën e instalimit. Referojuni "Struktura e menysë".

Modaliteti i riqarkullimit: filtri i karbonit (në kombinim me një filtër yndyre)

Filtrat e karbonit, që përmbajnë shumë aktive, neutralizojnë tymin dhe aromat e gatimit. Mund të zgjidhni midis:

- **OdourClean STANDARD** (i bardhë, njëpërdorimësh)
- **OdourClean PLUS** (i zi, i regjenerueshëm)

Për ta përdorur pajisjen në modalitetin e riqarkullimit, kontaktoni me një teknik të autorizuar për të rregulluar instalimin. Shkoni te cilësimet e përdoruesit dhe aktivizo njoftimin e filtrit të karbonit duke zgjedhur F dhe më pas Ndezur. Më pas zgjidhni një nga filtrat:

- OdourClean STANDARD: Zgjidhni Ft, pastaj 2.
- OdourClean PLUS: Zgjidhni Ft, pastaj 1.

Modaliteti i shkarkimit: filtri i yndyrës

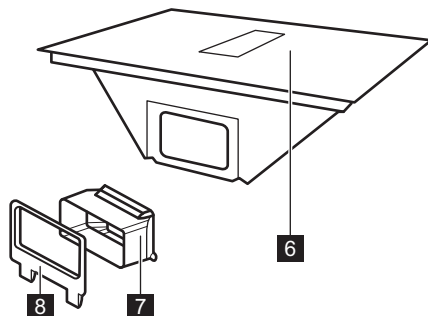
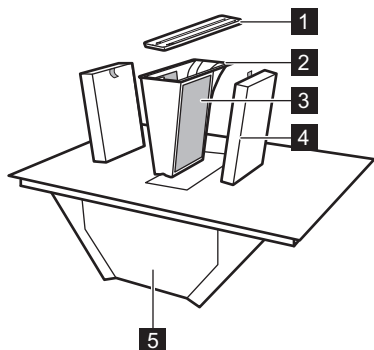
Filtrat e yndyrës mbledhin yndyrën, vajin dhe mbetjet e ushqimit dhe u pengojnë hyrjen në sistemin e aspiratorit.

Për ta përdorur pajisjen në modalitetin e shkarkimit, kontaktoni me një teknik të autorizuar për të rregulluar instalimin. Pastaj shkoni te cilësimet e përdoruesit dhe çaktivizoni njoftimin e filtrit të karbonit duke zgjedhur F dhe më pas Fikur.

❗ Modaliteti i nxjerrjes së ajrit mund të ndikojë në presionin e ajrit në dhomë dhe për këtë arsye kërkon ajrim të duhur për të parandaluar prapakthimin e gazeve të djegies nga pajisjet e tjera. Sigurohuni që mjedisi i instalimit të jetë në përputhje me udhëzimet e dhëna të sigurisë.

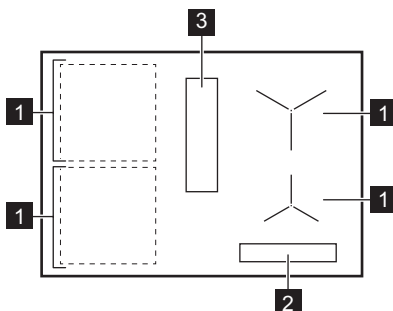
5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

5.1 Përmbledhje e produktit



- 1 Rrjeti
- 2 Mbajtësja e filtrit të yndyrës
- 3 Filtri i yndyrës (nuk mund të hiqet)
- 4 Filtër karboni
- 5 Kolektori
- 6 Pianura
- 7 Përshtatësi i tubit të ajrimit
- 8 Pajisje e tubit të ajrimit për murin e pasmë








5.2 Skema e sipërfaqes së gatimit











- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit

3 Aspiratori

5.3 Simbolet në panelin e kontrollit dhe në ekran



Simboli/treguesi	
	Ndezur / Fikur
	Përzgjedhësi i zonës së gatimit
	Paузë
	Kohëmatësi
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist

Simboli/treguesi

	Modaliteti automatik i aspiratorit
	Modaliteti manual i aspiratorit
	Breeze
	PowerBoost
	Lock/Pajisja për sigurinë e fëmijës
	Ka një keqfunksionim.
	Filtri duhet të pastrohet ose të zëvendësohet.
	OptiHeat Control

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

6.1 Përdorimi i pianurës

Shtypni e mbani  për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën. Zgjidhni një zonë gatimi duke shtypur simbolin përkatës . Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit dhe caktoni një cilësim nxehtësie duke përdorur shiritin e kontrollit. Për të çaktivizuar zonën e zgjedhur të gatimit, shtypni 0.

Precise Heat

Mund të aktivizoni nivelet e nxehtësisë me gjysmë hapi për një kontroll më të saktë të temperaturës së zonave të gatimit. Caktoni një cilësim të nxehtësisë dhe shtypni $^{0.5}$. Cilësimi aktual i nxehtësisë ulet me 0.5.

Shfaqet një tregues mbi $^{0.5}$. Për ta çaktivizuar, shtypni $^{0.5}$.

6.2 Enë gatimi

Baza e enës së gatimit duhet të jetë sa më e trashë dhe e sheshtë të jetë e mundur. Pastroni dhe thajeni përpara se të vendosni enët e gatimit në pianurë. Mos e rrëshqitni apo fërkoni enën e gatimit në skajet dhe cepat e xhamit për të shmangur çarjen ose dëmtimin e sipërfaqes. Mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi panelin e kontrollit për të shmangur dëmtimin e pjesëve elektronike.

Sigurohuni që ena e gatimit të jetë e përputhshme me induksionin (domethënë magneti të ngjitet në bazën e saj). Për

transferim optimal të nxehtësisë, përdorni enë gatimi me diametër të fundit të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit. Enët e gatimit me diametër më të vogël mund të nxehen më ngadalë, ndërsa ato me diametër më të madh mund të mbinxehen dhe të dëmtojnë panelin e kontrollit.

Materiali i enës

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Zhurma gjatë përdorimit

Zhurmat mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe cilësimit aktual të nxehtësisë. Ato janë normale dhe nuk tregojnë ndonjë avari.

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: aktivizohet një temperaturë e lartë dhe ena e gatimit është bërë nga materiale të ndryshme (konstruksion sandviç).
- gumëzhitje: aktivizohet një cilësim i lartë nxehtësie.
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik.
- fërrshëllimë, zukatje: ventilatori i ftohjes është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

6.3 Zbulimi i tenxheres

Kjo veçori tregon praninë e enëve të gatimit në pianurë dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse nuk zbulohet asnjë enë gatimi brenda 120 sek. Në rast se zbulohen tenxhere të shumta, pianura zgjedh zonën e gatimit të aktivizuar të fundit.

6.4 Fikja automatike

Si masë sigurie, pianura fiket automatikisht në kushte të caktuara (p.sh. kur të gjitha zonat e gatimit dhe aspiratori janë joaktive, kur nuk është zgjedhur asnjë cilësim nxehtësie apo shpejtësi ventilatori pas aktivizimit apo kur ena e gatimit thahet me vlim).

6.5 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)

Treguesi sinjalizon që një zonë gatimi është ende e nxehtë. Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur. Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

6.6 Menaxhimi i energjisë

Nëse pianura arrin limitin e kapacitetit maksimal të disponueshëm, fuqia e zonave të gatimit do të reduktohet automatikisht për të mbrojtur siguresat e instalimit të shtëpisë. Për zonat e gatimit që kanë fuqi të reduktuar, paneli i kontrollit pulson dhe tregon cilësimet maksimale të mundshme të nxehtësisë.


6.7 P PowerBoost


Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë për një kohë të kufizuar. Mund ta përdorni për ta zier ujin më shpejt.

Shtypni **P** për ta aktivizuar. Pasi të mbarojë koha, zona e gatimit kthehet në cilësimin më të lartë të nxehtësisë. Për të çaktivizuar funksionin, ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

6.8 Kohëmatësi me numërim mbrapsht

Për të specifikuar se sa kohë duhet të funksionojë një zonë gatimi.

Vendosni një cilësim nxehtësie në zonën e gatimit dhe shtypni . Vendosni kohën duke shtypur shifrat e cilësimeve të nxehtësisë me radhë. Prisni disa sekonda ose konfirmoni me



. Për të anuluar kohëmatësin, vendoseni në 0 o 00 min. Kur koha e caktuar mbaron, zona e gatimit çaktivizohet.


6.9 Heat Assist

Funksioni ndihmon në gatimin ose mbajtjen e ushqimit të ngrohtë duke përdorur nivele të paracaktuara të nxehtësisë nga ulët deri në mesatare:

- Niveli I – shkrire dhe mbajtje ngrohtë (cilësimi i nxehtësisë 1)
- Niveli II – zierje e ngadaltë (cilësimi i nxehtësisë 5)
- Niveli III – skuqje në tigan (cilësimi i nxehtësisë 7)

Mund ta aktivizoni funksionin vetëm kur zgjidhni më parë një zonë gatimi. Ndërrimi i zonave nuk ndikon në Heat Assist aktiv në një zonë tjetër.

1. Shtypni  për të aktivizuar funksionin.
2. Shtypni  sërish për të ndryshuar nivelet..

Për ta çaktivizuar, shtypni  derisa të shfaqet 0 në ekran ose zgjidhni cilindo cilësim nxehtësie.

Mund t'ju duhet ta rregulloni nivelin e nxehtësisë manualisht në varësi të enës së gatimit.

6.10 Pauzë

Funksioni i vendos të gjitha zonat aktive të gatimit në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.


Kur aspiratori punon në modalitetin manual, shpejtësia e ventilatorit reduktohet në 1. Në modalitetin automatik, shpejtësia e ventilatorit nuk ndryshon.

Funksioni nuk ndalon asnjë kronometër aktiv.


Për të aktivizuar/çaktivizuar, shtypni .

6.11 Lock/Pajisja për sigurinë e fëmijës

Për të kyçur/shkyçur panelin e kontrollit sipas nevojës.

Për të bllokuar shkurtimisht panelin e kontrollit gjatë gatimit: shtypni  një herë.


Shtypni sërish për ta shkyçur. Për të parandaluar funksionimin aksidental të


pianurës: shtypni e mbani  për 3 sek ndërsa të gjitha zonat janë joaktive, pastaj fikeni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën, funksioni është ende aktiv. Për të çaktivizuar funksionin, ndizni pianurën, shtypni e mbani

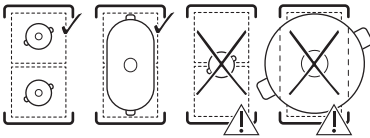
 për 3 sek dhe fikeni pianurën.

6.12 Bridge

Për të lidhur dy zona gatimi anash në mënyrë që të funksionojnë si një e vetme. Mund ta përdorni për të gatuar me enë të mëdha gatimi (p.sh. tava). Sigurohuni që ena e gatimit të mbulojë qendrat e të dy zonave të gatimit. Nëse ena e gatimit vendoset midis qendrave të zonave, funksioni nuk do të aktivizohet.

1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë për njërin nga zonat.
2. Shtypni .
3. Ndryshoni cilësimin e nxehtësisë sipas nevojës.



Për të çaktivizuar funksionin, shtypni .




6.13 Funksionet e aspiratorit

Regjimi manual


Aspiratori mund të funksionojë kur pianura është e ndezur ose e fikur. Modaliteti manual ofron katër shpejtësi ventilatorit: 1-3 dhe **b** (boost, cilësimi intensiv).

1. Shtypni  për të aktivizuar aspiratorin.
2. Shtypni disa herë  për të rregulluar shpejtësinë e ventilatorit. Në ekran shfaqet cilësimi aktual.

Për ta çaktivizuar, shtypni disa herë .

Modaliteti automatik

Aspiratori rregullon shpejtësinë e ventilatorit bazuar në temperaturën e zonës së gatimit. Modaliteti automatik ofron katër opsione shpejtësie të ventilatorit: h1-h4 (nga e ulët në intensive).



1. Nëse funksioni nuk është ndezur paraprakisht, shtypni  për ta aktivizuar.
2. Vendosni enë e gatimit në një zonë gatimi dhe zgjidhni një cilësim nxehtësie.


Për ta çaktivizuar, shtypni .

Për të ndryshuar shpejtësinë e parazgjedhur të ventilatorit (h3), hapni cilësimet e përdoruesit. Referojuni "Struktura e menysë".

Breeze


Ventilatori punon me një shpejtësi shumë të ulët me një nivel minimal zhurme për të hequr çdo erë të mbetur.


1. Fikeni pianurën.
2. Shtypni . Një kohëmatës i vendosur në 60 min dhe **br** shfaqet në ekran.
3. Rregulloni kohëmatësin duke shtypur  dhe nivelet e nxehtësisë në shiritin e kontrollit.

Funksioni çaktivizohet kur kohëmatësi ndalon. Për ta çaktivizuar manualisht, shtypni .


Cikli i tharjes

Ventilatori vazhdon të punojë me një shpejtësi minimale për 20 minuta pasi ta fikni pianurën, pastaj çaktivizohet automatikisht. Funksioni heq ndonjë erë të mbetur pas gatimit.

Kur funksioni është në veprim, shfaqen  dhe koha e mbetur e ekzekutimit. Nuk është e mundur të rregullohet koha.




Për të ndaluar funksionin, shtypni .



Për ta çaktivizuar plotësisht funksionin, futni cilësimet e përdoruesit. Referojuni "Struktura e menysë".

 Rekomandohet të mos çaktivizohet funksioni dhe të lejohet që të përdoret pa ndërprerje për një cikël të plotë.

6.14 Struktura e menysë

Simboli	Cilësim
b	Tingulli
P	Kufizimi i fuqisë
h	Modaliteti automatik i ventilatorit
F	Njoftim për filtrin e karbonit
dF	Cikli i tharjes
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Historiku i sinjalizimeve/ gabimeve

Për të futur cilësimet e përdoruesit: shtypni e mbani . Pastaj, shtypni e mbani . Shtypni .

Kalimi përmes menysë: menya përbëhet nga simboli i cilësimit dhe një vlerë. Për të lëvizur mes cilësimeve, shtypni . Për të ndryshuar vlerën e cilësimeve, shtypni 4 ose 6 në shiritin e kontrollit. **Për të dalë nga menya:** shtypni .

6.15 Këshilla për kursimin e energjisë

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm aq ujë sa ju nevojitet.
- Vendosni gjithmonë kapakë mbi enët e gatimit, nëse është e mundur.

- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë.
- Vendosni ventilatorin në një nivel shpejtësie të ulët kur të filloni gatimin. Me të mbaruar gatimin, mbajeni ventilatorin ndezur për disa minuta.
- Rrisni shpejtësinë e ventilatorit vetëm për të hequr sasi të mëdha të avullit ose tymit.
- Pastroni filtrin rregullisht dhe zëvendësojeni kur është e nevojshme për të ruajtur efikasitetin e tij.

Për informacion të mëtejshëm, shihni “Efikasitetin e energjisë”.

7. UDHËZUESI I GATIMIT

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Nxehtësia	Përdorni që të:	Koha (minuta)
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë. Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.	sipas nevojës
1 - 2	Përgatitni salcë holandeze; shkruini gjalpin, çokolatën dhe xhelatinën. Përziejeni herë pas here.	5 - 25
2	Mpiksni omëlet të shkrifëta, vezë të pjekura. Gatvani me kapakun të vendosur.	10 - 40
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehni ushqimet e gatshme. Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.	25 - 50
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin. Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë gatimit.	20 - 45
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera. Mbusheni tenxheren me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë gatimit. Mbajeni kapakun të vendosur.	20 - 60
4 - 5	Gatvani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash. Deri në 3 l lëng plus përbërësit.	60 - 150
6 - 7	Skuqni lehtë eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. Kthejeni kur është e nevojshme.	sipas nevojës
7 - 8	Skuqni mirë qoftet e patateve, filetave e mishit, biftekët. Kthejeni kur është e nevojshme.	5 - 15
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.	
P	Zieni sasi të mëdha uji. PowerBoost është aktivizuar.	

8. KUJDESI DHE PASTRIMI

8.1 Pastrimi i sipërfaqes së xhamit të pllakës së gatimit

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.

- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen apo të arrijnë temperatura tepër të larta.

- Mos përdorni enë gatimi nga materiale të papajtueshme me induksionin. Materiale të tilla mund të dëmtojnë sipërfaqen e pianurës ose ta bëjnë më të vështirë pastrimin e saj.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta në sipërfaqen e qelqit nuk ndikojnë në performancën e pianurës.
- Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.
- Përdorni një kruajtëse të rekomanduar vetëm si mjet shtesë pas pastrimit standard.
- Prisni derisa pianura të ftohet dhe pastrojeni sipërfaqen me një leckë të butë dhe një detergjent për larjen e enëve me ujë të ngrohtë. Pastroni me lëvizje rrethore dhe presion të moderuar. Fshijeni sipërfaqen deri në tharje me një leckë mikrofibër.
- Mos e përdorni sfungjerin e zakonshëm të verdhë dhe të gjelbër, pasi grimcat e aluminit në shtresën e tij të fortë mund të dëmtojnë dhe të çngjyrosin sipërfaqen e qelqit.
- Përdorimi i mjeteve të tjera përveç atyre të rekomanduara do të jetë joefikas dhe mund të dëmtojë ose të çngjyrosë sipërfaqen e qelqit.
- **Hiqni menjëherë:** plastikën e shkrirë, celofanin, sheqerin dhe ushqimet me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni një kruajtëse dhe kini kujdes që të shmangni djegiet.
- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur njaftueshëm:** unaza çmërsi, unaza uji, njolla yndyre, mbetje ushqimi të djegura, njolllosje metalike me shkëlqim. Pastroni sipërfaqen siç përshkruhet më sipër. Për të hequr njollat metalike me shkëlqim, përdorni një leckë të butë dhe një tretësirë uji dhe uthulle.
- **Hiqni shenjat dhe njollat e vazhdueshme:** për rezultate më të mira, përdorni MATT CARE pastrues pianure, të dedikuar për këtë lloj sipërfaqeje ose çdo solucion tjetër pastrimi me nivel të ulët gërryes (p.sh. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Mos përdorni pastrues standardë të sobës për sipërfaqe me shkëlqim (p.sh. VitroCare®). Vendoseni agjentin pastrues në sipërfaqen e njollës dhe lëreni të veprojë për 5 min. Fërkonit lehtë sipërfaqen me një sfungjer të zakonshëm që nuk gërvisht dhe me një sfungjer fërkues (zakonisht blu). Përsëriteni derisa njollat të mos jenë më të dukshme. Hiqni

çdo detergjent të mbetur nga sipërfaqja dhe fshijeni deri në tharje me një leckë mikrofibër.

8.2 Pastrimi i aspiratorit

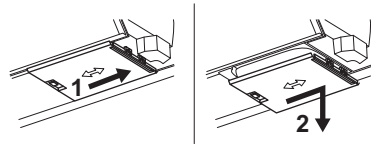
Raft

Rrjeta është prej alumini. Lajeni manualisht ose në enëlarëse dhe fshijeni me një leckë të butë.

Kolektori

Kolektori nën aspirator mbledh kondensimin e krijuar gjatë gatimit. Mos harroni ta zbrazni tavën rregullisht.

1. Kapeni pjesën e poshtme të kolektorit me të dyja duart dhe rrëshqiteni përpara. Pastaj lëvizeni me kujdes poshtë për të shmangur derdhjen e ujit.



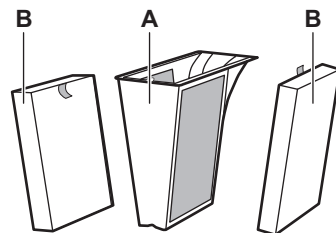
2. Lani kolektorin manualisht (duke përdorur ujë të ngrohtë, sapun dhe një leckë/ sfungjer të butë) ose në enëlarëse (cikli standard).

Nëse derdhet ujë ose lëngje të tjera brenda sistemit të aspiratorit: fikeni aspiratorin dhe pastrojeni zonën me kujdes me ujë të ngrohtë, një leckë ose sfungjer të lagur dhe një detergjent të butë.

8.3 Pastrimi i filtrave


Njësia e filtrimit përbëhet nga elementet e mëposhtme: filtra yndyre të kombinuara me kutinë e filtrit të yndyrës **A** dhe filtra të heqshëm karboni **B**.

① Pajisja duhet të përdoret gjatë gjithë kohës me të gjithë filtrat e dedikuar për mënyrën e zgjedhur të instalimit. Shihni "Zgjedhja e filtrit".




Pianura ka një matës të integruar me një njoftim që ju kujton të pastroni filtrat përkatës rregullisht. Njoftimi nuk bllokton përdorimin e pianurës. Njoftimi qëndron i ndezur për 30 sekonda pasi të çaktivizoni aspiratorin dhe pianurën.


Filtër yndyre

- Pas 40 orësh përdorimi, shfaqet një tregues statiki  për të sinjalizuar se është koha për të pastruar filtrat e yndyrës.

Filtër karboni OdourClean STANDARD

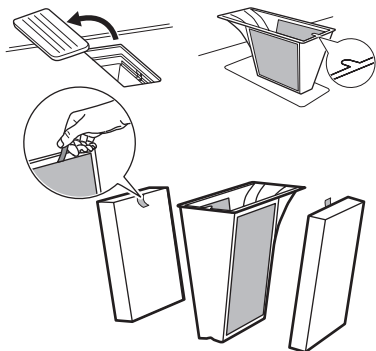
- Pas 180 orësh përdorimi treguesi  fillon të pulsojë për të sinjalizuar se është koha për ndërrimin e filtrave.
- Kontrolloni filtrat rregullisht për nivelin e yndyrës së akumuluar. Ndërroni kur shfaqet treguesi pulsues (afërsisht një herë në vit, në varësi të shpeshtësisë së përdorimit) ose më shpesh, nëse nevojitet.

Filtër karboni OdourClean PLUS



- Pas 140 orësh përdorimi  fillon të pulsojë për të sinjalizuar se është koha për të rigjeneruar filtrat.
- Pastrojini filtrat vetëm kur yndyra e grumbulluar është e dukshme.
- Rigjenerojini filtrat vetëm kur shfaqet treguesi që pulson. Numri maksimal i cikleve të rigjenerimit është 8. Pas kësaj kohe, zëvendësoni filtrat.

Çmontimi / montimi i filtrave

1. Hiqeni rretjën dhe nxirrni kasën e filtrit.
2. Hiqni filtrat duke kapur dorezat.
3. Rimontoni njësinë e filtrimit pas pastrimit. Vendosni filtrat e karbonit në aspirator me dorezat nga brenda. Vendosni sërish brenda kutinë e filtrit të yndyrës dhe vendosni sërish rretjën.




Pastrimi i filtrave të yndyrës

1. Pastrojini filtrat sapo të jetë e dukshme yndyra e grumbulluar. Lani me kujdes mbulesën e filtrit të yndyrës me filtrat e yndyrës në ujë të ngrohtë duke përdorur një detergjent të butë, pastaj shpëlajeni me ujë të ngrohtë. Mund të përdorni një sfungjer të butë, një leckë të butë ose një furçë pastrimi jogërryese për të hequr mbetjet e ushqimit. Mund t'i lani në enëlarëse në një cikël standard me enë të tjera në të njëjtën ngarkesë. Mund të ndodhë natyrshëm një ngjyrosje e lehtë e rretjës, e cila nuk ndikon në rendimentin e filtrit.
2. Lëri filtrat për pak kohë të thahen në temperaturë ambiente.
3. Vendosni filtrat sërish brenda. Nëse ndizet njoftimi , shtypni shkurtimisht  për të rinisur matësin.

Pastrimi i filtrave të karbonit OdourClean PLUS

1. Lani filtrat me kujdes me ujë të ngrohtë pa ndonjë detergjent. Mund të përdorni një sfungjer të butë, një leckë të butë ose një furçë pastrimi jogërryese për të hequr mbetjet e ushqimit. Gjithashtu mund t'i lani filtrat në enëlarëse në 65-70 °C (duke përdorur një program më të gjatë se 90 min), pa detergjente dhe pa enë në të njëjtën ngarkesë.
2. Lëri filtrat të thahen për të paktën 24 në temperaturë ambiente.
3. Montoni njësinë e filtrimit dhe rivendoseni brenda.

Rigjenerimi i filtrave të karbonit OdourClean PLUS

1. Pastroni fillimisht filtrat siç përshkruhet më sipër.
2. Vendosini filtrat në furrë të vendosur në 100 °C për 120 min, duke i vendosur në raftin e mesëm prej teli. Përdorni një funksion furre pa ventilator.
3. Montoni njësinë e filtrimit dhe rivendoseni brenda. Shtypni  shkurtimisht për të rivendosur numëruesin.

9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

❗ Nëse nuk mund të gjeni një zgjidhje për problemin më poshtë, kontaktoni me një qendër shërbimi të autorizuar.

Nuk mund ta aktivizoni/përdorni pianurën.

- Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur siç duhet me ushqimin elektrik.
- Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht ose nëse dëgjoni një bip të vazhdueshëm, kontaktoni me një elektricist të kualifikuar për të inspektuar instalimin.
- Sigurohuni që paneli i kontrollit të jetë i pastër dhe i papenguar nga enë gatimi/objekte të huaja.

Pianura fiket vetë pas një farë kohe.

- Ky nuk është defekt. Në situata të caktuara, pianura fiket automatikisht për të ruajtur sigurinë. Referojuni "Fikja automatike".

Cilësimi maksimal i nxehtësisë për njëren nga zonat e gatimit nuk ofrohet apo ndryshon vazhdimisht midis dy niveleve.

- Ky nuk është defekt. Referojuni "Menaxhimi i energjisë".
- Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.

Ventilatori i aspiratorit nuk punon/çaktivizohet vetë.

- Fikeni pianurën dhe hiqeni nga priza. Lëreni pajisjen të ftohet, pastaj rifuteni në prizë.
- Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mjaftueshëm. Mund të duhet të instaloni çelësin e dritares. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

🌀 shfaqet .

- Pastroni/zëvendësoni filtrin. Shikoni "Kujdesi dhe pastrimi".

🔧 shfaqet dhe një shifër.

- Fikeni pianurën, prisni disa minuta dhe pastaj rindizeni. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni me një qendër shërbimi të autorizuar.

Paneli i kontrollit pulson.

- Përdorni enë gatimi me diametër të fundit të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit.
- Sigurohuni që ena e gatimit është e përputhshme me induksionin.

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli KCC83410CT
Lloji 67 B4A 01 AA
Induksion
Numri serial

ELECTROLUX

PNC 949 599 577 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW



10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Fuqia e zonave të gatimit mund të ndryshojë pak nga të dhënat më poshtë, në varësi të materialit dhe dimensioneve të enëve të gatimit.

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

11. EFIKASITET ENERGJIE

11.1 Informacion i produktit sipas (BE) Nr. 66/2014

Identifikimi i modelit	KCC83410CT		
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso		
Numri i zonave të gatimit	4		
Teknologji ngrohjeje	Induksion		
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Djathtas përpara Djathtas mbrapa	15.0 cm 18.0 cm	
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Majtas përpara	L 22.4 cm W 21.8 cm	
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Majtas mbrapa	L 22.4 cm W 21.8 cm	
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 174.6 Wh/kg	
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	185.1 Wh/kg		

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2.

11.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) Nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.


11.3 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) Nr. 65/2014 dhe (BE) Nr. 66/2014


Fisha e produktit sipas (BE) Nr. 65/2014	
Emri i furnizuesit ose marka tregtare	ELECTROLUX
Identifikuesi i modelit	KCC83410CT
Konsumi Vjetor i Energjisë - AEEhood	32.7 kWh/a
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Efikasiteti i dinamikës së lëngjeve - FDEhood	32.0

Klasi i efikasitetit të dinamikës së lëngjeve	A	
Efikasiteti i ndriçimit - LEhood	-	luks (për ndriçim)/W
Klasi i efikasitetit të ndriçimit	-	
Efikasiteti i filtrimit të yndyrës - GFEhood	85.1	%
Klasi i efikasitetit të filtrimit të yndyrës	B	
Qarkullimi minimal i ajrit në përdorim normal	270.0	m ³ /h
Qarkullimi maksimal i ajrit në përdorim normal	550.0	m ³ /h
Qarkullimi i Ajrit në cilësim intensiv/të përforcuar	650.0	m ³ /h
Emetimi i fuqisë së zërit me peshë A në shpejtësi minimale	50	db(A) re 1 pW
Emetimi i fuqisë së zërit me peshë A në shpejtësi maksimale	66	db(A) re 1 pW
Emetimi i fuqisë së zërit me peshë A në shpejtësi intensive ose përforcuese	69	db(A) re 1 pW
Konsumi i energjisë në regjimin fikur - Po	0.49	W
Konsumi i energjisë në regjimin e gatishmërisë - Ps	-	W
Informacion shtesë sipas (BE) Nr. 66/2014		
Faktori i rritjes së kohës - f	0.8	
Indeksi i efikasitetit energjetik - EEIhood	42.6	
Shkalla e qarkullimit të matur të ajrit në pikën më të mirë të efikasitetit - QBEP	286.7	m ³ /h
Shkalla e qarkullimit të matur të ajrit në pikën më të mirë të efikasitetit - PBEP	449	Pa
Qarkullimi maksimal i ajrit - Qmax	650.0	m ³ /h
Fuqia elektrike e matur në hyrje në pikën më të mirë të efikasitetit - WBEP	111.9	W
Fuqia nominale e sistemit të ndriçimit - WL	-	W
Ndriçimi mesatar i sistemit të ndriçimit në sipërfaqen e gatimit - Emiddle	-	luks (për ndriçim)

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	55	7. ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ.....	67
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	58	8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	68
3. СКЛОПУВАЊЕ.....	61	9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	70
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	63	10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	71
5. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	63	11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	71
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	64	12. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...73	

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.

- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може

да биде опасно и да доведе до пожар.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Чадот укажува на прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.

- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Уверете се дека имате добро проветрување во собата каде што е монтиран апаратот за да избегнете враќање на гасови во собата од апарати што согоруваат гас или други горива, вклучувајќи и отворен оган.
- Проверете дали отворите за вентилација не се блокирани и воздухот што го собира апаратот не се пренесува во канал што се користи за издувување на чад и пареа од други апарати (системи за централно греење, термосифон, грејачи на вода итн.).
- Непочитувањето може да доведе до обратен тек на гасовите од согорувањето, предизвикувајќи ризик од труење со јаглерод моноксид или задушување.
- Кога апаратот работи со други апарати, максималниот вакуум генериран во просторијата не смее да надмине 0,04 mbar.
- Редовно чистете го филтерот на аспираторот и отстранувајте ги наслагите од маснотии за да ја спречите опасноста од пожар.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- Ако апаратот е директно поврзан со напојувањето, електричната инсталација мора да биде опремена со изолационен уред кој овозможува да го исклучите апаратот од електричната мрежа кај сите жички. Целосното исклучување мора да биде во согласност со условите наведени во категоријата за пренапојување III. Средствата за дисконектирање мора да бидат вградени во фиксните жици во согласност со прописите за врзување жици.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние коишто се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење коишто се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Погледнете ја брошурата за монтажа за детални упатства за склопување.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите надигнување од влага.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го инсталирајте апаратот до врата или под прозорец за да спречите паѓање на жешки садови за готвење од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Не го инсталирајте на начин кој издувува воздух во сидна празнина, освен ако шуплината не е дизајнирана за таа намена.
- За инсталација без канали, излезот на вентилаторот мора да биде поставен директно на сидот или мора да се оддели со дополнителен сид на орманот, со цел да се спречи пристапот до сечилата на вентилаторот.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.

- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или хартија што би можеле да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го нарушат системот за ладење.
 - Оставете растојание од најмалку 2 см помеѓу дното на апаратот и содржината на фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар според дијаграмот за поврзување или брошурата за инсталација.
- Во случај на инсталација на издувен систем и кога додатоките се присутни или задолжителни (сиден вентил, прекинувач на прозорецот и/или отворач на прозорецот) електричните врски треба да бидат направени од квалификуван електричар, во согласност со дијаграмот за поврзување или брошурата за инсталација.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред каква било работа, исклучете го апаратот од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Лабавите или неправилните кабли или приклучоци за напојување може да доведат до прегревање на терминалот.
- Користете го соодветниот кабел за напојување.
- Не дозволувајте кабелот за напојување да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот за струја.
- Осигурајте се дека кабелот за струја или приклучокот (доколку е применливо) не допираат до жешки површини.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја.

- Доколку е потребна замена, таа мора да ја изврши нашиот овластен сервисен центар или квалификуван електричар.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани. Вентилацијата мора периодично да ја проверува квалификувано лице.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете ја ринглата по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите, бидејќи можат да се загреат.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување за да спречите струен удар.

- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Ставајте храна во врело масло внимателно, бидејќи може да се распрсне.
- Никогаш не користете отворен пламен кога работи аспираторот.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- Загреаните маснотии и масла можат да испуштаат запаливи пари. Држете ги подалеку од пламен и загреани предмети.
- Пареата од врело масло може да предизвика спонтано согорување.
- Користеното масло со остатоци од храна може да се запали на пониски температури.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не ставајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на апаратот.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Спречете паѓање на предмети или садови за готвење врз апаратот за да избегнете оштетување на површината.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Никогаш не ја вадете решетката или филтерот додека работат аспираторот или плочата за готвење.
- Никогаш не користете отворен пламен додека работи аспираторот.
- Не го покривајте влезот на аспираторот со садови за готвење.

- Не допирајте до долната страна на апаратот додека работат плочата за готвење или аспираторот.
- Не ставајте мали или лесни предмети во близина на аспираторот за да не се заглават.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие садови за готвење нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површината.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со топла вода и влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.5 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. СКЛОПУВАЊЕ

3.1 Пред монтажа

За идна референца, пронајдете ја плочката со спецификации што се наоѓа на долната страна од плочата за готвење и запишете го серискиот број

3.2 Склопување на плочата за готвење

i За димензиите на монтажата и визуелните упатства, погледнете ги дијаграмите за инсталација што се наоѓаат на првите страници од упатството за употреба.
За горната монтажа, видете ја шемата **A**. За интегрирана инсталација, видете ја шемата **B**.

Погледнете ја брошурата за монтажа за детални информации за начинот на склопување на вашата плоча за готвење.

Следете го дијаграмот за поврзување на плочата за готвење и дијаграмот за поврзување (ако е применливо) на префрлачите прикажани во брошурата за монтажа и/или етикетите под плочата за готвење.

Само за одредени земји: Во случај на инсталирање на издувните гасови, може да биде потребен прекинувач за прозорец (консултирајте се со овластен техничар). Треба да го купите одделно бидејќи не се испорачува со плочата за готвење. Прекинувачот за прозорец мора да го инсталира овластен техничар. Погледнете во упатството за монтирање.

Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

Монтирање на единицата за филтрирање

Апаратот мора да се користи во секое време со сите филтри наменети за избраниот режим на монтажа. Видете во „Избор на филтер“. Пред првата употреба, проверете дали филтрите се вметнати во куќиштето со рачките свртени навнатре. Откако ќе го склопите куќиштето на филтерот, ставете го во системот на

аспираторот и поставете ја решетката на аспираторот.

3.3 Прицврстување на заптивката

Горна монтажа

1. Исчистете ја работната плоча околу исечената површина.
2. Ставете ја доставената лента за запечатување 2x6 мм на долниот раб на плочата за готвење преку надворешниот раб на стакло-керамичката. Притоа, не растегнувајте ја. Уверете се дека краевите на лентата за заптивка се наоѓаат во средината на едната страна од плочата за готвење.
3. Додадете неколку мм должина кога ќе ја сечете лентата за запечатување. Повлечете ги заедно двата краја на лентата за запечатување.

Интегрирана монтажа

1. Исчистете ги жлебовите на површината за готвење.
2. Исечете го испорачаниот 3x10 мм Пресечете ја лентата за заптивка на четири ленти што одговараат на должината на запците.
3. Исечете ги краевите на лентите под агол од 45°. Тие треба да влезат точно во аглите на жлебовите.
4. Закачете ги лентите на жлебовите. Не ги истегнувајте лентите. Не ги спојувајте краевите на лентите една над друга.

Откако сте ја склопиле површината за готвење, затворете ја дупката којашто останала помеѓу стакло-керамичката и површината за готвење со силикон. Осигурете се силиконот да не влезе под стакло-керамичката.

3.4 Кабел за поврзување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.

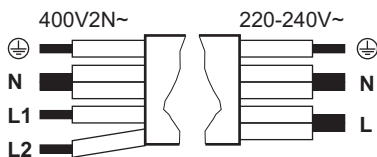
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел H05VV-F кој издржува температура од 70 °C или повисока.
- Поврзувањата преку контактни приклучоци, дупчење или лемење на краевите на проводниците, како и поврзувањето на кабелот без завршна чаура се забранети.
- Контакттирајте со локалниот овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

Еднофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
2. Извадете дел од изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на секој завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).

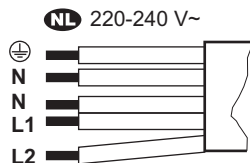
NL врска

1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Ставете нов завршеток за жица на секој завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).



Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ 5x1,5 мм ²		Двофазно поврзување: 400 V2N~ 5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²	
	Зелена - жолта		Зелена - жолта
N	Сина и сина	N	Сина и сина
L	Црна и кафеава	L1	Црна

Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ 5x1,5 мм ²	Двофазно поврзување: 400 V2N~ 5x1,5 мм ² или 4x2,5 мм ²
Кафеава	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 мм ²)	
	Зелена - жолта
N	Сина и сина
L1	Црна
L2	Кафеава

3.5 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата. Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина. Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Влезете во менито: притиснете и задржете 3 секунди. Потоа, притиснете и држете .
2. Притиснете додека не се појави P.
3. За да се движите низ поставките, притиснете го 4 или 6 на контролната лента.
4. Притиснете за да излезете.

Нивоа на моќност:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

4.1 Избор на филтер

Пред првата употреба, проверете дали е поставен точниот тип на филтер според начинот на инсталација. Погледнете во „Структура на менито“.

Режим на рецикулација: јаглероден филтер (во комбинација со филтер за маснотии)

Јаглеродните филтри, коишто содржат активна јаглеродна пена, ги неутрализираат чадот и мирисите од готвењето. Можете да изберете помеѓу:

- **OdourClean STANDARD** (бела, за еднократна употреба)
- **OdourClean PLUS** (црна, обновлива)

За да го користите апаратот во режим на рецикулација, контактирајте овластен техничар за да ја прилагоди инсталацијата. Одете во корисничките поставки и вклучете го известувањето за филтерот со јаглен со избирање F, а потоа Вклучи. Потоа изберете еден од филтрите:

- OdourClean STANDARD: Изберете Ft, потоа 2.

- OdourClean PLUS: Изберете Ft, потоа 1.

Режим на издувување: филтер за маснотии

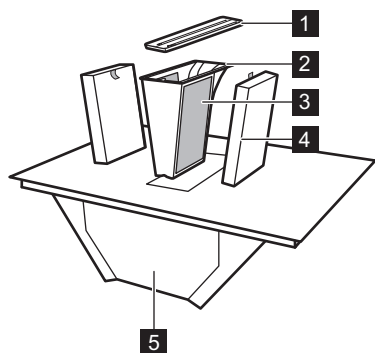
Филтрите за маснотии собираат маснотии, масло и остатоци од храна и ги спречуваат да влезат во системот на аспираторот.

За да го користите апаратот во режим на издувно гасови, контактирајте овластен техничар за да ја прилагоди инсталацијата. Потоа одете во корисничките поставки и исклучете го известувањето за филтерот со јаглен со избирање F, а потоа Исклучи.

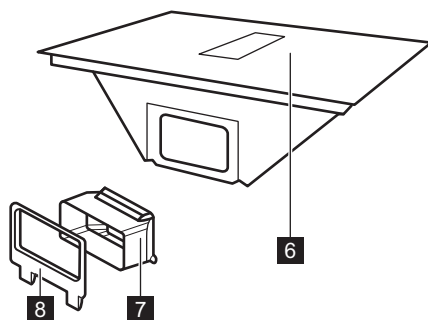
i Режимот на издувување може да влијае на притисокот на воздухот во просторијата и затоа бара соодветна вентилација за да се спречи обратен тек на гасовите од согорувањето од други апарати. Осигурајте се дека средината за инсталација е во согласност со доставените безбедносни упатства.

5. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

5.1 Преглед на производот

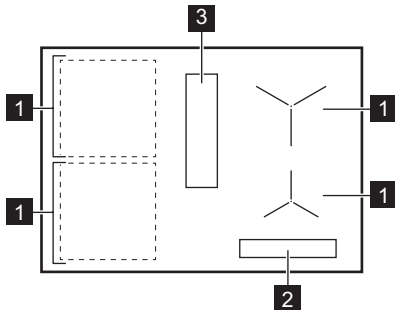


- 1** Решетка
- 2** Куќиште на филтерот за маснотии
- 3** Филтер за маснотии (не отстранлив)
- 4** Јаглероден филтер
- 5** Послужавник за капење



- 6** Плоча за готвење
- 7** Адаптер за воздушни канали
- 8** Монтирање на воздушни канали за задниот ѕид

5.2 Шема на површината за готвење



- 1** Индукциска рингла
- 2** Контролна плоча
- 3** Аспиратор

5.3 Символи на контролната плоча и на екранот

Симбол / показател	
	Вклучи / Исклучи
	Селектор на зона за готвење

Симбол / показател	
	Пауза
	Тажмер
	Bridge
	Precise Heat
	Heat Assist
	Автоматски режим на аспираторот
	Мануелен режим на аспираторот
	Breeze
	PowerBoost
	Lock/Уред за безбедност на деца
	E + цифра Има дефект.
	Филтерот треба да се исчисти или замени.
	OptiHeat Control

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

6.1 Користење на плочата за готвење

Притиснете го и држете го за да ја вклучите или исклучите плочата за готвење. Изберете зона за готвење со притискање на соодветниот симбол . Ставете го садот за готвење на ринглата и поставете поставка за топлина користејќи ја контролната лента. За да ја деактивирате избраната зона за готвење, притиснете 0.

Precise Heat

Можете да активирате нивоа на топлина од половина чекор за попрецизна контрола на температурата на зоните за готвење. Поставете поставка за топлина и притиснете . Тековната поставка за топлина се намалува за 0.5. Индикатор се појавува погоре . За да го деактивирате, притиснете .

6.2 Садови за готвење

Дното на садите за готвење треба да биде колку што може подебело и порамно. исчистете го и исушете го пред да ставите садови за готвење на шпоретот. Не лизгајте го или тријте го садот за готвење по рабовите и аглите на стаклото за да избегнете кршење или оштетување на површината. Не ставајте жешки садови за готвење на контролната табла за да избегнете оштетување на електронските делови.

Уверете се дека садите за готвење се компатибилни со индукција (т.е. магнет се лепи на нивната основа). За оптимален пренос на топлина, користете садови за готвење со дијаметар на дното сличен на големината на ринглата. Садите за готвење со помал дијаметар може да се загреваат побавно, додека оние со поголем дијаметар може да се прегреат и да ја оштетат контролната табла.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Звуци за време на работата

Звучите на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и моменталната поставка за топлина. Звучите се нормални и не се знак за неисправност.

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: вклучена е највисоката поставка за јачина на топлината и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- зуење: вклучена е највисоката поставка за јачина на топлината.
- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот за ладење работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

6.3 Откривање тенцере

Оваа функција укажува на присуство на садови за готвење на плочата за готвење и ги деактивира ринглите ако не се откријат садови за готвење внатре. 120 сек Во случај да се откријат повеќе садови, плочата за готвење ја избира последната активирана рингла.

6.4 Автоматско исклучување

Како безбедносна мерка, плочата за готвење автоматски се исклучува во одредени услови (на пр. кога сите рингли и аспираторот се деактивирани, кога не е избрана температура или брзина на вентилаторот по активирањето или кога садовите за готвење ќе вријат на исушено).

6.5 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

Показателот сигнализира дека ринглата е сè уште жешка. Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од

преостанатата топлина. Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

6.6 Управ. со енергијата

Ако плочата за готвење го достигне максималниот на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски ќе се намали за да се заштитат осигурувачите на куќната инсталација. За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната линија трепка и ги покажува само максималните можни поставки за подгревање.



6.7 PowerBoost

За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината за ограничено време. Можете да го користите за побрзо вриење на водата.

Притиснете **P** за да активирате. Откако ќе истече времето, ринглата се враќа на највисоката температура. За да ја исклучите функцијата сменете ја поставката за топлина.

6.8 Тајмер за одбројување

За да се одреди колку долго треба да функционира една рингла.


Поставете ја јачината на топлината за ринглата и притиснете . Поставете го времето со притискање на цифрите за поставка на топлината по ред. Почekaјте неколку секунди или потврдете со . За да го откажете тајмерот, поставете го на 0 ч 00 мин. Кога времето за постави истече, зоната за готвење се деактивира.


6.9 Heat Assist


Функцијата помага во готвењето или одржувањето на топлината на храната со користење на претходно поставени ниски до средни нивоа на топлина:

- Ниво I – топење и одржување на топлина (поставување на топлината) 1)
- Ниво II – крчкање (поставување на топлината) 5)
- Ниво III – пржење во тава (термичка поставка) 7)

Можете да ја активирате функцијата само кога прво ќе изберете зона за готвење. Префрлањето на зоните не влијае на активните Heat Assist на друга зона.

1. За да ја вклучите функцијата притиснете .

2. За повторно да се префрлате помеѓу нивоата притиснете .


За деактивирање, притиснете  додека не се прикаже екранот 0 или изберете која било поставка на топлина.

Можеби ќе треба рачно да го приспособите нивото на топлина во зависност од садот за готвење.

6.10 || Пауза




Оваа функција ги поставува сите рингли на најмала јачина.

Кога аспираторот работи во мануелен режим, брзината на вентилаторот е намалена на 1. Во автоматски режим, брзината на вентилаторот не се менува. Функцијата не запира ниту еден активен тајмер.

Притиснете , за да вклучите/исклучите.


6.11 Lock/Уред за безбедност на деца


За заклучување / отклучување на контролната плоча по потреба.

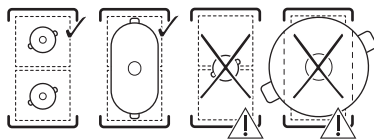
За кратко да ја заклучите контролната табла додека готвите: притиснете  еднаш. Притиснете повторно за да го отклучите. За да спречите случајно функционирање на плочата за готвење: притиснете и држете  за 3сек додека сите рингли се исклучени, а потоа исклучете ја плочата за готвење. Функцијата останува вклучена кога ќе ја исклучите плочата за готвење. За да ја исклучите функцијата, вклучете ја плочата за готвење, притиснете и држете ја  за 3секи исклучете ја плочата за готвење.

6.12 Bridge

За поврзување две рингли за да може да работат како една. Можете да го користите за готвење со големи садови (на пример, планча). Проверете дали садовите за готвење ги покриваат центрите на двете рингли. Ако садот за готвење е ставен меѓу центрите на ринглите, функцијата нема да биде вклучена.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите.
2. Притиснете .
3. Променете ја јачината на топлина по потреба.



За да ја деактивирате функцијата притиснете .




6.13 Функции на аспираторот

Мануелен режим


Аспираторот може да работи кога плочата за готвење е вклучена или исклучена. Рачниот режим нуди четири брзини на вентилаторот: 1-3 и **b** (boost, интензивната поставка).

1. Притиснете  за активирање на аспираторот.
2. Притиснете  постојано за да ја приспособите брзината на вентилаторот. На екранот се прикажува тековната поставка.

За деактивирање, постојано притискајте .

Автоматски режим

Аспираторот ја прилагодува брзината на вентилаторот врз основа на температурата на ринглата. Автоматскиот режим нуди четири опции за брзина на вентилаторот: h1-h4 (ниско до интензивно).


1. Ако функцијата не е стандардно вклучена, притиснете  AUTO за да ја активирате.
2. Ставете садови на рингла и изберете поставка за топлина.


За да го исклучите, притиснете  AUTO.


За промена на стандардната брзина на вентилаторот (h3), внесете ги корисничките поставки. Погледнете во „Структура на менито“.

Breeze

Вентилаторот работи со екстра мала брзина со минимално ниво на бучава за да ги отстранат сите долготрајни мириси.


1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете . Тајмер поставен на 60 мин и **br** се појавува на екранот.

3. Приспособете го тајмерот со притискање на  и нивоата на топлина на контролната лента.

Функцијата се деактивира кога тајмерот ќе застане. За деактивирање рачно, притиснете .


Циклус на сушење

Вентилаторот продолжува да работи со минимална брзина 20 минути откако ќе ја исклучите плочата за готвење, а потоа автоматски се исклучува. Функцијата отстранува заостанати мириси по готвењето.

Кога функцијата работи,  и се појавува преостанатото време на извршување. Не е можно да се приспособи поставеното време.

За да ја сопрете функцијата, притиснете .

За целосно да ја исклучите функцијата, внесете ги корисничките поставки. Погледнете во „Структура на менито“.




 Се препорачува да не ја оневозможувате функцијата и да ја оставите да работи непрекинато во текот на целиот циклус.



6.14 Структура на мени

Симбол	Поставка
b	Звук
P	Ограничување на јачината
h	Автоматски режим на вентилаторот
F	Известување за јаглероден филтер

Симбол	Поставка
dF	Циклус на сушење
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Историја на аларми / грешки

За внесување на кориснички поставки:

Притиснете и задржете . Потоа, притиснете и држете . Притиснете .

Движење низ менито: менито се состои од симбол за поставување и вредност. За да се движите помеѓу поставките, притиснете . За да ја промените вредноста на поставката, притиснете 4 или 6 на контролната лента. **За да излезете од менито:** притиснете .

6.15 Совети за штедење енергија

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.
- Поставете го вентилаторот на најниска брзина кога ќе започнете со готвење. Откако ќе заврши готвењето, вклучете го вентилаторот неколку минути.
- Зголемете ја брзината на вентилаторот само за да се ослободите од големи количини пара или чад.
- Редовно чистете го филтерот и заменете го кога е потребно за да ја одржите неговата ефикасност.

За повеќе информации, видете во „Енергетска ефикасност“.

7. ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

Податоците во табелата се само насоки.

Топлина	Употребете за да:	Време (мин)
1	Чувајте ја зготвената храна топла. Ставете капак на садот за готвење.	како што е неопходно
1 - 2	Направете Hollandaise сос; топење путер, чоколадо, желатин. Промешувајте одвреме-навреме.	5 - 25
2	Зацврснете меки омлети, печени јајца. Готвење покриено со капак.	10 - 40

Топлина	Употребете за да:	Време (мин)
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења. Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина од времето.	25 - 50
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо. Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на готвењето.	20 - 45
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук. Наполнете го тенџерето со 1-2 см од вода. Проверете го нивото на водата за време на готвењето. Држете го капакот затворен.	20 - 60
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи. До 3l течност плус состојки.	60 - 150
6 - 7	Лесно пржете шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. Превртете кога е потребно.	како што е неопходно
7 - 8	Интензивно пржете пржен рендан компир, шницли. Превртете кога е потребно.	5 - 15
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.	
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е активиран.	

8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

8.1 Чистење на стаклената површина на плочата за готвење

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Не дозволувајте садовите да се варат на суво или да достигнат премногу високи температури.
- Не користете садови за готвење направени од материјали кои не се компатибилни со индукција. Таквите материјали може да ја оштетат површината на плочата или да го отежнат чистењето.
- Гребнатини или темни дамки на површината на стаклото не влијаат на перформансите на плочата.
- Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.
- Користете препорачана стругалка само како дополнителна алатка по стандардното чистење.
- Чекајте додека плочата се олади и исчистете ја површината со мека крпа и детергент за миене садови со топла вода. Чисти со кружни движења и

умерен притисок. Избришете ја површината со сува крпа од микрофибер.

- Не користете класичен жолт и зелен сунѓер, бидејќи алуминиумските честички на неговиот тврд слој може да го оштетат и обезбојат стаклото.
- Користењето на алатки различни од препорачаните ќе биде неефикасно и може да ја оштети или да ја промени бојата на стаклената површина.
- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер. Користете стругалка и внимавајте да избегнете изгорелото.
- **Извадете ги откако плочата за готвење е доволно изладена:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, остатоци од изгорена храна, светкави метални промени на бојата. Исчистете ја површината како што е опишано погоре. За отстранување на сјајна метална промена на бојата користете мека крпа и раствор од вода и оцет.
- **Отстранете ги упорните траги и дамки:** за најдобри резултати, користете MATT CARE средство за чистење на шпорет, наменето за овој тип на плоча за готвење или кое било друго благо абразивно млеко за

чистење (на пр. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не користете стандардни средства за чистење плочи за готвење за сјајни површини (на пр. VitroCare®). Нанесете го средството за чистење на извалканата површина и оставете го да се впије некое време 5мин. Нежно истријте ја површината со обичен сунѓер што не гребе и со (обично сина) крпа за чистење. Повторувајте додека дамките повеќе не се видливи. Отстранете го преостанатиот детергент од површината и избришете ја со микрофибер крпа.

8.2 Чистење на аспираторот

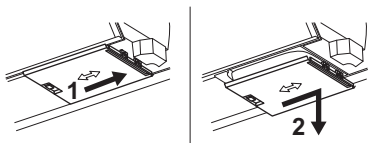
Решетка

Мрежата е изработена од алуминиум. Измијте го рачно или во машина за миенење садови и избришете го со мека крпа.

Послужавник за капење

Послужавникот за капење што се наоѓа под аспираторот ја собира кондензацијата што се создава за време на готвењето. Не заборавајте редовно да ја празните тавата за собирање маснотии.

1. Фатете ја долната страна од садот за капење со двете раце и лизнете ја напред. Потоа внимателно поместете го надолу за да не се истури водата.



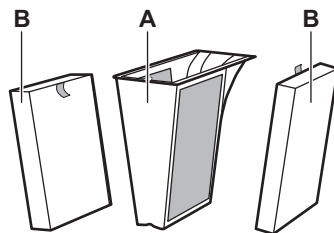
2. Мијте ја тавата рачно (со топла вода, детергент и мека крпа / сунѓер) или во машина за миенење садови (стандарден циклус).

Доколку се истури вода или други течности во системот за аспиратор: исклучете го аспираторот и внимателно исчистете го местото со топла вода, влажна крпа или сунѓер и благо средство за чистење.

8.3 Чистење на филтрите

Единицата за филтрирање се состои од следниве елементи: филтри за маснотии во комбинација со кукиштето на филтерот за маснотии **A** и отстранливи јаглеродни филтри **B**.

ⓘ Апаратот мора да се користи во секое време со сите филтри наменети за избраниот режим на монтажа. Видете во „Избор на филтер“.




Површината за готвење има вграден бројач со известување коешто ве потсетува редовно да ги чистите филтрите. Известувањето не ја блокира употребата на плочата за готвење. Известувањето останува вклучено 30 секунди откако ќе ти деактивирате аспираторот и плочата за готвење.


Филтер за маснотии

- По 40 часа користење на статичен показател  се појавува да сигнализира дека е време да се исчистат филтрите за маснотии.

OdourClean STANDARD јаглероден филтер

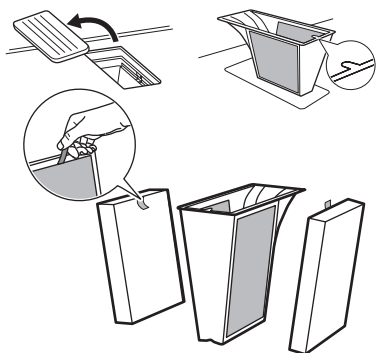
- По 180 часа користење показателот за  почнува да трепка за да сигнализира дека е време да се заменат филтрите.
- Прегледувајте ги филтрите редовно за нивото на акумулираната маснотија. Заменете ги кога ќе се појави трепкање на показателот (приближно еднаш годишно, во зависност од фреквенцијата на употреба) или порано, доколку е потребно.

OdourClean PLUS јаглероден филтер

- По 140 часа користење показателот за  почнува да трепка за да сигнализира дека е време да се регенерираат филтрите.
- Чистете ги филтрите само кога насобраните маснотии се видливи.
- Регенерирајте ги филтрите само кога ќе се појави трепкачкиот индикатор. Максималниот број на циклуси на регенерирање е 8. По тој период, заменете ги филтрите.

Расклопување/повторно склопување на филтрите



1. Отстрани ја мрежата и извади го куќиштето на филтерот.
2. Извадете ги филтрите за миризба со фаќање за рачките.
3. Повторно склопете ја единицата за филтрирање по чистењето. Вметнете ги јаглеродните филтри во аспираторот со рачките свртени навнатре. Вратете го куќиштето на филтерот за маснотии внатре и вратете ја решетката.



Чистење на филтерот за маснотии

1. Исчистете ги филтрите штом насобраната маст стане видлива. Внимателно измијте го куќиштето на филтерот за маснотии со филтрите за маснотии во топла вода со нежно средство за чистење, а потоа исплакнете го со топла вода. Можете да користите мек сунѓер, мека крпа или неабразивна четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна. Можете да го миете во машина за миење садови на кој било стандарден циклус со други садови во истото


полнење. Може природно да се појави блага промена на бојата на мрежата, што не влијае на перформансите на филтерот.

2. Оставете ги филтрите некое време да се исушат на собна температура.
3. Вратете ги филтрите внатре. Ако  за известувања е вклучен, притиснете  накратко за да го рестартирате бројачот.


Чистење на јаглеродните филтри OdourClean PLUS

1. Измијте ги филтрите внимателно во топла вода без никакви средства за чистење. Можете да користите мек сунѓер, мека крпа или неабразивна четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна. Можете да го перете филтрите во машина за миење садови на температура од 65-70°C (користејќи програма подолга од 90мин), без детергенти и без садови во истото полнење.
2. Оставете ги филтрите да се исушат најмалку 24ч на собна температура.
3. Повторно склопете ја единицата за филтрирање и вратете ја назад внатре.

Регенерирање на јаглеродните филтри OdourClean PLUS

1. Прво исчистете ги филтрите, како што е опишано погоре.
2. Ставете ги филтрите во печка поставена на 100 °C за 120 мин, ставајќи ги на средната решетка. Користете функција на рерната без вентилатор.
3. Повторно склопете ја единицата за филтрирање и вратете ја назад внатре. Притиснете  кратко за да го ресетираат бројачот.

9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

 Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај овластениот сервисен центар.

Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.

- Уверете се дека плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
- Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот прегорува постојано или ако слушате постојан звучен сигнал, контактирајте квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.

- Проверете дали контролната плоча е чиста и без прибор за готвење/туѓи предмети.

Плочата за готвење се исклучува сама по некое време.

- Ова не е дефект. Во одредени ситуации, плочата за готвење автоматски се исклучува за да се одржи безбедноста. Погледнете во „Автоматско исклучување“.

Максималната поставка за топлина за една од ринглите не е достапна или постојано се менува помеѓу две нивоа.

- Ова не е дефект. Погледнете во „Управ. со енергијата“.
- Намалете ја поставката за јачина на топлината на другите рингли поврзани на истата фаза.

Вентилаторот за аспирација не работи/се исклучува сам.

- Исклучете ја плочата за готвење и исклучете ја од главниот штекер. Оставете го апаратот да се олади, а потоа повторно вклучете го.

- Осигурајте се дека просторијата е доволно проветрена. Можеби ќе треба да го инсталирате прекинувачот за прозорец. Контактирајте со овластен сервисен центар.

Се појавува.

- Исклучете/заменете го филтерот. Видете го поглавјето „Нега и чистење“.

Е и се појавува цифра.

- Исклучете ја плочата за готвење, почекајте неколку минути, а потоа повторно вклучете ја. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервисен центар.

Контролната плоча трепка.

- Користете садови за готвење со дијаметар на дното сличен на големината на ринглата.
- Проверете дали садовите за готвење се компатибилни со индукција.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

10.1 Плочка со спецификации

Модел KCC83410CT
 Тур 67 B4A 01 AA
 Индукција
 Сериски број
 ELECTROLUX

PNC 949 599 577 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Произведено во: Германија
 7.35 kW



10.2 Спецификации за ринглите

Јачина на ринглите може малку да се разликува од податоците подолу, во зависност од материјалот и димензиите на садовите.

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

11.1 Информации за производ според (ЕУ) бр. 66/2014

Идентификација на модел	KCC83410CT	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Десен преден	15,0 см
	Десен заден	18,0 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев преден	L 22,4 см W 21,8 см
	Лев заден	L 22,4 см W 21,8 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	189.1 Wh/kg
	Лев заден	189.1 Wh/kg
	Десен преден	187.5 Wh/kg
	Десен заден	174.6 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	185.1 Wh/kg	

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2.

11.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0,3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.


11.3 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014


Информативен лист со податоци за производи според (ЕУ) бр. 65/2014		
Име или трговска марка на добавувачот	ELECTROLUX	
Идентификатор на модел	KCC83410CT	
Годишна Потрошувачка на Енергија - AEChood	32.7	kWh/a
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Течна динамична ефикасност - FDEhood	32.0	
Класа на течна динамична ефикасност	A	
Ефикасност на светло - LEhood	-	лукс/Вт
Класа на светлечка ефикасност	-	
Ефикасност на филтрирање на маснотиите - GFEhood	85.1	%
Класа на ефикасност на филтрирање на маснотиите	B	
Минимален проток на воздух при нормална употреба	270.0	м3 /ч
Максимален проток на воздух при нормална употреба	550.0	м3 /ч
Проток на воздух при поставка за интензивно/засилено	650.0	м3 /ч

А-пондерирана емисија на јачина на звук при минимална брзина	50	дБ(А) за 1 пВ
А-пондерирана емисија на јачина на звук при максимална брзина	66	дБ(А) за 1 пВ
А-пондерирана емисија на јачина на звук при интензивна или зголемена брзина	69	дБ(А) за 1 пВ
Потрошувачка на енергија со исклучен режим - P ₀	0.49	W
Потрошувачка на струја во режим на мирување - P _s	-	W
Дополнителни информации согласно (ЕУ) бр. 66/2014		
Фактор за зголемување на времето - f	0.8	
Индекс на енергетска ефикасност - EElhood	42.6	
Измерена брзина на проток на воздух во точка на најдобра ефикасност - Q _{BEF}	286.7	м3 /ч
Измерен воздушен притисок во точка на најдобра ефикасност - P _{BEF}	449	Pa
Максимален проток на воздух - Q _{max}	650.0	м3 /ч
Измерен влез на електрична енергија во точка на најдобра ефикасност - W _{BEF}	111.9	W
Номинална јачина на системот за осветлување - W _L	-	W
Просечно осветлување на системот за осветлување на површината за готвење - E _{middle}	-	лукс

Апаратот е тестиран според: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и

електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

