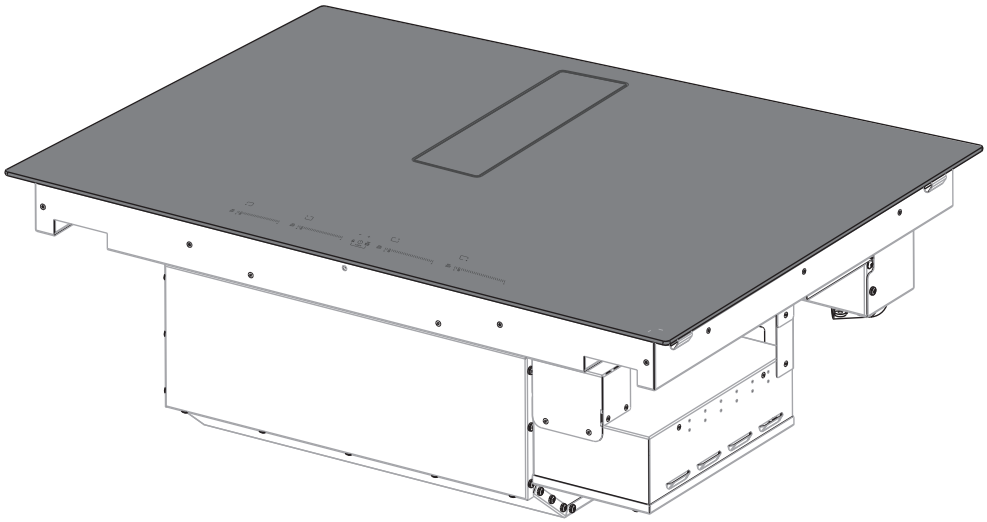
elica

Use, care, and installation guide

Guide d’utilisation, d’entretien et d’installation

Guía de instalación, uso y mantenimiento



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Models:

ENF430BL
ENF436BL
ENF436AS
ENF430AS

LIB0190426C
Printed in Mexico

ENGLISH

Contents

Important safety notice 3
Electrical & installation requirements....5
List of materials 6
Cutout 6
Product dimensions 7
Installation 8
Description of the hood & controls.... 10
Use 11
Use of the extractor fan 14
Power tables 15
Cooking tables 16
User servicing & maintenance intructions 17
Troubleshooting.... 18
Electrical diagram 19
Warranty 20

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ Important Safety Notice

⚠WARNING

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

⚠CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- **Proper Installation** – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Never use your cooktop for warming or heating the room.**
- **Do not leave children alone** – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- **Wear proper apparel –** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- **User servicing** – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage on cooktop** – Flammable materials should not be stored near surface units.
- **Do not use water on grease fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use only dry potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.
- **During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.** Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Use proper pan size** – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **Never leave surface units unattended at high heat settings –** Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed cooking utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Do not cook on broken cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.**

FOR UNITS WITH VENTILATING

- Clean frequently – Grease should not be allowed to accumulate on cooktop or filter.

FOR UNITS WITH COIL ELEMENTS

- **Make sure reflector pans or drip bowls are in place –** Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Do not soak removable heating elements** - Heatingelements should never be immersed in water.

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

NOTE: To Reduce The Risk Of Fire, Electric Shock Or Injury To Persons, Do Not Use Replacement Parts That Have Not Been Recommended By The Manufacturer (e.g. Parts Made At Home Using A 3D Printer).

⚠CAUTION

Strictly observe the following instructions:

- The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- Do not use multiple sockets or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- The device and its accessible parts heat up during use.
- Be careful not to touch the heating elements.
- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- During and after use, do not touch the heating elements of the device.
- Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.
- Do not place flammable materials on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.
- If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock.
- The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.
- **NEVER** attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

⚠IMPORTANT

- After use, turn off the hob and do not rely on the pan detector.
- Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.
- Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- Containers must be placed directly on the hob center. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.
- If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch.
- Wear protective gloves for all installation and maintenance operations.
- The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel.

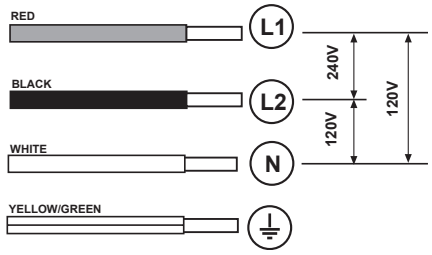
The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambé. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

PLEASE NOTE:

- The accessible parts of the device may become hot when cooktop is switched on.
- Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed.
- When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed Pa (4×10^{5} bar).
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain

ELECTRICAL REQUIREMENTS

120/240V 4 wire 60Hz



- Disconnect the device from the electrical network.
- The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
- The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
- Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.
- Do not use extension cords.
- Earthing is required by law

⚠IMPORTANT

Observe all governing codes and ordinances.
It is the customer's responsibility:

- To contact a qualified electrical installer.
- To assure that the electrical installation is adequate and in conformance with:

National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — latest edition*, or CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code, Part 1 and C22.2 No.0-M91 - latest edition** and all local codes and ordinances.

- If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the ground path is adequate.
- Do not ground to a gas pipe.
- Check with a qualified electrician if you are not sure cooktop is properly grounded.
- Do not have a fuse in the neutral or ground circuit.

⚠CAUTION

Risk of electric shock, frame grounded to neutral of appliance through a link. Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. When installed where it is not permitted to ground through the neutral, the 3-conductor cord or cable assembly must be replaced by a 4-conductor cord or cable assembly. See manufacturer's instructions.

⚠IMPORTANT

USE COPPER OR ALUMINIUM CONDUCTORS.

- Save Installation Instructions for electrical inspector's use.
- The appliance should be connected directly to the fused disconnect (Or circuit breaker) box through metal electrical conduit.
- Wire sizes must conform to the requirements of the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 — latest edition*, or CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code Part 1 and C22.2 No. 0-M91 - latest edition** and all local codes and ordinances.
- A U.L.- or C.S.A.-listed conduit connector must be provided at each end of the power supply conduit (at the appliance and at the junction box).

• Copies of the standards listed may be obtained from:
* National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, Massachusetts 02269
** CSA International 8501 East Pleasant Valley Road Cleveland, Ohio 44131-5575

BEFORE INSTALLING

At least two people are necessary for installation.
Wear gloves to protect against sharp edges.



The exhaust air should not be vented into a wall, a ceiling, or a concealed space of a building.

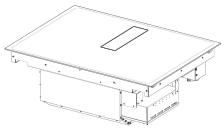
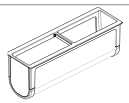
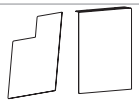
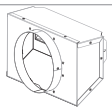
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided.

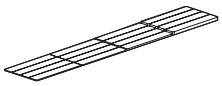
BOTH ELECTRIC AND MECHANICAL INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY SPECIALISED PERSONNEL.

The cooktop is designed to be built into a work top with a minimum thickness of 3 cm for both types of installation.
• The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

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

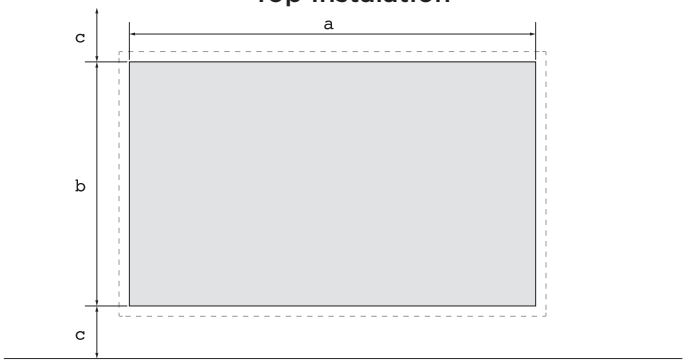
LIST OF MATERIALS

Supplied Part	Pieces
 Cooktop assembly	1
 Grease filter	1
 Adhesive tape for glass	30": 1 36": 2
 Baffles	2
 Round transition	1

Supplied Part		Pieces
 Spring for installation		4
	 Spacers .5 mm	8
	 Spacers 1 mm	4
	 Spacers 2 mm	4
 Screws 4.2 x 8 mm		9
 Torx 20 adapter		1
 Insulating tape		1

CUTOUT

Top Instalation

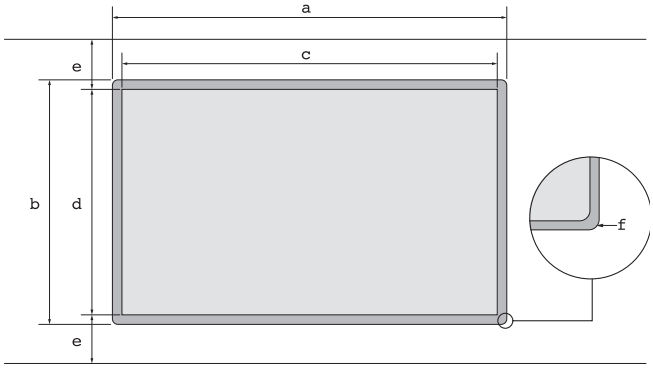


PLAN



FRONT

Flush Instalation



PLAN

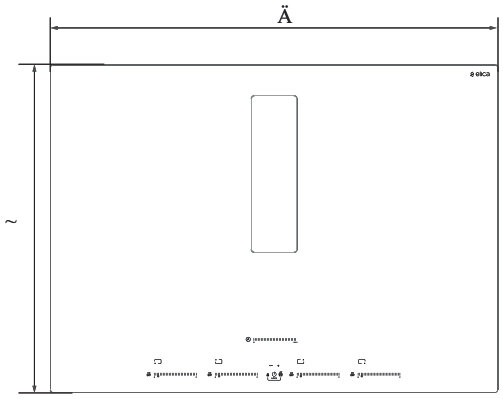


FRONT

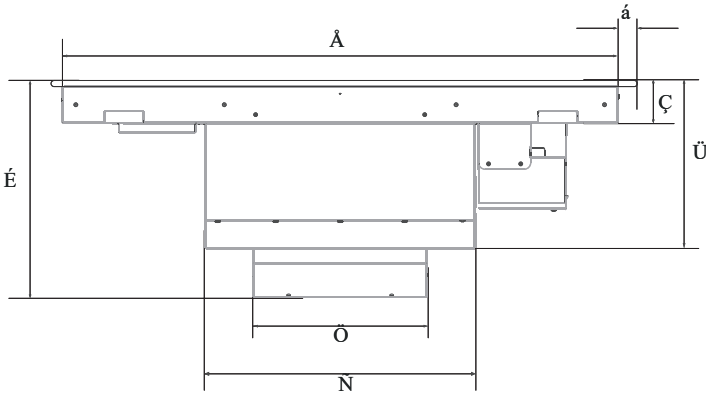
	Model	Model
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	28 ¾" (73.03 cm)	34 9⁄16" (87.79 cm)
b	21 ⅛" (53.65 cm)	
c	1 15⁄16" (5 cm) minimum	

	Model	Model
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	30 7⁄16" (77.35 cm)	36 ⅛" (91.8 cm)
b	22 ⅓" (56.76 cm)	
c	28 ¾" (73.03 cm)	34 9⁄16" (87.79 cm)
d	21 ⅛" (53.65 cm)	
e	1 15⁄16" (5 cm) minimum	
f	4 x Ø 7	
g	¼" (0.63 cm)	

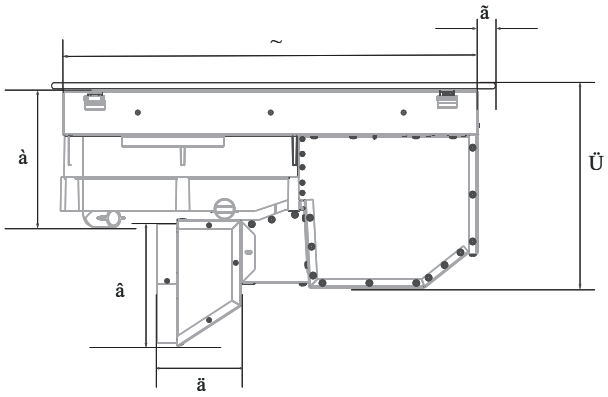
PRODUCT DIMENSIONS



PLAN



FRONT



PROFILE

	Model	Model
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	22 7/32" (56.46 cm)	
b	30 21/64" (77.05 cm)	36" (91.5 cm)
c	28 13/64" (71.64 cm)	34" (86.39 cm)
d	2 17/32" (6.45 cm)	
e	13 3/16" (33.48 cm)	
f	16 9/16" (42.1 cm)	
g	10 5/8" (27.05 cm)	

	Model	Model
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
h	10 3/16" (25.9 cm)	
i	1" (2.56 cm)	
j	6 13/16" (17.29 cm)	
k	6 13/32" (16.33 cm)	
l	4 15/64" (10.75 cm)	
m	5/8" (1.66 cm)	

ACCESSORIES AND CONSUMABLE PARTS

KIT	# Part
Duct Kit	KIT0192361
Carbon Filters Kit	KIT0192385

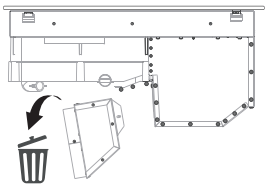
PREPARATION FOR INSTALLATION

Before starting the installation:

1. After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the customer support service before installing it.
2. Check that the product is the right size for the installation area.
3. Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
4. Also check that there is a power socket near the installation area.

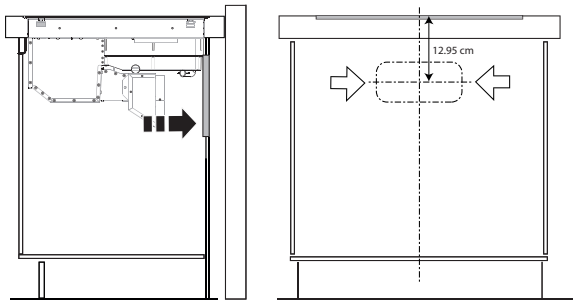
PREPARING THE CABINET FOR INSTALLATION:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- If your air exhaust is rectangular, throw away the round transition.



⚠IMPORTANT

- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.
- For the air outlet of the round transition, a 6” cut must be made in the cabinet, considering 12.95 cm from top to the center of the grill outlet.



- A cutout is required to make the connection through the countertop, consider that the cable conduit measurement is 1.5 m (4.9 ft) to reach the connection to your electrical installation.

⚠CAUTION

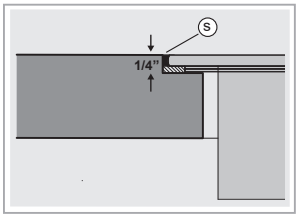
Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

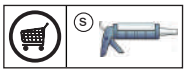
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- compliant with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance to wear
- resistant to temperature fluctuations
- can be used at low temperatures

⚠IMPORTANT

Use a single-component adhesive sealant (S), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

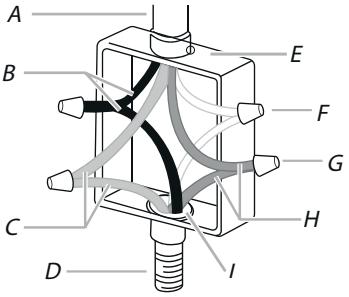




4-WIRE CABLE FROM HOME POWER SUPPLY TO 4-WIRE CABLE FROM COOKTOP

IMPORTANT

Use the 4-wire cable from home power supply in the U.S. where local codes do not allow grounding through homes and campers, new construction, and in Canada.

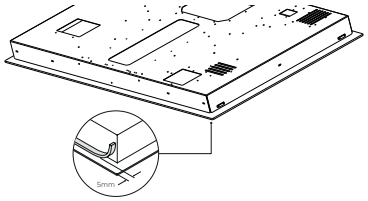


A. Cable from home power supply
B. Black wires (phase)
C. Green or yellow-green ground wires (ground)
D. 4-wire cable from cooktop
E. Junction box.
F. White wires.
G. UL listed wire connector (not supplied)
H. Red wires (Phase).
I. UL listed or CSA approved conduit connector (not supplied).

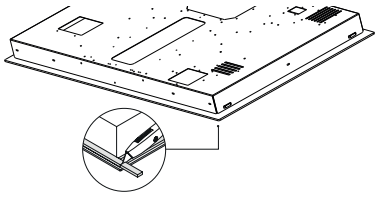
1. Connect the 2 black wires together using the UL listed wire connectors.
2. Connect the 2 red wires together using the UL listed wire connectors.
3. Connect the 2 white wires together using the UL listed wire connectors.
4. Connect the green (or yellow-green) ground from the cooktop cable ti the green (or yellow-green) ground wire (in the junction box) using the UL listed wire connectors.
5. Install junction box cover.4-wire cable from home power supply to 4-wire cable from Cooktop - U.S. Only.

TOP INSTALLATION

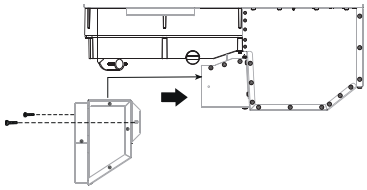
1. Turn the cooktop upside down on a protective cover.
2. Apply adhesive foam seal around the glass overhang, 5mm from the edge of the glass. Ensure the adhesive side facing is down to form a continuous seal around the cooktop.



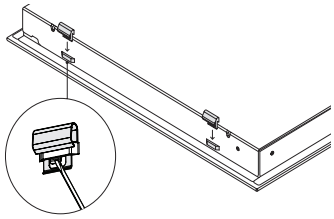
3. Trim the excess sealing material using a sharp cutter or trimmer knife. Take care not to damage the benchtop.



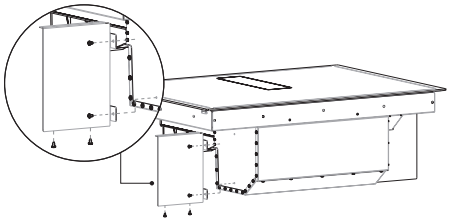
4. If wanted, install the optional round transition on the bottom of the plate, make sure that the transition flaps are on the outside and push it to the bottom. Secure it with 2 screws (4.2 x 8 mm).

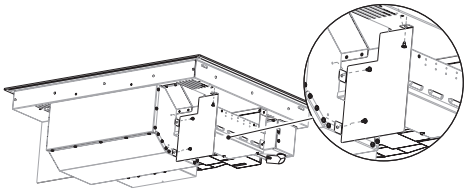


5. Attach the four side clips to the cooktop chassis. Make sure the clips are oriented correctly, press the center tab with a flat screwdriver to pass the clip through and secure against the plate.



6. The included baffles must be installed as shown, using 7 x 4.2 x 8 mm screws, to ensure that the hot and cooling air outlets are separate.

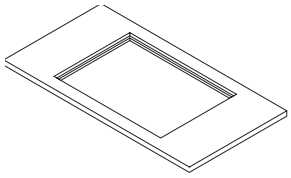




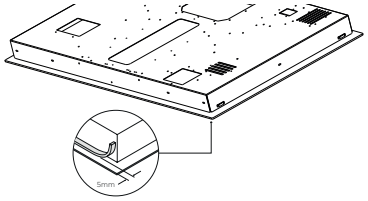
7. Lift the cooktop and place it in the center by dropping carefully both sides of the grill at the same time.
8. Clean the cooktop carefully with glass cleaner and a cloth.

FLUSH INSTALLATION

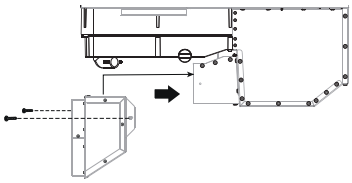
1. Prepare the countertop for flush installation. Use a router to cutout the edges of the countertop to specified depth (.63cm). Ensure all bare edges are sealed.



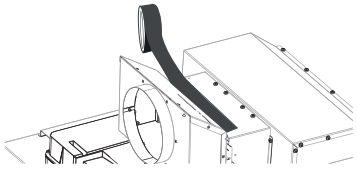
2. Turn the cooktop upside down on a protective cover & apply adhesive foam seal around the glass overhang, 5mm from the edge of the glass. Ensure the adhesive side facing is down to form a continuous seal around the cooktop.



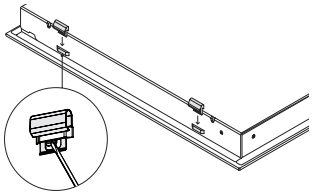
3. If wanted, install the optional round transition on the bottom of the plate, make sure that the transition flaps are on the outside and push it to the bottom. Secure it with 2 screws (4.2 x 8 mm).



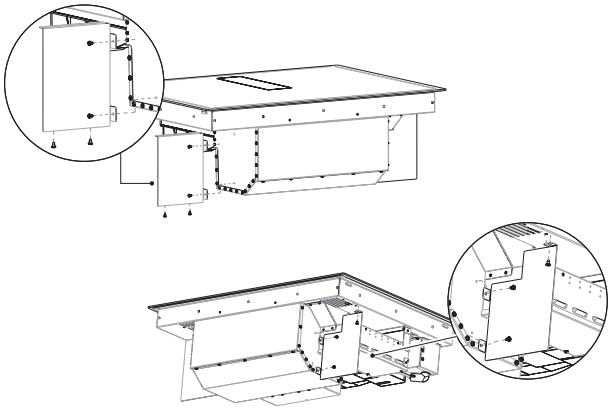
4. Place tape over the transition joint to prevent air from escaping.



5. Attach the four side clips to the cooktop chassis. Ensure the clips are oriented correctly, press the center flap of the clip to pass through and secure.

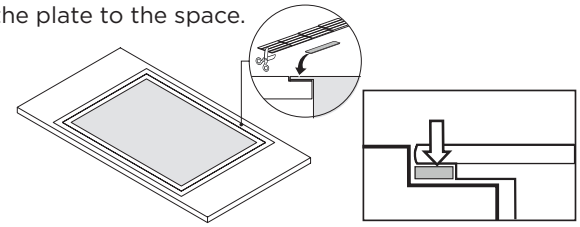


6. The included baffles must be installed as shown, using 7 x 4.2 x 8 mm screws, to ensure that the hot and cooling air outlets are separate.

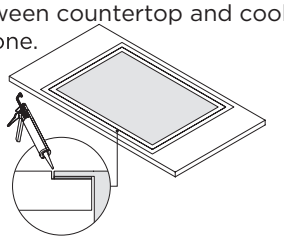


7. Lift the cooktop and place it in the center by dropping carefully both sides of the grill at the same time.

8. If necessary, spacers should be installed to adjust the size of the plate to the space.

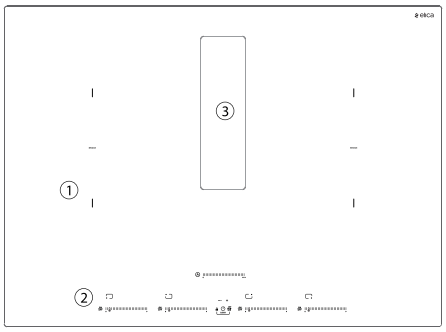


9. Apply silicone in the gap between countertop and cooktop. Wipe off any excess silicone.

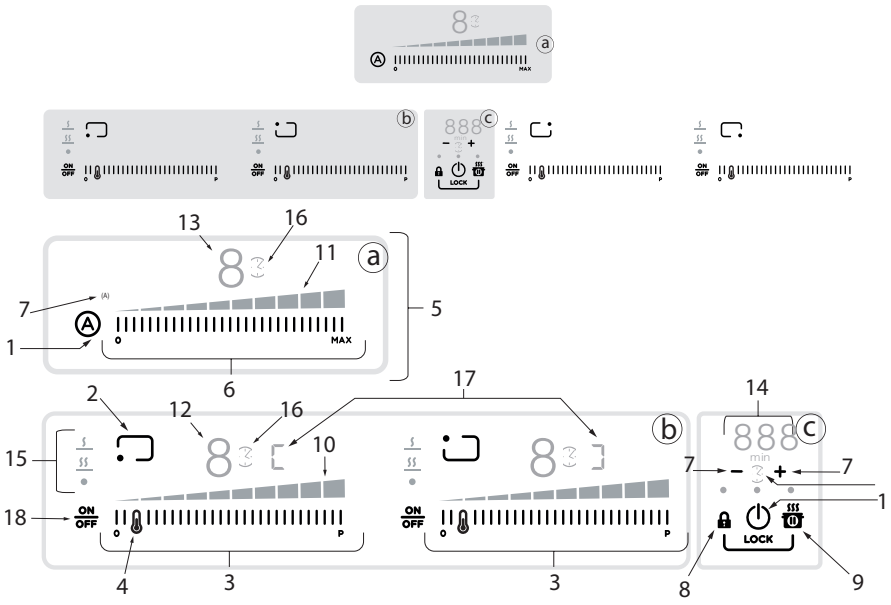


10. Clean the cooktop carefully with glass cleaner and a cloth.

DESCRIPTION OF THE HOOD AND CONTROLS



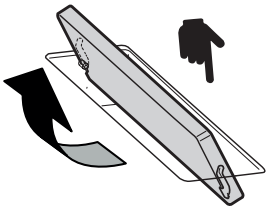
1 - Cooking zones
2 - Control panel
3 - Extractor fan



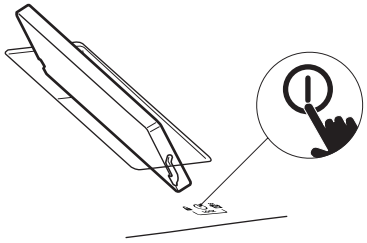
Keys		Display / LED	
1	ON/OFF of the hob / extractor fan for hob	**10**	View power level
2	Cooking zone position indicator	**11**	View extraction speed (power)
3	Cooking zone selection Increase/Decrease power level	**12**	Cooking zone display
4	Temperature manager activation	**13**	Extractor fan display
5	Keys fan	**14**	Timer display
6	Extractor fan selection Increase/Decrease extraction speed (power)	**15**	Temperature manager display
7	Activate timer Increase/Decrease timer value	**16**	Timer indicator active
8	Key lock	**17**	Bridge indicator active
8+9	Child lock		
9	Pause		
18	ON/OFF Cooking zone		

ON

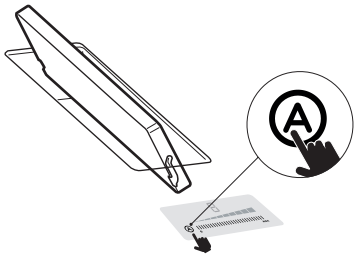
1. Turn around the flap by pushing down one side.



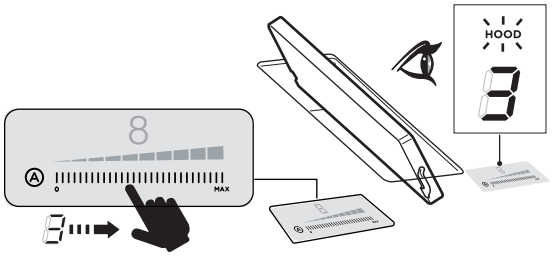
2. Turn on the hob touching the power button.



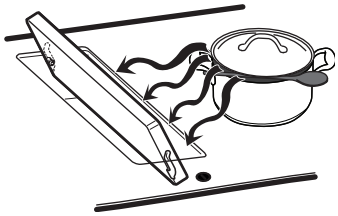
3. Touch the “A” button to turn on the fan.



4. Touch and swipe to the right to increase power.

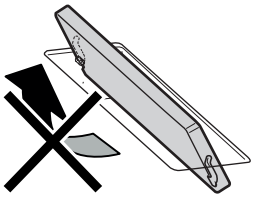


5. The extractor will start working.



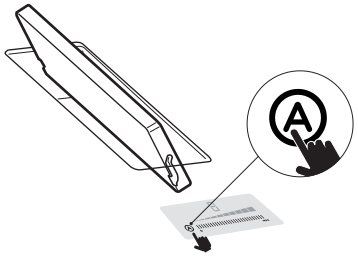
OFF

The extractor will keep off you don’t turn around the flap.

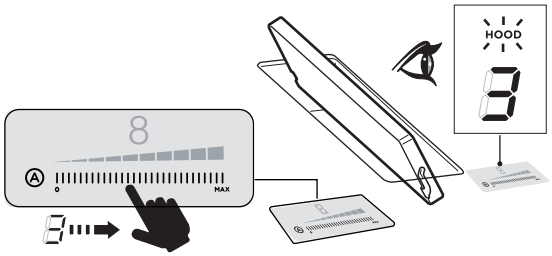


It will keep off even if you:

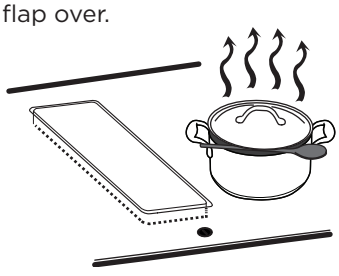
- Touch the “A” button



- Or if you try to increase power



The motor will not start and there will be no extraction until you turn the flap over.



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

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

COOKING CONTAINERS
Use only pots bearing the symbol
Important:
To avoid permanent damage to the hob surface,
DO NOT USE:
- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel
- do not slide pans across the cooking surface.



PRE-EXISTING CONTAINERS
Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectabl

ENERGY SAVING
Recommendations for best results:
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time

USING THE HOB
Before you begin, it is important to know:
All functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.
For this reason:
- Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.
- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turn the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature").

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

COOKING ZONE DISPLAY
the cooking area display indicates:

Cooking zone on	0
Power level	1...9-P
Residual heat Indicator	H
Pot detector	u
Temperature manager function active	u
Child lock function active	L
Pause function	II
Automatic heat UP function	A

HOB CHARACTERISTICS
- **Safe activation**

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

- **Pot detector**

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

- **Safety shut down**

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

- **Residual heat indicator**

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the symbol. " H "
Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated.

- **Power-on**

Press (touch) ⏻ ON/OFF hob/ extractor
The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use
Press again to turn off.
Note: This function has priority over the others.

- **Selecting the cooking zone**

Touch ON/OFF press the Selection bar corresponding to the desired cooking zone.

- **9 Power levels**

The hob features 9 power levels
Touch and scroll along the Selection bar: to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

- **Power booster**

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.
Touch and scroll along the Selection bar (after level 9) and activate the Power Booster.
The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol "P".

- **Bridge zones**

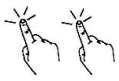
Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.
The front "Master" cooking zone can be used in combination with the corresponding "Secondary" cooking zone at the back.

To activate the bridge function:
- simultaneously select the two cooking zones you want to use
- the Bridge indicator of the "Secondary" cooking zone lights up "J"
- by means of the Selection bar of the "Master" cooking zone it will be possible to set the operating level (power).
- to deactivate the Bridge Function simply repeat same activation procedure.

- **Temperature manager**

Temperature Manager is a function that allows to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result (see the Power table table at the end of this chapter).

Select the desired cooking zone.
- Press once or multiple times to choose the most suitable level among the ones available:

	Melting*	
	Warming*	
*See the Temperature Manager at the end of this chapter.		

- Press again to turn it off.
The following symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode "u".

- **Key Lock**

The Key Lock allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active.
Activation:
- press
- The LED over the button will turn on, to indicate that it has been activated.
Repeat the operation to deactivate.

- **Child Lock**

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.
The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:
• remove any pots from the hob
• simultaneously press and hold and , an acoustic signal indicates that the function is active,and a "L" appears on display. Repeat the operation to deactivate.

- **Timer**

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and extraction zone), even simultaneously.
Note: the timer is a simple warning buzzer, which at the end of the set minutes **DOES NOT turn off the cooking zone.**
Activation/Regulation of hob Timer function
- Select the cooking zone (power [1] 0).
- Press − + to access the Timer function
- Regulate the duration of the Timer:
press the selector +, to increase the automatic shut-down time. Press the selector −, to decrease the automatic shut-down time. Repeat the operation for the other cooking zones.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.
When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display will flash, with the symbol "0.00".
Note: on the side of the display of the cooking zone, the following symbol will appear

To switch off the Timer:
- select the cooking zone
- set the value of the timer to " 0" , by means of −
Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

- **Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer is activated by pressing − +.
Note: to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer function.
When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display will flash, with the symbol "0.00".

• **Pause**

The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.
Activation:
- press
- a "II" is displayed.

To deactivate the function:
Note: this operation restores the hob settings to those prior to the pause.
- press
- within 10 seconds scroll to the right along the Selection bar, relating to the cooking zone 2

Note: if the operation is not performed within this time the pause function will remain active.
Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

• **Recall**

The Recall function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shut-down.
Activation:
- turn the hob back on within 6 seconds after shutdown
- press within the next 6 seconds

• **Automatic heat up**

The Automatic Heat UP function allows to reach the set power faster; with this function it is possible to cook food faster, but without the risk of burning it, because the temperature does not exceed the set level.
This function is available for the levels of power 1-8.
Activation:
• press and hold, on the Selection bar, the desired power.
• a "P" is displayed.

USE OF THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter (not included) with internal recirculation

EXTRACTION VERSION

• The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.
• The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:
  - for rectangular outlets 10"x 3 1/4" (25.4 cm x 8.3 cm)
  - for circular outlets Ø 6" (15.2 cm)
• Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).
• Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.
• All responsibility in this regard is therefore denied.
• Use ducting with the minimal indispensable length.
• Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
• Avoid drastic changes in the ducting diameter.

• **Power-on**

Press (touch) ON/OFF(1) hob/ extractor
The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use
Press again to turn off
Note: This function has priority over the others.

• **Switching on the extractor fan**

Touch (press) the Selection bar to activate the extractor fan.

• **Extraction speed (power)**

Touch and scroll along the Selection bar:
to the right to increase the speed (power) of the extractor fan (0-4); to the left to decrease the speed (power) of the extractor fan (4-0).

• **Timer**

Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan
- Select the extractor fan (speed [1] 0).
- Press − + to access the Timer function (from any speed).
- Regulate the duration of the Timer:

press the selector +, to increase the automatic shut-down time
press the selector −, to decrease the automatic shut-down time the display will show the countdown,

Note: on the side of the display of the extractor fan, with the Timer in use, the following symbol will appear . When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display will flash, with the symbol "0.00".

To switch off the timer:
- select the cooking zone
- set the value of the timer to "0" , by means of

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

• **Automatic mode**

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

Once the hob is turned off, the hood adapts its aspiration speed, gradually decreasing it, so as to eliminate residual vapours and odours

To activate this function:
Briefly press (A), the LED "(A)" will light up to indicate that the hood is working in this mode.

• **CFM reduction**

Functionality included, configuration by the technician with support of the service manual.

POWER TABLES

Temperature Manager		Description
	**Melting**	It identifies a suitable cooking level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).
	**Warming**	It identifies a suitable cooking level to allow to delicately keep the food at the same temperature, without letting it boil.

Power Level		Cooking Type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power		Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power		Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
		Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
		Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking patterns			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating water	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating water	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating water	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil if with butter, power 6)	7-8	cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled / boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

⚠CAUTION

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

CLEANING

The hob must be cleaned after each use.

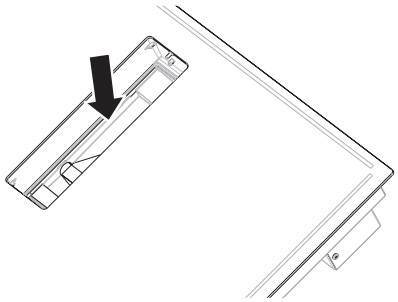
IMPORTANT

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass
- Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.
- After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue
- Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed
- Salt, sugar and sand may scratch the glass surface
- Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

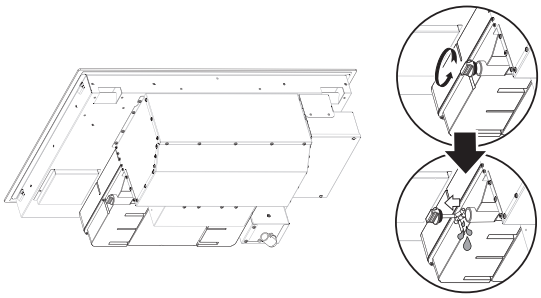
DO NOT USE STEAM JET CLEANERS

⚠IMPORTANT

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, do not allow the liquid to exceed the plastic base, otherwise it may cause damage to the motor or an electric shock.



The drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.



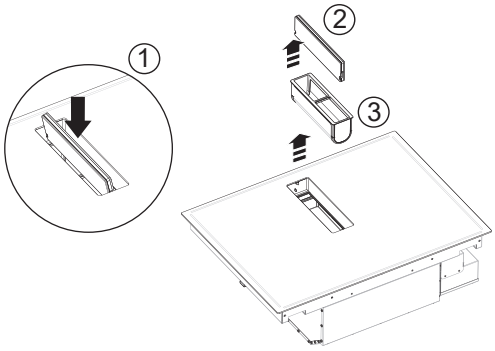
EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

CLEANING

- **For cleaning, use ONLY a cloth moistened with neutral liquid detergents.**
- **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOL**
- **Avoid the use of products containing abrasives**
- **DO NOT USE ALCOHOL**

GREASE FILTER

Traps grease particles generated by cooking.
Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.
When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.



TROUBLESHOOTING

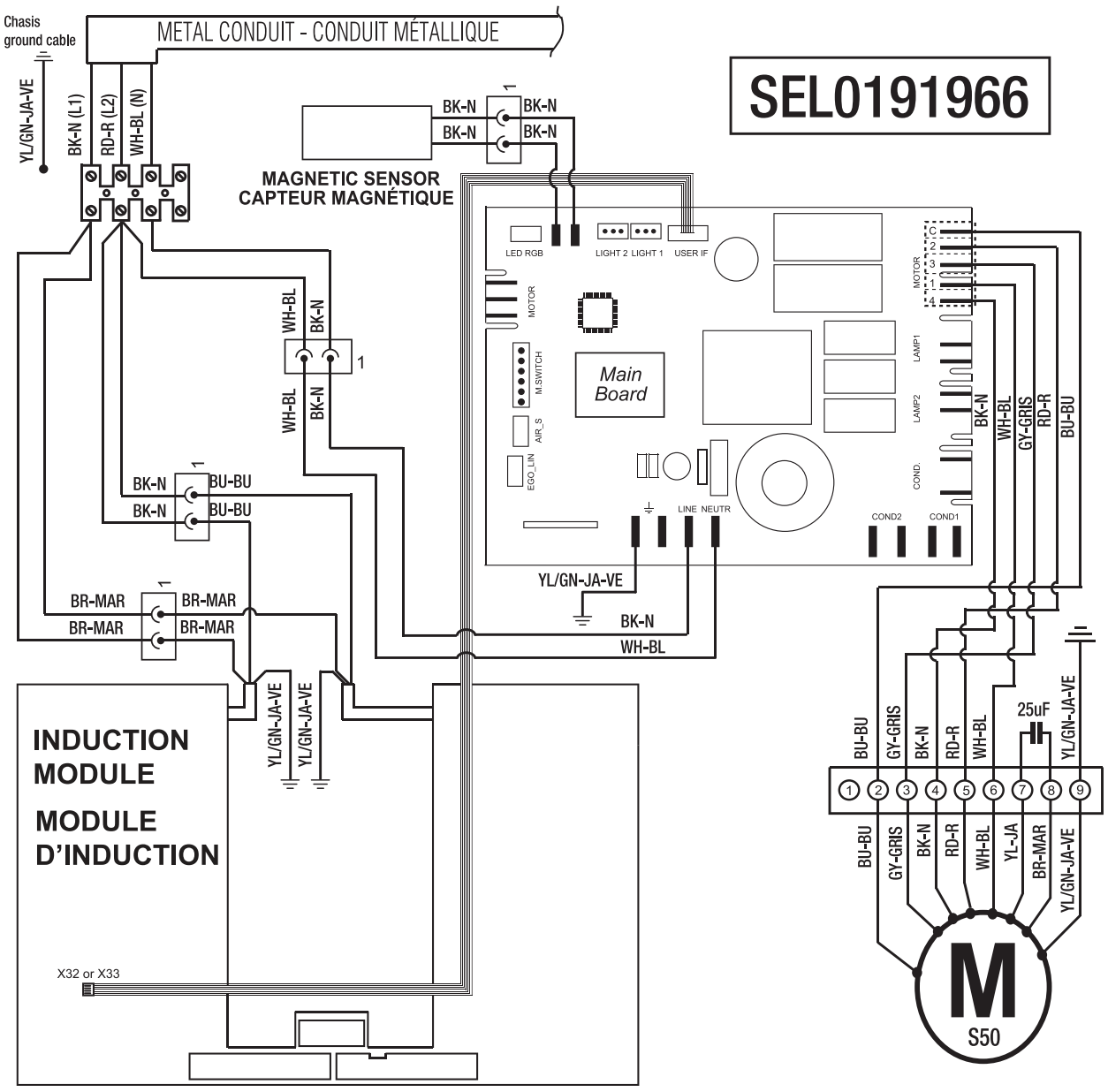
Information Code	Description	Possible Causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
 + Acoustic signal	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds.	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the surface.
For all other error signals (E...U...)	Call customer service and report the error code		

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service
1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in “Troubleshooting”.
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.
If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

Induction hob: ENF430BL / ENF436BL / ENF436AS / ENF430AS
Rated Voltage: 120 V~ Motor / 220 V~ Induction
Frequency: 60 Hz
Power consumption: 7.7 kW
Current consumption: 34.5 A
Content: 1 piece.
Made in Mexico
Manufactured by: ELICAMEX S.A. de C.V.
Address: Av. La Noria (Prolongación) No. 102,
Col. Ampliación Parque Industrial Querétaro,
Santa Rosa Jáuregui, C.P. 76215, Querétaro, México.
R.F.C. ELI060102RK8

ELECTRICAL DIAGRAM



ELICA North America
TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

Register your product in

elica.com

and earn a 3rd year of factory warranty, covering all parts plus in-home labor.

TO OBTAIN SERVICE UNDER WARRANTY

Owner must present proof of original purchase date. Please keep a copy of your dated proof of purchase (sales slip) in order to obtain service under warranty.

PARTS AND SERVICE WARRANTY

For the period of two (2) years from the date of the original purchase, Elica will provide free of charge, non consumable parts or components that failed due to manufacturing defects. During these two (2) years limited warranty, Elica will also provide free of charge, all labor and in-home service to replace any defective parts.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage or failure to the product caused by accident or act of God, such as, flood, fire or earthquake.
- Damage or failure caused by modification of the product or use of non-genuine parts.
- Damage or failure to the product caused during delivery, handling or installation.
- Damage or failure to the product caused by operator abuse.
- Damage or failure to the product caused by dwelling fuse replacement or resetting of circuit breakers.
- Damage or failure caused by use of product in a commercial application.
- Service trips to dwelling to provide use or installation guidance.
- Light bulbs, metal or carbon filters and any other consumable part.
- Normal wear of finish.
- Wear to finish due to operator abuse, improper maintenance, use of corrosive or abrasive cleaning products/pads and oven cleaner products.
- When the product has not been operated in accordance with the accompanying instructions for use.

WHO IS COVERED

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for ordinary residential use in North America (Including the United States, Guam, Puerto Rico, US Virgin Islands & Canada).

This warranty is non-transferable and applies only to the original purchaser and does not extend to subsequent owners of the product. This warranty is made expressly in lieu of all other warranties, expressed or implied, including, but not limited to any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose and all other obligations on the part of Elica North America, provided, however, that if the disclaimer of implied warranties is ineffective under applicable law, the duration of any implied warranty arising by operation of law shall be limited to two (2) years from the date of original purchase at retail or such longer period as may be required by applicable law.

This warranty does not cover any special, incidental and/or consequential damages, nor loss of profits, suffered by the original purchaser, its customers and/or the users of the Products.

WHO TO CONTACT

To obtain service under warranty or for any service related question:

- **USA & CANADA - Western Provinces**
  SERVICE POWER
  888 732 8018
  elica@servicepower.com
- **CANADA - Ontario Province**
  AGI Services
  888 651 2534
  service@agintl.qc.ca
- **CANADA - Quebec & Atlantic Provinces**
  Ateliers G. Paquette
  800 463 0119
  service@ateliersgpaquette.com

To ensure prompt after-sales service, when you call we will kindly ask you to provide the following information: **model, 12 NC and date of purchase on original invoice**.

12NC: _____

Model: _____

Serial No: _____

Date of purchase on original invoice: _____

Table des matières

Avis de sécurité important 22
Exigences électriques et d'installation.....24
Liste Des Pièces.....25
Cutout 25
Dimensions du produit 26
Installation 27
Description de la h hotte et des commandes..... 29
Utiliser 30
utilisation de l'extracteur.....33
Tableaux de pusissance 34
Tableaux de cuisson..... 35
Utilisateur et la maintenance 36
Reserche des pannes..... 37
Schéma électrique 38
Garantie.....39

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et se conformer à toutes les consignes de sécurité.



C'est le symbole d'une alerte de sécurité.
Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser personnellement ainsi qu'à d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVER TISSEMENT".
Ces mots signifient:

⚠ DANGER

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne vous conformez aux instructions suivantes.

⚠ WARNING

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne vous conformez pas immédiatement aux instructions suivantes.

Tous les messages de sécurité vous indiquent quel est le risque potentiel, ainsi que comment réduire les risques de blessures et vous informe de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ Avis de Sécurité Important

⚠ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, prenez des précautions élémentaires, y compris les suivantes:

⚠AVERTISSEMENT

- **Ne stockez pas d'articles intéressants pour les enfants dans les armoires au**-dessus d'une table de cuisson - Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre les objets pourraient être grièvement blessés.
- **Installation correcte: assurez-**vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié.
- **N'utilisez jamais votre table de cuisson pour vous réchauffer ou réchauffer la pièce.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir sur une partie de la table de cuisson.
- **Portez un vêtement approprié** - Des vêtements à manches ou lâches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de la table de cuisson.
- **Entretien par l'utilisateur -** Ne pas réparer ou remplacer une partie quelconque de la table de cuisson, sauf en cas de recommandations spécifiques dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- **Stockage sur la table de cuisson -** Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés près des unités de surface.
- **Ne pas utiliser de l'eau sur les feux de graisse -** Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur chimique ou un extincteur en mousse.
- **N'utilisez que des pochoirs secs** - Des pochoirs humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures de la vapeur. Ne laissez pas les pochoirs toucher les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- **NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES DE SURFACE PROCHE DES UNITÉS -** Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou laissez les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des unités de surface ou des zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces situées face à la table de cuisson.
- **Utilisez une poêle de la taille appropriée** - Cette table de cuisson est équipée d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Sélectionnez les ustensiles ayant des fonds plats assez grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface.Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- **Ne laissez jamais les unités de surface sans surveil-**lance à des températures élevées programmées. Le débordement cause de la fume et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu.
- **Ustensiles de cuisine vitrés -** Seuls certains types de verre, vitrocéramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent au service de la table de cuisson sans se briser en raison de la brusque variation de température.
- **Les poignées d'ustensile doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.** Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables et les déversements causés par un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et ne pas encombrer les unités de surface adjacentes.
- **Ne pas faire de cuisine sur une surface de caisson cassée.** si la surface de caisson se casse, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface du caisson cassé et causer un risque de choc électrique. contacter un technicienqualifié immédiatement.
- **Nettoyer la surface de caisson avec précautions**. si on utilise une éponge ou un chiffon mouillé pour nettoyer les déversements sur une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. il y a des produits pour nettoyer qui peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.**

POUR LES UNITÉS AVEC HOTTE ASPIRANTE

- Nettoyez fréquemment - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la table de cuisson ou le filtre.

POUR LES UNITÉS AVEC ÉLÉMENTS DE BOBINE

- **Assurez-vous que les cuvettes ramasse-goutte sont en place -** L'absence de ces ustensiles pendant la cuisson peut risquer d'endommages les câbles ou les composants en dessous.
- **Revêtements protecteurs -** Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir l'unité les cuvettes ramasse-goutte, à l'exception de ce qui est suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de ces revêtements peuvent entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles** - Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisine en utilisant un champ électromagnétique. Il a été testé et est conforme à la partie 18 des règles FCC pour les équipements ISM.

Cette plaque de cuisson à induction peut causer des interférences avec la télévision ou la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en

- déplaçant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur
- augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur
- eliant le récepteur dans une sortie différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE: Les porteurs d'un stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire devraient être prudents lorsqu'ils sont debout près de cette plaque de cuisson à induction pendant qu'elle est allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur cardiaque ou un dispositif similaire. Informez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque de cuisson à induction.

REMARQUE: Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures, n'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à domicile à l'aide d'une imprimante 3D).

⚠ATTENTION

Suivre attentivement les instructions ci-dessous:

- **L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique** avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité.
- **Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.**
- **Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.**
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.
- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.
- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau**. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie: ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
- **Avant de raccorder le modèle au circuit électrique**: contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

⚠IMPORTANT

After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector.

- Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles.
- Éviter de renverser du liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou encore sans récipients.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser. Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure.
- Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson.
- En cas de températures élevées, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général.
- Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
- Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La pièce doit être suffisamment aérée quand l'appareil est utilisé simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.

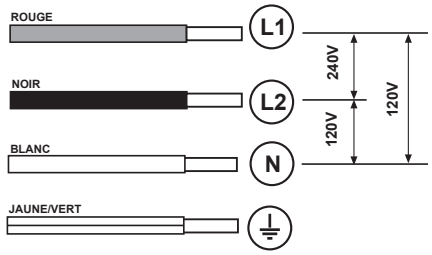
L'appareil doit être régulièrement nettoyée à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. Le non-respect des normes de nettoyage de l'appareil et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies. Le flambage est strictement interdit.
L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.

⚠ATTENTION

- Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.
- Attention ! Ne pas brancher l'appareil au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée.
- Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les règlementations établies par les autorités locales compétentes.
- L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles.
- Il ne faut jamais utiliser l'appareil sans la grille
- Quand cet appareil et les autres non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bars).
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

120/240V 4 fils 60Hz



- Débrancher l'appareil du circuit électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

⚠IMPORTANT

Respectez tous les codes et les ordonnances en vigueur.
Le client a la responsabilité de:
Contacter un électricien-installateur.
Vérifier que l'installation électrique est adéquate et conforme avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (la plus récente édition*), ou les normes C22.1-94, Code canadien de l'électricité, Partie 1 et C22.2 No.0-M91 (La plus récente édition**) de la CSA, ainsi que tous les codes et les ordonnances de votre région.

Si le code le permet et que vous utilisez un fil de mise à la terre distinct, il est recommandé de faire vérifier le chemin du fil par un électricien.
Ne pas mettre l'appareil à la terre sur une conduite de gaz.
Consultez un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la table de cuisson est mise à la terre correctement.
N'installez pas un fusible dans le circuit neutre ou le circuit de mise à la terre.

⚠ATTENTION

Risque de choc électrique, cadre mis à la terre au neutre de l'appareil par l'intermédiaire d'une liaison. La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuits de dérivation (NEC 1996), les maisons mobiles et les véhicules de loisirs, ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre par le conducteur neutre. Lorsqu'il est installé dans un endroit où la mise à la terre par le neutre n'est pas autorisée, le cordon ou le câble à 3 conducteurs doit être remplacé par un cordon ou un câble à 4 conducteurs. Voir les instructions du fabricant.

⚠IMPORTANT

UTILISER DES CONDUCTEURS EN CUIVRE OU EN ALUMINIUM

⚠IMPORTANT

• Conservez ces instructions afin de pouvoir les remettre à l'inspecteur-électricien.
Il faut raccorder l'appareil directement à une boîte à fusible ou à un disjoncteur par l'entremise d'une canalisation électrique en métal.
Le calibre de fil doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 (La plus récente édition*), ou les normes C22.1- 94, Code canadien de l'électricité, Partie 1 et C22.2 0-M91 (La plus récente édition**) de la CSA, ainsi que tous les codes et les ordonnances de votre région.

Il faut prévoir un connecteur de canalisation approuvé par l'UL ou la CSA à chaque extrémité de la canalisation d'alimentation (À l'appareil et à la boîte de jonction).
Vous pouvez obtenir un exemplaire des normes indiquées en vous adressant à :
* La National Fire Protection Association, Batterymarch Park Quincy, Massachusetts, 02269
** La CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio, 44131-5575

AVANT D'INSTALLER

Deux personnes sont nécessaires pour effectuer l'installation.
Porter des gants pour se protéger des bords coupants



L'air ne doit pas être évacué par un mur, un plafond ou un espace caché de construction.

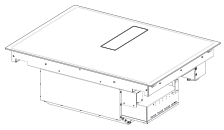
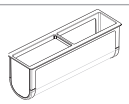
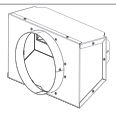
Afin d'éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en raison de surfaces surchauffées, évitez de placer les unités de surface sous les armoires de rangement.

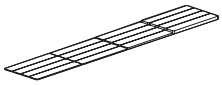
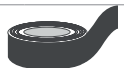
Si les armoires de rangement sont nécessaires, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte de ventilation pour projeter horizontalement un minimum de 5 po audessus du bas des armoires.

L'INSTALLATION, ÉLECTRIQUE COMME MÉCANIQUE, DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN PERSONNEL SPÉCIALISÉE.

La plaque de cuisson est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de minimum 3 cm, pour les deux formes d'installation.
La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.
NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

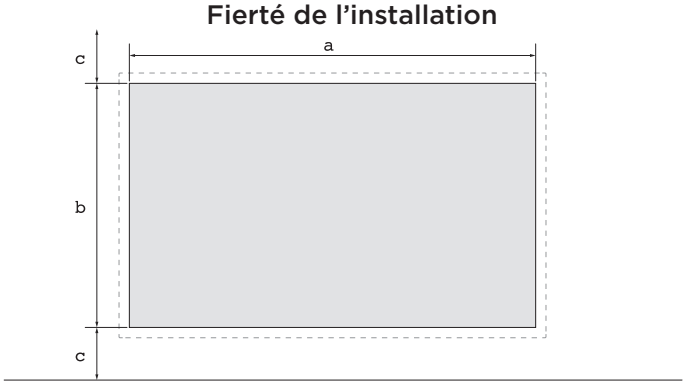
LISTE DES PIÈCES

Pièces Fournies	Quantité
 Assemblage de la table de cuisson	1
 Filtre à graisse	1
 Ruban adhésif pour le verre	30": 1 36": 2
 Déflecteurs	2
 Transition Ronde	1

Pièces Fournies		Quantité
 Ressort pour l'installation		4
	 Entretoises .5 mm	8
	 Entretoises 1mm	4
	 Entretoises 2 mm	4
 Vis 4.2 x 8 mm		9
 Adaptateur Torx 20		1
 Ruban isolant		1

CUTOUT

Fierté de l'installation



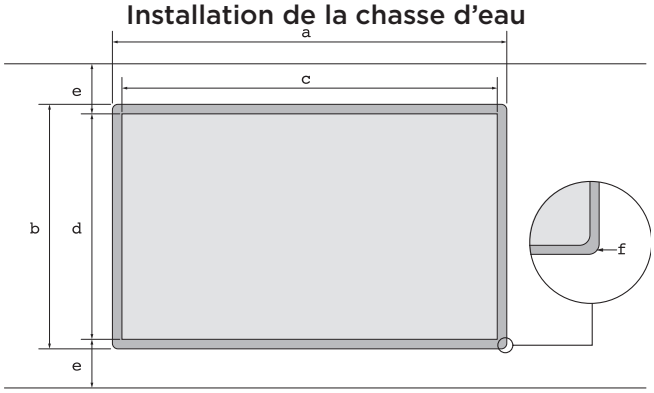
PLAN



FRONT

	Modéle	Modéle
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	28 ¾" (73.03 cm)	34 9⁄16" (87.79 cm)
b	21 ⅛" (53.65 cm)	
c	1 15⁄16" (5 cm) minimum	

Installation de la chasse d'eau



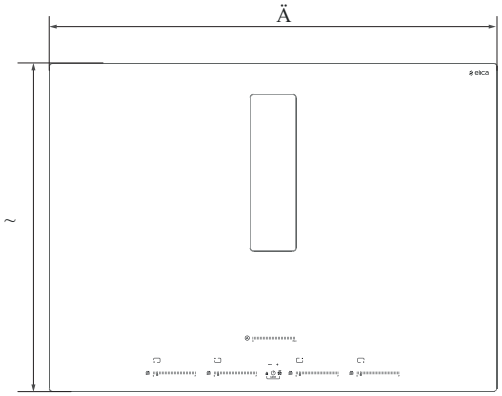
PLAN



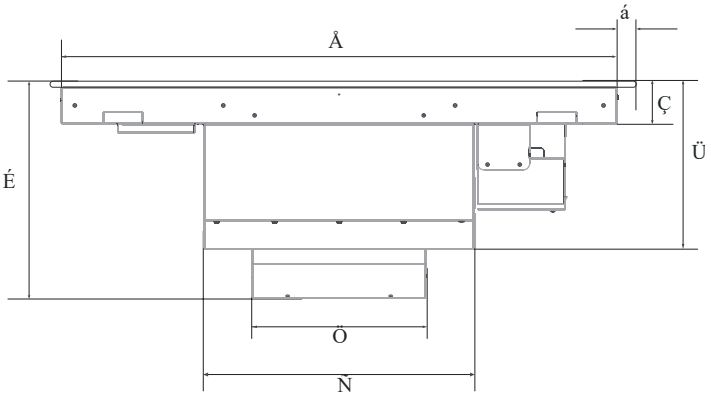
FRONT

	Modéle	Modéle
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	30 7⁄16" (77.35 cm)	36 ⅛" (91.8 cm)
b	22 ⅓" (56.76 cm)	
c	28 ¾" (73.03 cm)	34 9⁄16" (87.79 cm)
d	21 ⅛" (53.65 cm)	
e	1 15⁄16" (5 cm) minimum	
f	4 x Ø 7	
g	¼" (0.63 cm)	

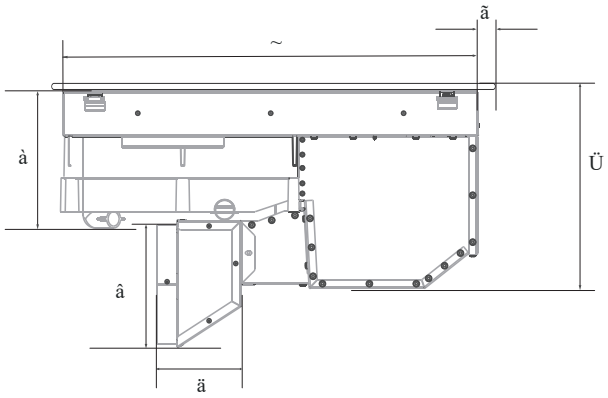
DIMENSIONS DU PRODUIT



PLAN



FRONT



PROFIL

	Modéle	Modéle
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	22 7/32" (56.46 cm)	
b	30 21/64" (77.05 cm)	36" (91.5 cm)
c	28 13/64" (71.64 cm)	34" (86.39 cm)
d	2 17/32" (6.45 cm)	
e	13 3/16" (33.48 cm)	
f	16 9/16" (42.1 cm)	
g	10 5/8" (27.05 cm)	

	Modéle	Modéle
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
h	10 3/16" (25.9 cm)	
i	1" (2.56 cm)	
j	6 13/16" (17.29 cm)	
k	6 13/32" (16.33 cm)	
l	4 15/64" (10.75 cm)	
m	5/8" (1.66 cm)	

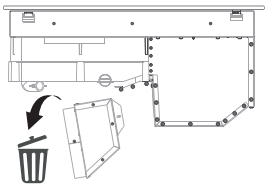
ACCESSOIRES ET PIÈCES CONSOMMABLES

KIT	# Pièce
Duct Kit	KIT0192361
Filtre à Charbon Kit	KIT0192385

PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION

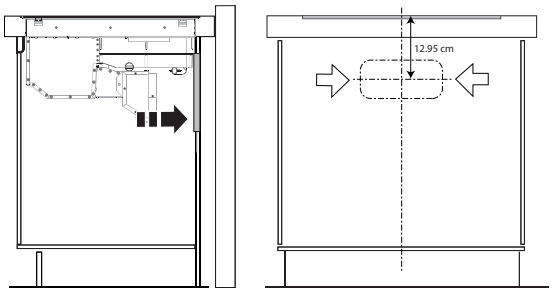
Avant de commencer l'installation

- Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le taille du produit acheté est adaptée à la zone d'installation choisie.
- Vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve pas à l'intérieur de l'emballage : il doit être enlevé et conservé.
- Vérifier par ailleurs qu'une prise électrique disponible se trouve à proximité de la zone d'installation.
- Si votre sortie d'air est rectangulaire, jetez la transition ronde.



⚠IMPORTANT

- Réalisez les découpes dans le meuble avant d'insérer la table de cuisson et enlevez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois.
- Pour la sortie d'air de la transition ronde, une découpe de 6" doit être faite dans le meuble, en considérant 12,95 cm du haut jusqu'au centre de la sortie du gril.



- Une découpe est nécessaire pour effectuer la connexion à travers le plan de travail, veuillez considérer que la mesure du conduit de câble est de 1,5 m (4.9 ft) pour atteindre la connexion à votre installation électrique.

⚠ATTENTION

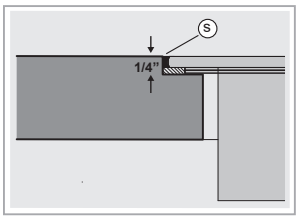
La non-installation de vis etMfixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

Remarque: Il est conseillé, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

- film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate
- conforme à la norme DIN EN 60454
- retardateur de flamme
- résistance optimale au vieillissement
- résistance aux écarts de températures
- utilisable aux basses températures

⚠IMPORTANT

Utiliser une colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses,huiles, poussière, résidus d'anciennes colles, etc.); la colle doit être uniformément distribuée sur tout l'encadrement ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

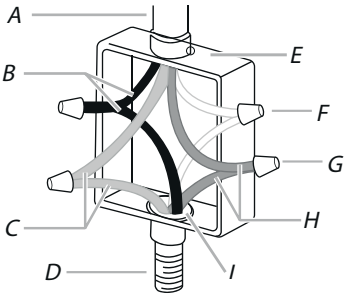




CÂBLE À 4 FILS DE L'ALIMENTATION DOMESTIQUE AU CÂBLE À 4 FILS DE LA SURFACE DE LA CUISINIÈRE

⚠IMPORTANT

Utilisez le câble à 4 fils de l'alimentation domestique aux États-Unis lorsque les codes locaux ne permettent pa la mise à la terre dans les maisons et les caravanes, les nouvelles constructions et au Canada.

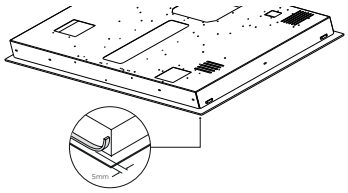


A. Câble de l'alimentation domiciliaire
B. Fils noirs (phase)
C. Fils de mise à la terre verts ou jaunesverts (terre)
D. Câble à 4 fils à partir de la cuisinière
E. Boîtier de jonction
F. Fils blancs
G. Connecteur fil conforme UL (non fourni)
H. Fils rouges (phase)
I. Connecteur de conducteur conforme UL ou homologué par CSA (non fourni)

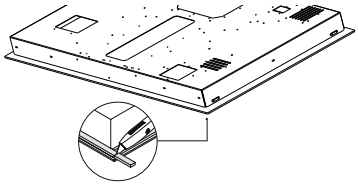
1. Connectez les 2 fils noirs ensemble avec les connecteurs de fils conformes UL
2. Connectez les 2 fils rouges ensemble avec les connecteurs de fils conformes UL
3. Connectez les 2 fils blancs ensemble avec les connecteurs de fils conformes UL
4. Connectez le fil de mise à terre verte (ou jaune-vert) du câble de la table de cuisson au fil de terre vert (ou jaune-vert) (dans la boîte de jonction) à l'aide desconnecteurs de fils approvés UL
5. Installez le couvercle de la boîte de jonction.

INSTALLER FIER

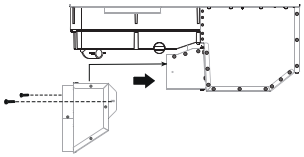
1. Tournez la table de cuisson à l'envers sur une housse de protection.
2. Appliquez le joint en mousse adhésive autour du dépassement du verre, à 5 mm du bord du verre. Veillez à ce que la face adhésive soit orientée vers le bas afin de former un joint continu autour de la table de cuisson.



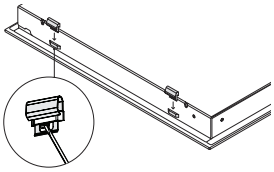
3. Coupez l'excédent de matériau d'étanchéité à l'aide d'un cutter ou d'un couteau à découper. Veillez à ne pas endommager la table de cuisson.



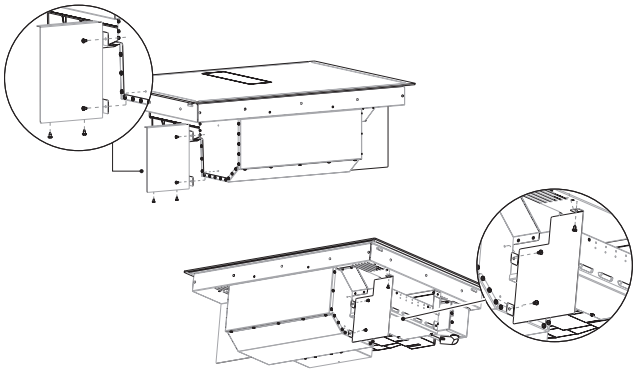
4. Si vous le souhaitez, installez la transition ronde optionnelle sur la partie inférieure de la plaque, assurez-vous que les languettes de transition sont à l'extérieur et poussez-la vers le bas. Fixez-la avec 2 vis (4,2 x 8 mm).



5. Fixez les quatre clips latéraux au châssis de la table de cuisson. Assurez-vous que les clips sont correctement orientés, appuyez sur le rabat central du clip pour le faire passer et le fixer.



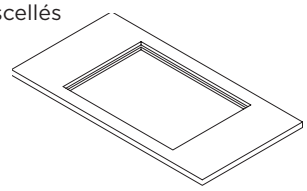
6. Les déflecteurs fournis doivent être installés comme indiqué avec des vis de 7 x 4,2 x 8 mm, afin de garantir que les sorties d'air chaud et de refroidissement sont séparées.



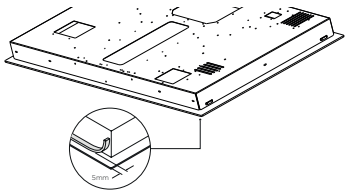
7. Soulever la table de cuisson et la placer au centre en déposant délicatement les deux côtés de la grille en même temps.
8. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un nettoyant pour vitres et d'un chiffon.

INSTALLER AFFLEURANTE

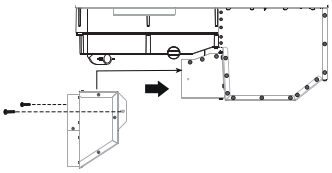
1. Préparez le comptoir pour une installation en affleurement. Utilisez une défonceuse pour découper les bords du comptoir à la profondeur spécifiée (.63cm). Veillez à ce que tous les bords dénudés soient scellés



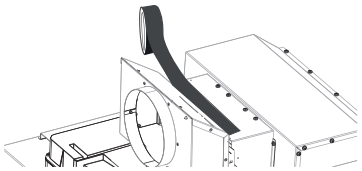
2. Retournez la table de cuisson sur une housse de protection et appliquez le joint en mousse adhésif autour de l'excédent de verre, à 5 mm du bord du verre. Veillez à ce que la face adhésive soit orientée vers le bas pour former un joint continu autour de la table de cuisson.



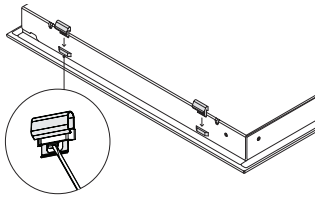
3. Si vous le souhaitez, installez la transition ronde optionnelle sur la partie inférieure de la plaque, assurez-vous que les languettes de transition sont à l'extérieur et poussez-la vers le bas. Fixez-la avec 2 vis (4,2 x 8 mm).



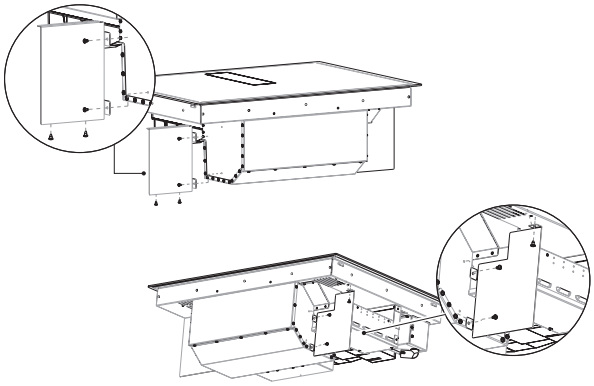
4. Placez du ruban adhésif sur le joint de transition pour empêcher l'air de s'échapper.



5. Fixez les quatre clips latéraux au châssis de la table de cuisson. Assurez-vous que les clips sont correctement orientés, appuyez sur le rabat central du clip pour le faire passer et le fixer.

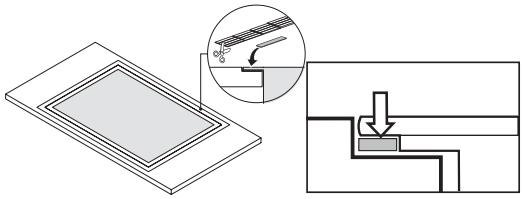


6. Les déflecteurs fournis doivent être installés comme indiqué avec des vis de 7 x 4,2 x 8 mm, afin de garantir que les sorties d'air chaud et de refroidissement sont séparées.

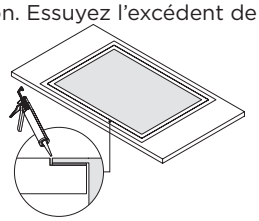


7. Soulever la table de cuisson et la placer au centre en déposant délicatement les deux côtés de la grille en même temps.

8. Si nécessaire, des entretoises doivent être installées pour adapter la taille de la plaque à l'espace.

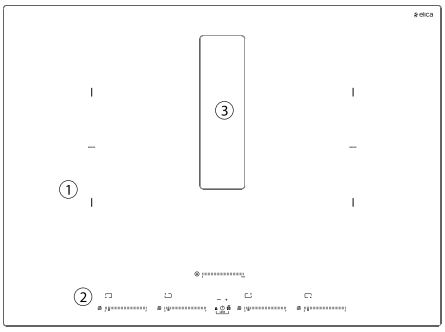


9. Appliquez du silicone dans l'espace entre le comptoir et la table de cuisson. Essuyez l'excédent de silicone.

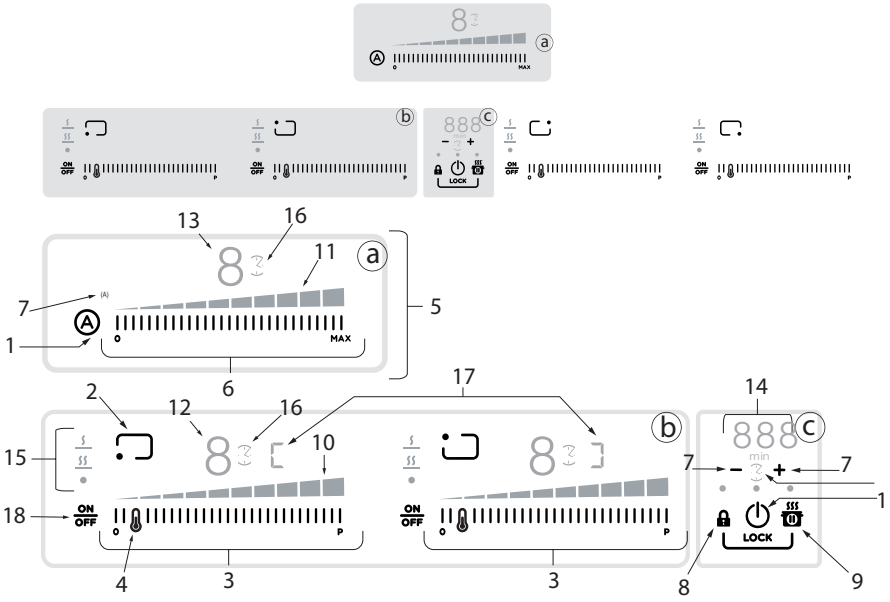


10. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un nettoyant pour vitres et d'un chiffon.

DESCRIPTION DE LA HOTTE ET DES COMMANDES



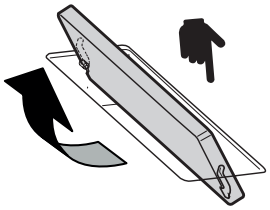
1 - Zones de cuisson
2 - Panneau de contrôle
3 - Ventilateur d'extraction



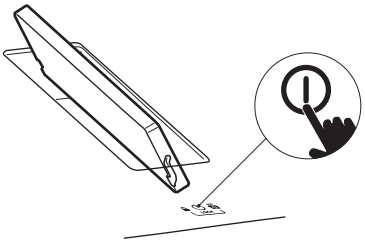
Clés		Led de dissipation	
1	ON/OFF de la plaque de cuisson/aspirateur pour plan de cuisson	**10**	Visualiser le niveau de puissance
2	Voyant de position de la zone de cuisson	**11**	Voir la vitesse d'extraction (puissance)
3	Sélection des zones de cuisson Augmenter/Diminuer power level	**12**	Affichage de la zone de cuisson
4	Gestionnaire de la température d'activation	**13**	Affichage du ventilateur d'extraction
5	Touches aspirateur	**14**	Affichage de la minuterie
6	Sélection aspirateur Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration	**15**	Affichage du gestionnaire de température
7	Activer Timer Augmenter/Diminuer temps timer	**16**	Indicateur de minuterie actif
8	Serrure à clé	**17**	Indicateur de pont actif
8+9	Child lock		
9	Pause		
18	ON/OFF Zone de cuisson		

ON

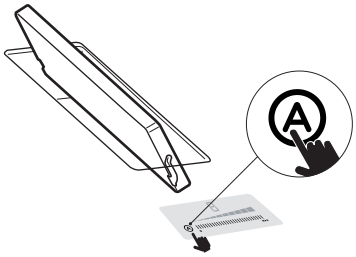
1. Retourner le rabat en poussant sur un côté.



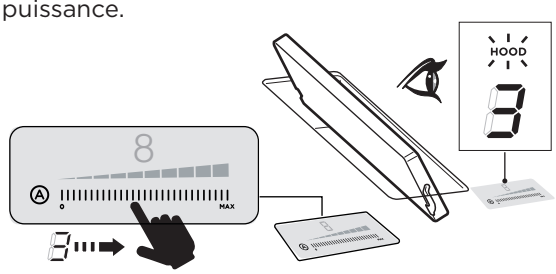
2. Allumez la table de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation.



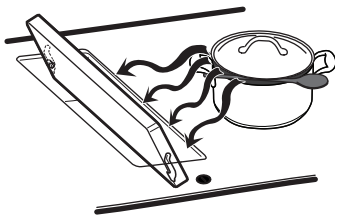
3. Appuyez sur la touche "A" pour mettre le ventilateur en marche.



4. Touchez et glissez vers la droite pour augmenter la puissance.

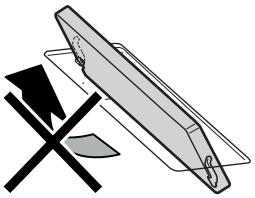


5. L'extracteur commence à fonctionner.



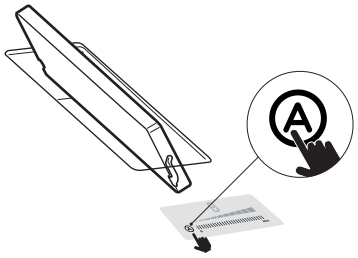
OFF

L'extracteur s'arrêtera si vous ne tournez pas autour du rabat.

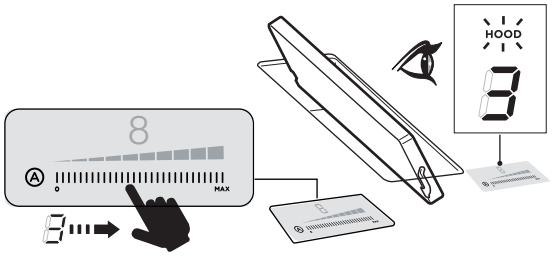


Il reste éteint même si:

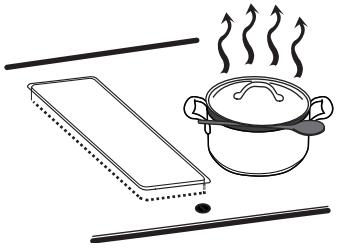
• Vous appuyez sur le bouton "A



• Ou si vous essayez d'augmenter la puissance



Le moteur ne démarre pas et il n'y a pas d'extraction jusqu'à ce que vous retourniez le volet.



Le système de cuisson par induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.
Avantages:
Comparée aux plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est :
- **Plus sûre:** température plus basse sur la surface vitrée.
- **Plus rapide:** temps de chauffage des aliments plus court.
- **Plus précise**: la plaque réagit immédiatement à vos commandes.
- **Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.
- De plus, dès que la casserole est retirée de la table de cuisson, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, ce qui évite les pertes de chaleur inutiles.

COOKING CONTAINERS
N'utilisez que des pots portant le symbole
Important:
Pour éviter d'endommager définitivement la surface de la table de cuisson, n'utilisez pas
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- des récipients métalliques à fond émaillé.
- des récipients dont le fond est rugueux, pour éviter de rayer la table de cuisson.
- ne posez jamais de casseroles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson.
- ne pas faire glisser les casseroles sur la surface de cuisson.



CONTENEURS PRÉEXISTANTS
La cuisine par induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vérifiez si le matériau de la casserole est magnétique à l'aide d'un aimant. Les casseroles ne sont pas adaptées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

Économie d'énergie
Recommandations pour de meilleurs résultats :
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Dans la mesure du possible, gardez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Faites cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une quantité minimale d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur, car il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson.

UTILISER LE HOB
Avant de commencer, il est important de savoir:
Toutes les fonctions de cette table de cuisson sont conçues de manière à respecter les règles de sécurité les plus strictes.
C'est la raison pour laquelle :
- Certaines fonctions ne seront pas activées, ou seront automatiquement désactivées, en l'absence de casseroles sur les brûleurs ou lorsqu'elles sont mal positionnées.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées seront automatiquement désactivées après quelques secondes lorsque la fonction spécifique nécessite un autre réglage qui n'a pas été sélectionné (par ex : "Allumer la table de cuisson" sans "Sélectionner la zone de cuisson" et la "Température de fonctionnement", ou la "Fonction de verrouillage" ou la fonction "Minuterie").

⚠AVERTISSEMENT
Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement le symbole "H" apparaît sur l'écran pour indiquer ce stade de fonctionnement. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHAGE ZONE DE CUISSON
Dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît

Zone de cuisson allumée	0
Power level	1...9-P
Residual heat Indicator	H
Pot detector	U
Fonction temperature manager activée	u
Fonction child lock activée	L
Fonction pause	II
Fonction automatic heat UP	A

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE
- **Activation sûre**

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

- **Détecteur de pots**

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

- **Arrêt de sécurité**

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

- **Indicateur de chaleur résiduelle**

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur " H " .

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

- **Allumage**

Appuyer sur (effleurer) ⏻ ON/OFF e la plaque de cuisson/aspirateur Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi. Appuyer de nouveau pour éteindre.
Remarque: Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

- **Sélection des zones de cuisson**

Effleurer ON/OFF appuyer sur la Barre de sélection correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

- **9 niveaux de puissance**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance: Effleurer et glisser le doigt le long de la Barre de sélection:
vers la droite pour augmenter le niveau de puissance;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance;

- **Booster de puissance**

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste activé 10 minutes, passé ce délai la puissance revient au niveau précédemment utilisé. Effleurer et glisser le doigt le long de la Barre de sélection (au-delà du niveau 9) et activer Power Booster. Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole "P"

- **Zones de pont**

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction 43 permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

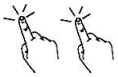
Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "Master" avec la zone correspondante derrière "Secondaire" (pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la fonction de pont :
- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser
- le voyant Bridge de la zone de cuisson "Secondaire" s'éclaire "⊐"
- la Barre de sélection de la zone de cuisson "Master permet de programmer le niveau (puissance) de fonctionnement
- pour désactiver la Fonctio Bridge il suffit de répéter la mème procédure d'activation

- **Gestionnaire des températures**

La fonctionTemperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité (consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre).

Sélection de la zone de cuisson
- Appuyer une ou plusieurs fois sur pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié:

	Melting*	
	Warming*	
*Consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre.		

- Appuyer encore une fois pour éteindre. L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode Temperature Manager indique le symbole "u"

- **Serrure à clé**

La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions. La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation:
- appuyer sur
- la LED située au dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation

Répéter l'opération pour désactiver.

- **Verrouillage pour enfants**

La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions. La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation:
- enlever les casseroles éventuellement présentes sur la plaque de cuisson
- appuyer sur et maintenir et maintenir enfoncées simultanément les touches et la , un signal sonore indique que la fonction est activée et "L" appears on display.

Répéter l'opération pour désactiver.

- **Timer**

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).

Note: le timer est un simple signal sonore, qui une fois les minutes programmés passé N'interrompera pas le fonctionnement de la zone de cuisson

Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson
- Sélectionner la zone de cuisson (puissance [1] 0).
- Appuyer sur − + pour accéder à la fonction Timer
- Régler la durée du Timer: appuyer sur le sélecteur +, pour augmenter le temps d'extinction automatique appuyer sur le sélecteur−, pour diminuer le temps d'extinction automatique

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

Remarque: Chaque zone peut avoir un Timer différent; sur l'afficheurapparaîtra (pendant 10 secondes), le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur clignote, avec le symbole "0.00".

Remarque: à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer est actionné, apparaît le symbole .

Pour couper le Timer:
- Sélectionner la zone de cuisson.
- programmer la valeur du timer à "0" , avec −.

Remarque: la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entretemps,
sur d'autres touches.

- **Minuteur pour les œufs**

La fonction est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). La fonction active en appuyant sur − +.

Remarque: pour régler la fonction Egg Timer suivre la même procédure de la fonction Timer. Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur clignote, avec le symbole "0.00".

• **Pause**

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

Activation:

- appuyer sur
- le symbole "II" apparaît sur l'afficheur.

Pour désactiver la fonction :

Remarque: cette opération permet de rétablir les conditions de la plaque avant la pause

- press
- vous avez 10 secondes pour glisser le doigt vers la droite le long de la barre de sélection, correspondant à la zone de cuisson 2;

Remarque: si l'opération n'est pas effectuée dans le délai indiqué la fonction Pause reste active.

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

• **Rappel**

La fonction Rappel permet de récupérer toutes les programmations effectuées sur la plaque, en cas d'arrêt accidentel.

Activation:

- rallumer la plaque ⏻ les 6 secondes qui suivent l'arrêt
- appoyer sur sous les 6 secondes successivent

• **Chauffage automatique**

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

Activation:

- appuyer longuement sur la Barre de sélection, la puissance souhaitée
- le symbole "H" apparaît sur l'afficheur.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Le système d'extraction peut être utilisé en deux versions : extraction externe et évacuation ou filtre (non inclus) avec recirculation interne.

Version extraction 

• Les fumées sont évacuées vers l'extérieur par une série de tuyaux (achetés séparément) fixés à la bride de raccordement fournie.

• Le diamètre du tuyau d'évacuation doit être équivalent au diamètre de la bague de raccordement:

- sorties rectangulaires 10"x 3 1/4" (25.4 cm x 8.3 cm)
- pour les sorties circulaires Ø 6" (15.2 cm)

• Raccorder le produit à des tuyaux d'évacuation muraux et à des trous d'un diamètre équivalent à celui de la sortie d'air (bride de raccordement).

• L'utilisation de tuyaux d'évacuation muraux et de trous d'un diamètre inférieur peut réduire l'efficacité de l'extraction et augmenter considérablement le niveau de bruit.

• Nous déclinons donc toute responsabilité à cet égard.

• Utiliser des conduits d'une longueur minimale indispensable.

• Utiliser des conduits avec le moins de courbes possibles (angle maximum : 90°).

• Éviter de modifier radicalement le diamètre de la gaine.

• **Allumage**

Appuyer sur (effleurer) ⏻ ON/OFF Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi. Appuyer de nouveau pour éteindre.

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

• **Mise en marche de l'aspirateur**

Effleurer (appuyer sur) la Barre de sélection pour activer l'aspirateur

• **Vitesse (puissance) d'aspiration**

Effleurer et glisser le doigt le long de la Barre de sélection: vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'aspiration (0-4); vers la gauche pour diminuer la vitesse (puissance) d'aspiration (4-0);

• **Minuterie**

Activation/Réglage de la fonction Timer pour l'aspirateur

- Sélectionner l'aspirateur (vitesse [1] 0).
- Appuyer sur − + pour accéder à la fonction Timer (peu importe la vitesse)
- Régler la durée du Timer: appuyer sur le sélecteur +,pour augmenter le temps d'extinction automatique appuyer sur le sélecteur−, pour diminuer le temps d'extinction automatique de l'afficheur le compte à rebours apparaît,

Remarque: à côté de l'afficheur de l'aspirateur, lorsque le Timer est actionné, apparaît le symbole ⏲. Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur clignote, avec le symbole "0.00".

Pour couper le Timer:

- Sélectionner la zone de cuisson
- programmer la valeur du timer à "0", avec −

Remarque: la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entretemps, sur d'autres touches.

• **Fonctionnement automatique**

La hotte s'éclaire alors à la vitesse plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé dans les zones de cuisson.

Lorsque l'on éteint la plaque de cuisson, la hotte adapte la vitesse d'aspiration en la diminuant progressivement de manière à éliminer les dernières vapeurs et odeurs. Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur Ⓐ, la LED "(A)" s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

• **Réduction des CFM**

Fonctionnalité incluse, configuration par le technicien avec l'aide du manuel d'entretien.

TABLEAUX DE PUISSANCE

Le niveau de puissance (par défaut)		Description
	**Chauffer doucement**	Localiser un niveau approprié de dissoudre lentement produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles de puissance (chocolat, le beurre, etc.).
	**Réchauffer**	Choisir un niveau de puissance appropriée pour permettre de maintenir la température de vos aliments en douceur, sans atteindre des températures d'ébullition.

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
		Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée		Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
		Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
		Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
		Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF		Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

TABLEAUX DE CUISSON

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	**7-8**
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	**7-8**
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	**5-6**
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	**4-5**
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	**6-7**
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	**8-9**
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	**6-7**
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	**3-4**
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	**7-8**
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	**3-4**
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	**7-8**
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	**4-5**
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	**3-4**
Poisson	Grillés	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	**7-8**
	En sauce/braisés	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	**3-4**
	Frits	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	**7-8**
OEuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	**6-7**
	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	**5-6**
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	**5-6**
	Pancakes	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	**6-7**
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	**3-4**
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	**3-4**
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	**3-4**
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	**4-5**
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	**2-3**
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	**2-3**

⚠ATTENTION

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

NETTOYAGE

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

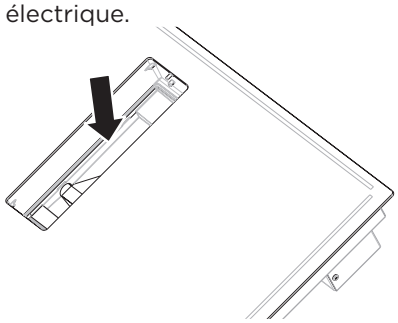
IMPORTANT

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre
- Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants. Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires
- Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre
- Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

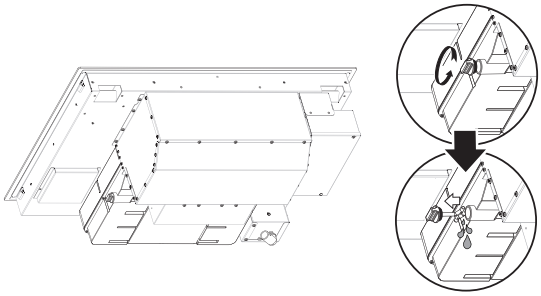
NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR

⚠IMPORTANT

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles ne pas laisser le liquide dépasser de la base en plastique, sous peine d'endommager le moteur ou de provoquer un choc électrique.



Il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.



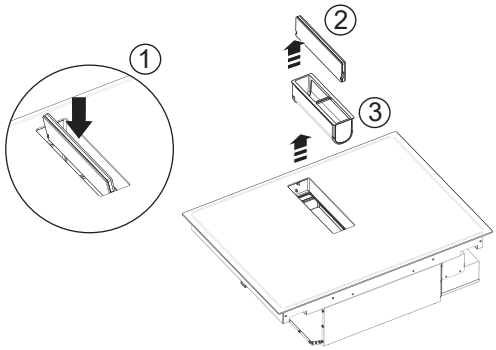
ENTRETIEN DE NETTOYAGE

- Pour le nettoyage, utiliser EXCLUSIVEMENT un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.
- **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE!**
- Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.
- NE PAS UTILISER D'ALCOOL

FILTRE À GRAISSE

Il retient les particules de graisse dérivantes d ela cuisson. Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.

Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.



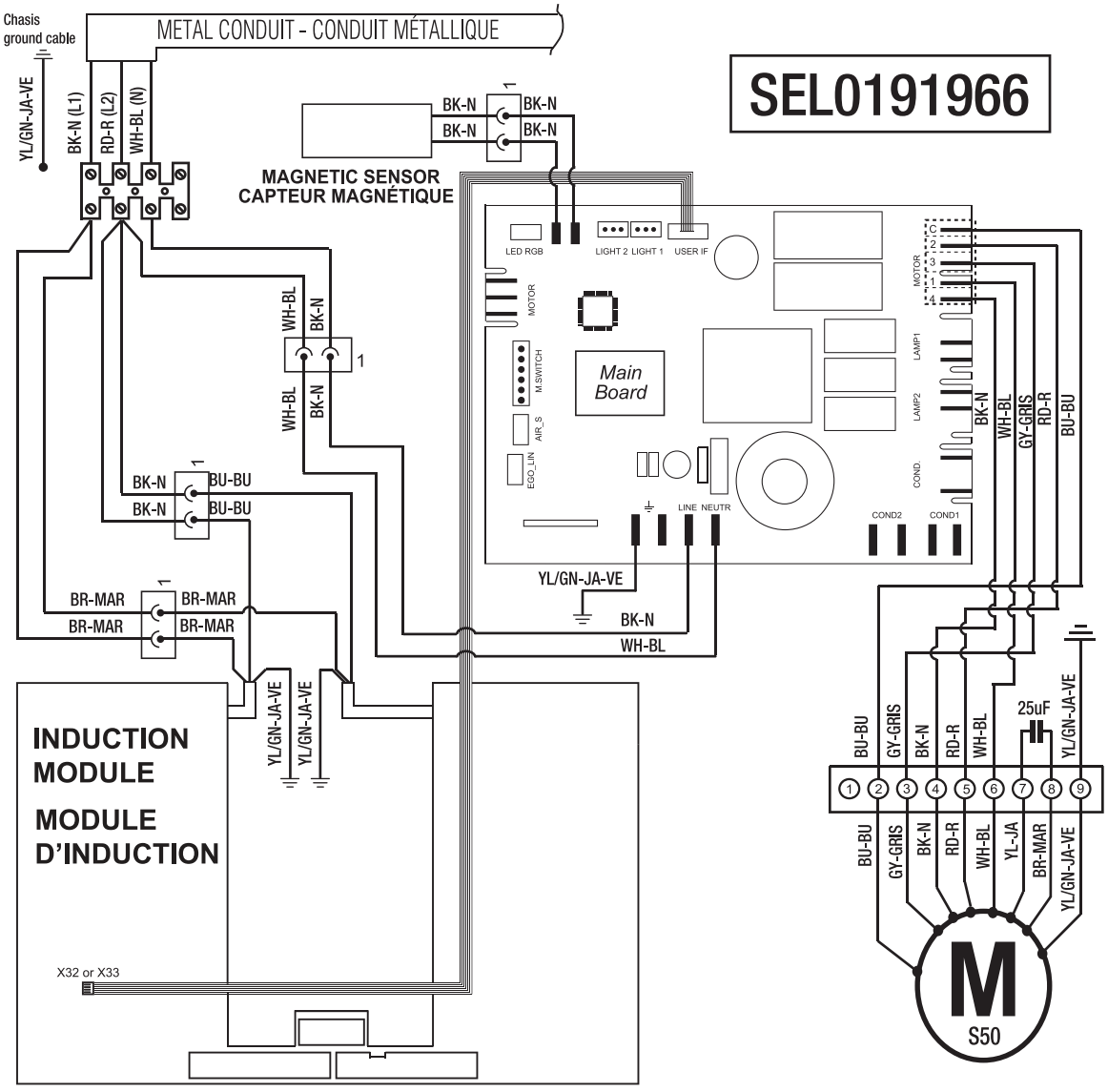
RECHERCHE DES PANNES

CODE D'INFORMATION	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
 + **Signal Acoustique**	Une activation continue (permanente) de la touche est détectée. L'interface s'éteint au bout de 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensiles de cuisine posés sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer les objets éventuellement présents le plan.
Pour tous les autres signaux d'erreur (E...U...)	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle
1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.
Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

Plaque à induction: ENF430BL / ENF436BL / ENF436AS / ENF430AS
Tension nominale: 120 V~ Motor / 220 V~ Induction
Fréquence: 60 Hz
Puissance: 7.7 kW
Current: 34.5 A
Contenu: 1 partie.
Fabriqué en Mexico
Produit par: ELICAMEX S.A. de C.V.
Addresse: Av. La Noria (Prolongación) No. 102,
Col. Ampliación Parque Industrial Querétaro,
Santa Rosa Jáuregui, C.P. 76215, Querétaro, México.
R.F.C. ELI060102RK8


SEL0191966
Chasis ground cable
METAL CONDUIT - CONDUIT MÉTALLIQUE
YL/GN-JA-VE
BK-N (L1)
RD-R (L2)
WH-BL (N)
MAGNETIC SENSOR
CAPTEUR MAGNÉTIQUE
BK-N
BK-N
BK-N
BK-N
WH-BL
BK-N
WH-BL
BK-N
BK-N
BU-BU
BK-N
BU-BU
BR-MAR
BR-MAR
BR-MAR
BR-MAR
YL/GN-JA-VE
YL/GN-JA-VE
INDUCTION MODULE
MODULE D'INDUCTION
X32 or X33
LED RGB
LIGHT 2
LIGHT 1
USER IF
MOTOR
M.SWITCH
AIR_S
EGO_LIN
Main Board
LAMP1
LAMP2
COND.
LINE
NEUTR
COND2
COND1
YL/GN-JA-VE
BK-N
WH-BL
BK-N
WH-BL
GY-GRIS
RD-R
BU-BU
25uF
BU-BU
GY-GRIS
BK-N
RD-R
WH-BL
YL/GN-JA-VE
1 2 3 4 5 6 7 8 9
BU-BU
GY-GRIS
BK-N
RD-R
WH-BL
YL-JA
BR-MAR
YL/GN-JA-VE
M
S50

ELICA North America

GARANTIE DE DEUX ANS

Enregistrez votre produit sur

elica.com

et obtenez une 3e année de garantie, qui couvre toutes les pièces en plus de la main-d'œuvre.

POUR OBTENIR UN DEPANNAGE SOUS GARANTIE

Le propriétaire doit présenter une preuve de la date d'achat. Garder une copie de votre preuve d'achat datée (ticket de caisse) de façon à pouvoir bénéficier du service après-vente sous garantie.

GARANTIE PIECES DE RECHANGE ET MAIN D'OEUVRE

Pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat, Elica s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange ou les composants autres que les recharges ayant des défauts de fabrication. Durant cette garantie de deux (2) ans, Elica fournira également gratuitement, toute la main d'oeuvre et le service à domicile pour remplacer d'éventuelles pièces défectueuses.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Dégât ou panne du produit causé par un accident ou un cas de force majeure tels que inondation, incendie ou tremblement de terre.
- Dégât ou panne du produit causé par modification du produit ou utilisation de pièces pas d'origine.
- Dégât ou panne du produit causé lors de la livraison, de la manipulation ou de l'installation.
- Dégât ou panne du produit causé par une mauvaise utilisation.
- Dégât ou panne du produit causé par un remplacement des fusibles ou une remise en fonction des disjoncteurs par le propriétaire.
- Dégât ou panne du produit causé par une utilisation du produit pour raison commerciale.
- Déplacement à domicile pour explication d'utilisation ou d'entretien.
- Ampoules, filtres métalliques ou au charbon et toute autre pièce consommable.
- Usure normale.
- Usure due à une mauvaise utilisation du propriétaire, un entretien incorrect, une utilisation de substances nettoyantes corrosives ou abrasives et produits de nettoyage pour four.
- Lorsque le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions d'utilisation qui l'accompagnent.

QUI EST COUVERT

Cette garantie s'étend à l'acheteur original de produits achetés pour un usage domestique habituel en Amérique du Nord (Y compris Etats Unis, Guam, Porto Rico, les Iles virgin Américaines & le Canada).

Cette garantie n'est pas transférable et vaut uniquement pour l'acheteur original et ne s'étend pas aux propriétaires successifs du produit. Cette garantie vaut expressément en lieu et place de toute autre garantie, expresse ou sous- entendue, mais ne limite pas toute autre garantie sous-entendue de marchandage ou adaptation dans un but particulier et toute autre obligation de la part de Elica North America, étant entendu, cependant, que si la réclamation pour garanties sous-entendues n'est pas applicable aux yeux de la loi en vigueur, la durée de toute garantie sous-entendue émanant de la loi doit être limitée à deux (2) ans à partir de la date d'achat du produit ou à une période plus longue selon ce que dit la loi en vigueur.

Cette garantie ne couvre pas tout dégât particulier, accidentel et/ou consécutif, ni les pertes et profits, à charge du propriétaire, des ses clients et/ou des utilisateurs Des produits.

QUI CONTACTER

Pour obtenir un Service Après-vente durant la Garantie ou pour toute autre Question liée au Service Après-vente:
Appeler:

- **USA & CANADA - Provinces de l'Ouest**
  SERVICE POWER
  888 732 8018
  elica@servicepower.com
- **CANADA - Province de l'Ontario**
  AGI Services
  888 651 2534
  service@agintl.qc.ca
- **CANADA - Québec et provinces de l'Atlantique**
  Ateliers G. Paquette
  800 463 0119
  service@ateliersgpaquette.com

Pour garantir un service après-vente rapide, quand vous téléphonerez nous vous prions de bien vouloir donner les informations suivantes: **modèle, 12 NC et date d'achat sur votre facture originale.**

12NC: _____

Modèle: _____

N° de série: _____

Date d'achat sur votre facture originale: _____

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 41
Requisitos eléctricos y de instalación.....43
Lista de materiales.....44
Dimensiones del producto 45
Instalación 46
Descripción y controles..... 48
Uso 49
Uso del extractor.....52
Tablas de potencia 53
Tablas de cocción..... 54
Guía de uso y mantenimiento 55
Solución de problemas.....56
Diagrama eléctrico 57
Garantía.....58

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre peligros potenciales que podrían ocasionar su muerte o la de otras personas. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "AVISO". Estas palabras significan:

⚠ DANGER

Que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se siguen de inmediato las instrucciones.

⚠ WARNING

Que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se siguen las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede suceder si las instrucciones no se siguen.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠AVISO

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la placa de cocción, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

⚠PRECAUCIÓN

- **No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran encima de la placa de cocción-** Si los niños se suben a la placa de cocción para alcanzar los objetos podrían sufrir lesiones graves.
- **Instalación correcta** – Asegúrese de que su placa de cocción sea conectada a tierra por un técnico calificado.
- **Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.**
- **No deje a los niños solos** – Los niños no deben quedarse solos o sin vigilancia en el área donde la placa de cocción está en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte de la placa de cocción.
- **Use ropa apropiada** – No se debe usar ropa holgada o prendas que cuelguen cuando se usa la placa de cocción.
- **Mantenimiento hecho por el usuario** - No repare ni reemplace ninguna de las partes de la placa de cocción, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser remitido a un técnico cualificado.
- **Almacenamiento sobre la placa de cocción** - No se deben conservar materiales inflamables cerca de las unidades de la superficie de cocción.
- **No utilice agua para apagar un fuego provocado por grasa -** Sofoque las llamas o utilice productos químicos secos o un extinguidor de espuma.
- **Solo utilice agarradores secos** – Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No utilice toallas u otros paños gruesos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN U OTRAS ZONAS CERCANAS A ESTAS** – Las unidades de la superficie pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de la superficie de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras
- **Durante y después del uso, no toque ni deje telas u otros materiales inflamables cerca de las unidades** de la superficie de cocción hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas zonas se encuentran la placa de cocción y las superficies que miran hacia la placa de cocción.
- **Utilice cacerolas de tamaño adecuado** – Esta placa de cocción está equipada con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. Elija utensilios de cocina con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir la unidad de calentamiento de la superficie. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento también mejorará la eficiencia.
- **Nunca descuide las unidades de superficie al trabajar a altas temperaturas** - El hervor provoca humos y los derrames de grasa pueden prenderse fuego.
- **Utensilios de cocina vidriados** – Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para utilizarlos en la placa de cocción sin que se rompan debido al cambio repentino de temperatura.
- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro** y no deben extenderse sobre las unidades de la superficie adyacentes – Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debidos al contacto accidental con el utensilio, siempre coloque el mango de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las unidades de la superficie adyacentes ni sobre el borde de la placa.
- **No cocine en una placa de cocción rota** – Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado de inmediato.
- **Limpie la placa de cocción con precaución** – Si utiliza una esponja húmeda o un paño para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- **No coloque objetos metálicos**, tales como cuchillos, tenedores y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- **Limpiar Frecuentemente** - No debe permitir que la grasa se acumule en la superficie de la placa de cocción o en el filtro.

PARA UNIDADES CON ELEMENTOS CON BOBINAS

- **Asegúrese de que los platillos reflectantes o los cuencos recogegotas estén en su lugar** – La ausencia de estos platillos o cuencos durante la cocción pueden dañar el cableado o los componentes que están debajo.
- **Forros protectores** – No use papel de aluminio para forrar los cuencos de goteo de la unidad de superficie, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos protectores pueden resultar en un riesgo de descarga eléctrica o un incendio.
- **No remoje los elementos de calentamiento desmontables** – Los elementos de calentamiento nunca se deben sumergir en agua.

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia ISM que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales.

Esta placa de inducción puede causar interferencias con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena receptora de la radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa de cocción y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente diferente.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

NOTA: Las personas con un marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de esta placa de inducción en funcionamiento. El campo electromagnético puede afectar el dispositivo. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para obtener más información sobre susefectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

NOTA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, no utilice piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).

⚠ CUIDADO

Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricos.
- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.
- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.
- Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadoras a vapor.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos 55 (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

⚠ IMPORTANTE

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente.
- Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio.
- El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.
- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.
- Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- El local debe disponer de suficiente ventilación, cuando el aparato es utilizado contemporáneamente con otros aparatos de combustión de gases u otros combustibles.

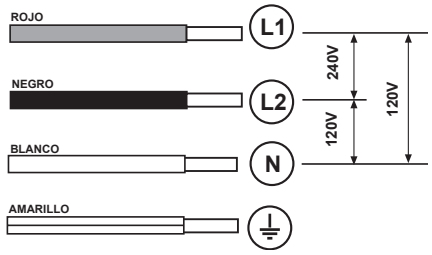
El aparato debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete en todo momento exactamente las indicaciones de las instrucciones de mantenimiento. La inobservancia de las normas de limpieza del aparato y de la sustitución y limpieza de filtros causa riesgos de incendios. Está terminantemente prohibida la cocción flambé. El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y pueden originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancias. Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

⚠ CUIDADO

- Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del aparato pueden calentarse considerablemente.
- No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.
- En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, aténgase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.
- El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.
- Cuando este aparato y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad estén en funcionamiento simultáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

120/240V 4 cables 60Hz



- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va instalar.
- No utilice cables de extensión.
- La puesta a tierra es obligatoria por ley.

⚠IMPORTANTE

Cumpla todas las normativas y ordenanzas gubernamentales. Es responsabilidad del cliente:

- Ponerse en contacto con un instalador eléctrico cualificado.
- Asegurarse de que la instalación eléctrica es adecuada y en conformidad con National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 (última edición*) o CSA Standards C22.1- 94, Canadian Electrical Code, Parte 1 y C22.2 No.0-M91 (última edición*) y toda la normativa y las ordenanzas locales.
- Si la normativa lo permite y se utiliza un cable de toma a tierra independiente, se recomienda que un electricista cualificado determine si la difracción de onda de tierra es la adecuada.
- No ubique la toma a tierra en una tubería de gas.
- Si no está seguro de que la placa de cocción está correctamente conectada a tierra, consulte a un electricista cualificado.
- No coloque ningún fusible en el circuito neutral o con vuelta por tierra.

⚠CUIDADO

Riesgo de descarga eléctrica, bastidor conectado a tierra al neutro del aparato a través de un enlace. La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida en instalaciones nuevas de circuitos derivados (NEC 1996); casas móviles y vehículos recreativos, o en un área donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del conductor neutro. Cuando se instala donde no está permitido conectar a tierra a través del neutro, el conjunto de cable o cordón de 3 conductores debe sustituirse por un conjunto de cable o cordón de 4 conductores. Consulte las instrucciones del fabricante.

⚠IMPORTANTE

UTILICE CONDUCTORES DE COBRE O ALUMINIO

⚠IMPORTANTE

- Guarde las instrucciones de instalación para su uso por parte del inspector de electricidad.
- El aparato debe estar conectada directamente al desconectador con fusible (o disyuntor) mediante canal metálico de cables eléctricos.
- Los tamaños de cable deben cumplir los requisitos de la National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 (última edición*) o CSA Standards C22.1-94, Canadian Electrical Code, Parte 1 y C22.2 No.0-M91 (última edición*) y toda la normativa y las ordenanzas locales.

Es preciso colocar un conector de canal de cables enumerado en U.L. o C.S.A. en cada extremo del canal de cables de fuente de alimentación (En el aparato y en la caja de conexiones). Se pueden obtener copias de los estándares enumerados en:
* National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, Massachusetts 02269
** CSA International 8501 East Pleasant Valley Road Cleveland, Ohio 44131-5575

ANTES DE INSTALAR

Para realizar la instalación, se necesitan al menos dos personas. Use guantes para protegerse contra los bordes afilados.



El aire de escape no debería descargarse por una pared, techo o un espacio encerrado de un edificio.

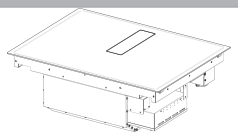
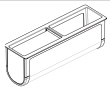
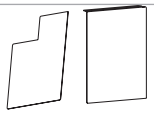
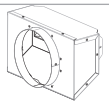
Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al estirarse sobre la placa caliente, es preciso evitar montar un armario de almacenamiento por encima de las placas.

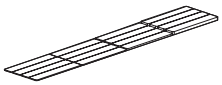
Si fuera necesario montar un armario de almacenamiento, es posible reducir dicho riesgo, montando una campana extractora que sobresale horizontalmente, como mínimo 5 pulgadas, más allá de la parte inferior de los armarios.

LA INSTALACIÓN, YA SEA ELÉCTRICA O MECÁNICA, DEBE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL ESPECIALIZADO.

La placa de cocción está diseñada para ser empotrada en una encimera de mínimo 3 cm de espesor, para ambas formas de instalación.
La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.
NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.

LISTA DE MATERIALES

Piezas suministradas	Piezas
 Placa de cocción	1
 Filtro de grasa	1
 Cinta adhesiva para vidrio	30": 1 36": 2
 Deflectores	2
 Transición redonda	1

Piezas suministradas		Piezas
 Spring para instalación		4
	 Espaciadores .5 mm	8
	 Espaciadores 1 mm	4
	 Espaciadores 2 mm	4
 Tornillos 4.2 x 8 mm		9
 Adaptador Torx 20		1
 Cinta aislante		1

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Instalación empotrada

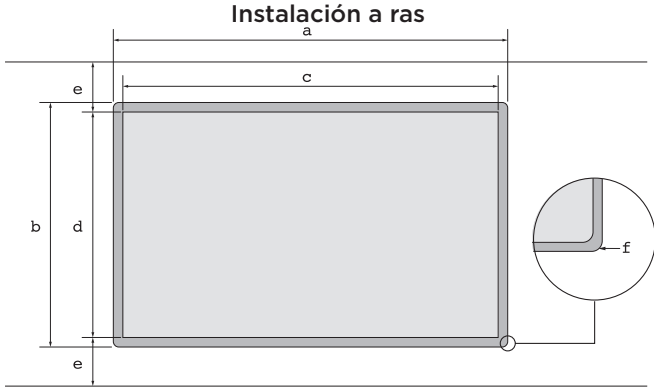


PLANO



FRONTAL

Instalación a ras



PLANO

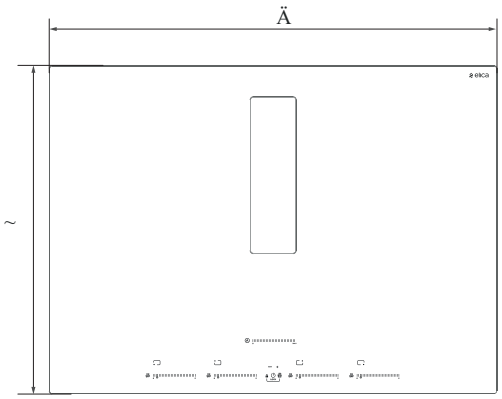


FRONTAL

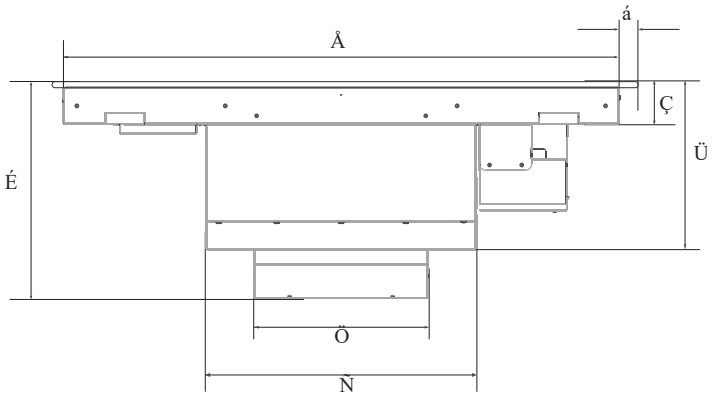
	Model	Model
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	28 ¾" (73.03 cm)	34 9⁄16" (87.79 cm)
b	21 ⅛" (53.65 cm)	
c	1 15⁄16" (5 cm) minimum	

	Model	Model
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	30 7⁄16" (77.35 cm)	36 ⅛" (91.8 cm)
b	22 ⅓" (56.76 cm)	
c	28 ¾" (73.03 cm)	34 9⁄16" (87.79 cm)
d	21 ⅛" (53.65 cm)	
e	1 15⁄16" (5 cm) minimum	
f	4 x Ø 7	
g	¼" (0.63 cm)	

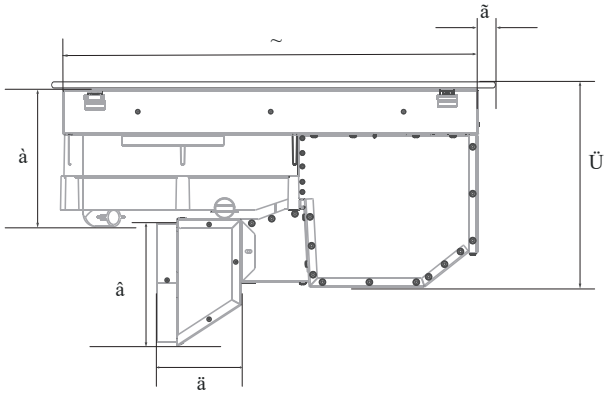
DIMENSIONES DEL PRODUCTO



PLANO



FRONTAL



PERFIL

	Modelo	Modelo
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
a	22 7/32" (56.46 cm)	
b	30 21/64" (77.05 cm)	36" (91.5 cm)
c	28 13/64" (71.64 cm)	34" (86.39 cm)
d	2 17/32" (6.45 cm)	
e	13 3/16" (33.48 cm)	
f	16 9/16" (42.1 cm)	
g	10 5/8" (27.05 cm)	

	Modelo	Modelo
	ENF430BL / ENF430AS	**ENF436BL / ENF436AS**
h	10 3/16" (25.9 cm)	
i	1" (2.56 cm)	
j	6 13/16" (17.29 cm)	
k	6 13/32" (16.33 cm)	
l	4 15/64" (10.75 cm)	
m	5/8" (1.66 cm)	

ACCESSOIRES ET PIÈCES CONSOMMABLES

KIT	# No. Parte
Kit de Ductos	KIT0192361
Kit Filtros de Carbón	KIT0192385

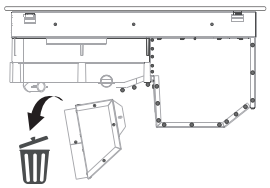
PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN

Antes de iniciar la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación.
- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.
- Asegúrese de que en el interior del embalaje no haya (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.) que, en su caso, deberán ser quitados y guardados.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente

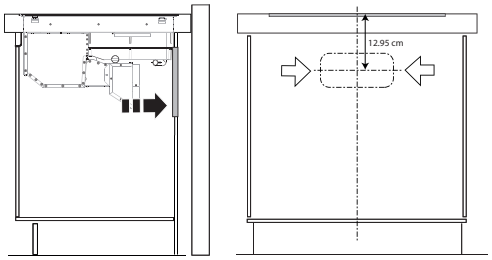
PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, hornos o secadoras.
- Si su salida de aire es rectangular, deseche la transición redonda.



⚠IMPORTANTE

- Realice los cortes en el mueble antes de introducir la placa de cocción y retire con cuidado las virutas o serrín.
- Para la salida de aire de la transición redonda, debe realizarse un corte de 15 cm en el mueble, considerando 12,95 cm desde la parte superior hasta el centro de la salida de la parrilla.



- Se requiere un corte para realizar la conexión a través de la encimera, considere que la medida del conducto de cables es de 1,5 m (4.9 ft) para llegar a su instalación eléctrica.

⚠CUIDADO

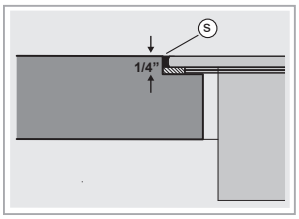
La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

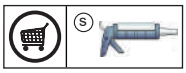
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- film elástico de PVC suave, con adhesivo a base de acrilato
- que cumpla la normativa DIN EN 60454
- retardante de llama
- resistencia excelente al envejecimiento
- resistencia a los cambios de temperatura
- se puede utilizar con bajos valores de temperatura

⚠IMPORTANTE

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

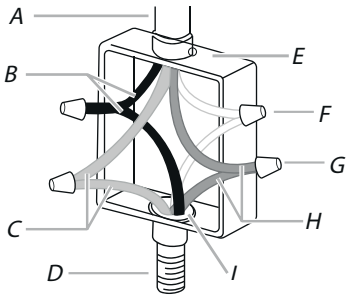




Conducto de 4 cables desde la fuente de alimentación doméstica al conducto de 4 cables desde la placa de cocción

⚠IMPORTANTE

Utilice el conducto de 4 cables de la fuente de alimentación doméstica en EE. UU. y en Canadá, donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra en hogares y caravanas, nuevas construcciones.

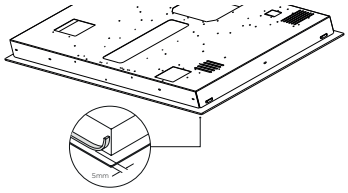


A. Cable de la fuente de alimentación doméstica
B. Cable negros (fase)
C. Cable de tierra verde o amarillo/verde (tierra)
D. Conducto con 4 cables de la placa de cocción
E. Caja de conexión
F. Cable blanco
G. Conector de cable listado por UL (no suministrados)
H. Cable rojo (fase)
I. Conector de conducto listado por UL o CSA (no suministrados)

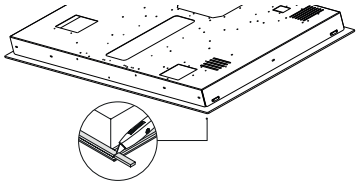
1. Conecte los 2 cables negros usando conectores U
2. Conecte los 2 cables rojos usando conectores UL
3. Conecte los 2 cables blancos usando conectores UL
4. Conecte la toma de tierra verde o amarillo-verde del cable de la placa de cocción al cable de tierra verde o amarillo-verde en la caja de conexión usando conectores UL.
5. Instalar la tapa de la caja de conexión. Conducto de 4 cables desde la fuente de alimentación doméstica al conducto de 4 cables de la placa de cocción.

INSTALACIÓN EMPOTRADA

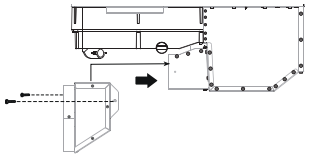
1. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre una cubierta protectora.
2. Aplique la junta de espuma adhesiva alrededor del saliente del cristal, a 5 mm del borde del cristal. Asegúrese de que la cara adhesiva quede hacia abajo para formar un sellado continuo alrededor de la placa de cocción.



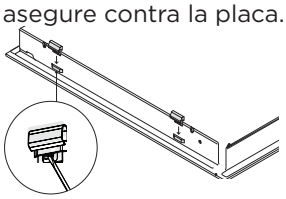
3. Recorte el material de sellado sobrante con un cúter afilado o un cuchillo de corte. Tenga cuidado de no dañar la encimera .



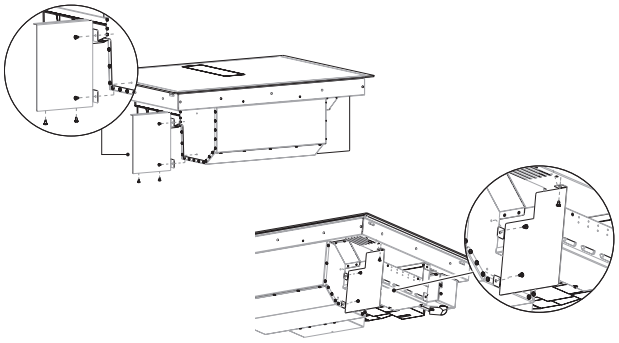
4. Si lo desea, instale la transición redonda opcional en la parte inferior de la placa, asegúrese de que las solapas de la transición queden por fuera y empújela hasta el fondo. Fíjela con 2 tornillos (4,2 x 8 mm).



5. Fije los cuatro clips laterales al chasis de la placa de cocción. Asegúrese de que los clips estén orientados correctamente correctamente, presione la pestaña central con ayuda de un desarmador plano, para que pase el clip y asegure contra la placa.



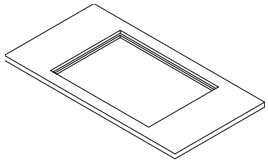
6. Los deflectores incluidos deben instalarse tal y como se muestra con 7 tornillos de 4.2 x 8 mm, para garantizar que las salidas de refrigeración y de aire caliente estén separadas.



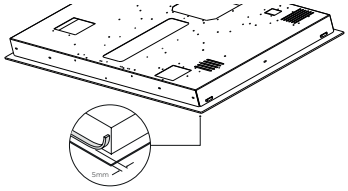
7. Levante la parrilla y colóquela en el centro, bajándola con cuidado y ambos lados al mismo tiempo.
8. Limpie la placa de cocción cuidadosamente con limpiador para vidrios y un paño.

INSTALACIÓN A RAS

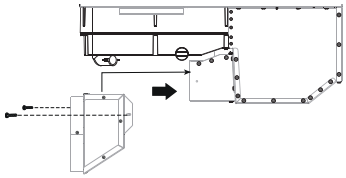
1. Prepare la encimera para la instalación a ras. Utilice una fresadora para recortar los bordes de la encimera a la profundidad especificada (.63 cm). Asegúrese de que todos los bordes estén sellados.



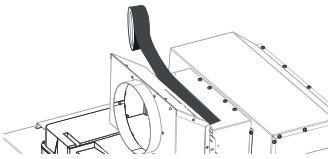
2. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre una cubierta protectora y aplique la junta de espuma adhesiva alrededor del saliente del cristal, a 5 mm del borde del cristal. Asegúrese de que la cara adhesiva quede hacia abajo para formar un sellado continuo alrededor de la placa de cocción.



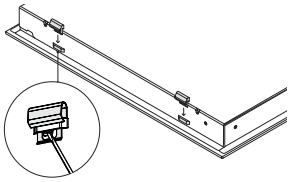
3. Si lo desea, instale la transición redonda opcional en la parte inferior de la placa, asegúrese de que las solapas de la transición quden por fuera y empújela hasta el fondo. Fíjela con 2 tornillos (4,2 x 8 mm).



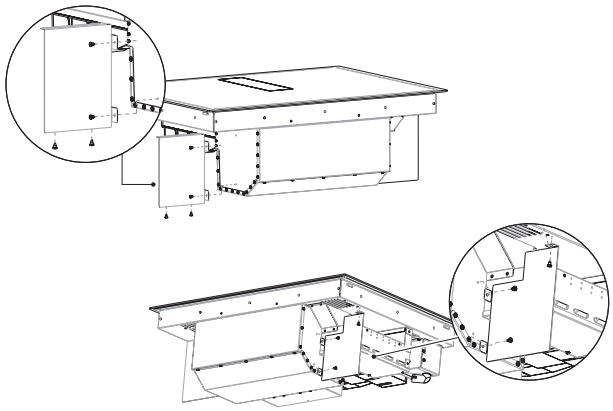
4. Coloque cinta adhesiva sobre la unión de la transición a la placa, para evitar la salida de aire.



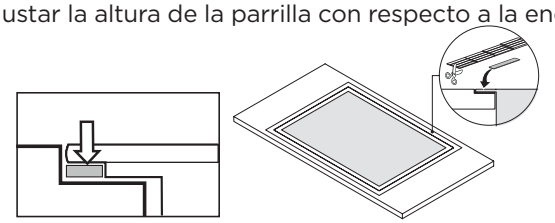
5. Fije los cuatro clips laterales al chasis de la placa de cocción. Asegúrese de que los clips estén orientados correctamente correctamente, presione la pestaña central con ayuda de un desarmador plano, para que pase el clip y asegure contra la placa.



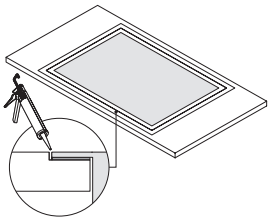
6. Los deflectores incluidos deben instalarse tal y como se muestra con 7 tornillos de 4.2 x 8 mm, para garantizar que las salidas de refrigeración y de aire caliente estén separadas.



7. Levante la parrilla y colóquela en el centro, bajándola con cuidado y ambos lados al mismo tiempo.
8. De ser necesario, deberá instalar los espaciadores para ajustar la altura de la parrilla con respecto a la encimera.

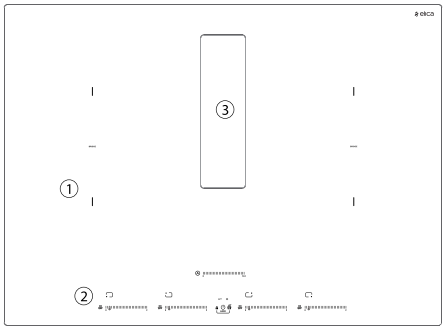


9. Aplique silicona en el hueco entre la encimera y la placa de cocción.
Limpie el exceso de silicona.

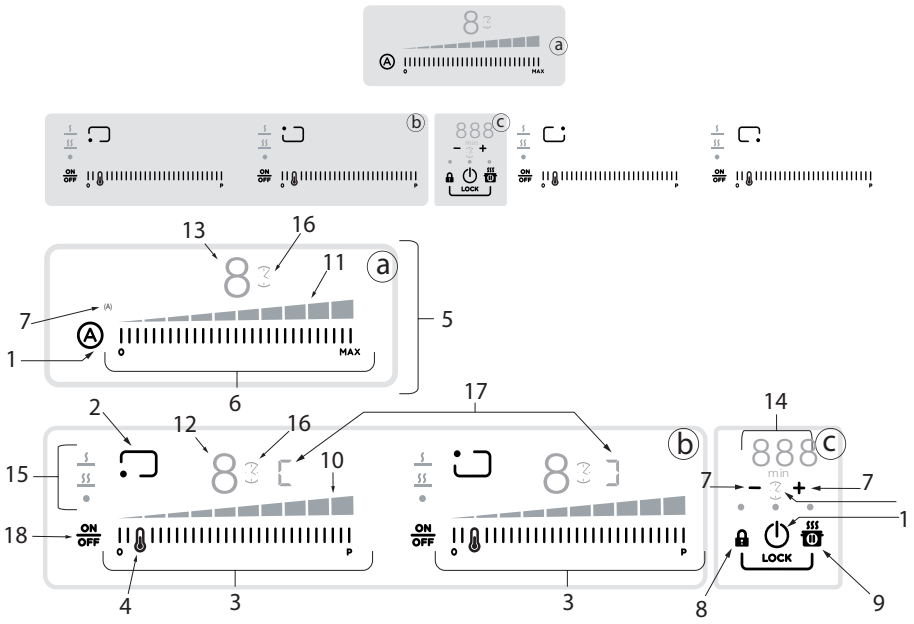


10. Limpie la placa de cocción cuidadosamente con limpiador para vidrios y un paño.

DESCRIPCIÓN Y CONTROLES



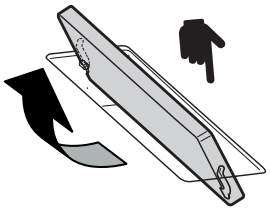
1 - Zonas de cocción
2 - Panel de Control
3 - Extractor



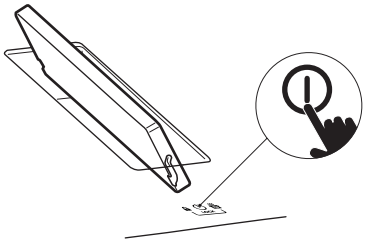
Botones		Indicador / LED	
1	ON/OFF / aspirador para placa de cocción	**10**	Visualización nivel de potencia
2	Indicador posición zona de cocción	**11**	Visualización velocidad (potencia) de aspiración
3	Selección zona de cocción Aumento/Disminución power level	**12**	Indicador zona de cocción
4	Activación temperature manager	**13**	Indicador aspirador
5	Botones extractor	**14**	Indicador temporizador
6	Selección extractor Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración	**15**	Visualización temperature manager
7	Activación timer Aumento/Disminución tiempo	**16**	Indicador timer activo
8	Bloqueo	**17**	Indicador puente activo
8+9	Bloqueo para niños		
9	Pausa		
18	ON/OFF Zona de cocción		

ENCENDIDO

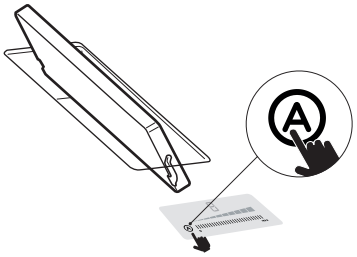
1. Dé la vuelta a la solapa empujando un lado hacia abajo.



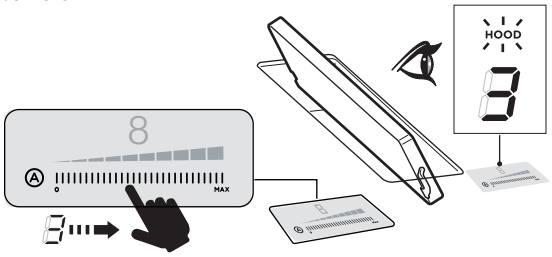
2. Encienda la placa tocando el botón de encendido.



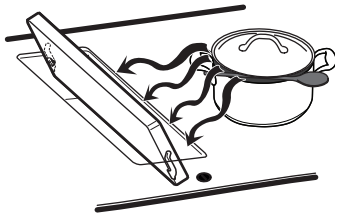
3. Toca el botón "A" para encender el ventilador.



4. Toca y desliza hacia la derecha para aumentar la potencia.

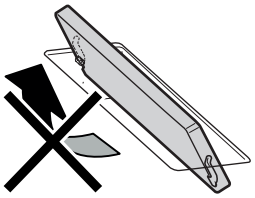


5. El extractor empezará a funcionar.



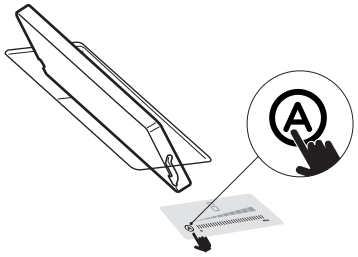
APAGADO

El extractor se mantendrá apagado si no das la vuelta a la solapa.

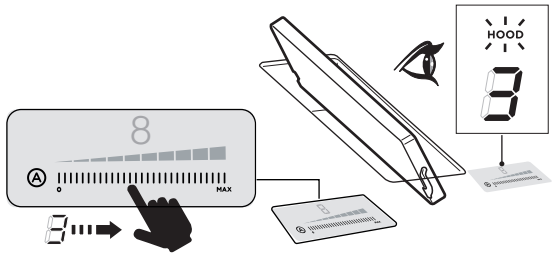


Se mantendrá apagado incluso si usted:

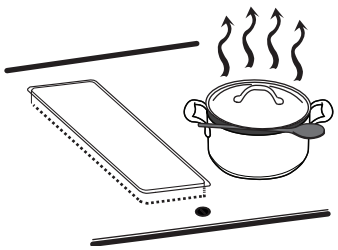
• Toca el botón “A” para encenderlo



• O si intentas aumentar la potencia



El motor no arrancará y no habrá extracción hasta que gire la solapa.



El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La principal característica de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.
Ventajas:
En comparación con las placas eléctricas, su placa de inducción es:
- **Más segura:** menor temperatura en la superficie de cristal.
- **Más rápida:** menor tiempo de calentamiento de los alimentos.
- **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a sus órdenes.
- **Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez retirada la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe inmediatamente, evitando pérdidas de calor innecesarias.

RECIPIENTES PARA COCINAR

Utilice únicamente recipientes que lleven el símbolo
Importante:
Para evitar daños en la superficie de la placa de cocción, NO UTILICE
- recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano.
- recipientes metálicos con el fondo esmaltado.
- recipientes con fondo rugoso, para evitar rayar la superficie de la placa.
- no coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa de cocción.
- no deslice los sartenes por la superficie de cocción.



RECIPIENTES PREEXISTENTES

La cocina de inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por lo tanto, los recipientes deben contener hierro. Compruebe con un imán si el material de la olla es magnético. Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente.

Ahorro de energía

Recomendaciones para obtener los mejores resultados:
- Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.
- Siempre que sea posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar:
Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:
- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: “Encender la placa de cocción” sin “Seleccionar la zona de cocción” y la “Temperatura de ejercicio”, o bien la “Función Lock” o la “Timer”).

⚠CUIDADO

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

PANTALLA ZONA COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	0
Nivel de potencia	1...9-P
Indicador de calor residual	H
Detector de ollas	U
Función control de temperatura activada	u
Función seguro para niños activada	L
Función pausa	II
Función calentamiento automático	A

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

- **Activación Segura**

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

- **Detector de ollas**

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

- **Desconexión de seguridad**

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

- **Indicador de calor residual**

Con el apagado de una o más zonas de cocción, la presencia de calor residual es indicada a través de una señal visual específica en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo “ H ” .
Funcionamiento
Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

- **Encendido**

Pulse (toque) ⏻ ON/OFF placa de cocción/ aspirador
El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/ aspirador está lista para su uso
Presione de nuevo para apagar
Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

- **Selección de las zonas de cocción**

Toque ON/OFF pulse la barra de selección correspondiente a la zona de cocción que se desee utilizar.

- **9 Niveles de potencia**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia
Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la barra de selección:
hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia; hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia;

- **Amplificador de potencia**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.
Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la barra de selección (más allá del nivel 9) y active el Amplificador de Potencia. El nivel se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo”P”

- **Función Puente:**

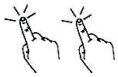
Las zonas de cocción gracias a la función Puente, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.
Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal “Master” con la correspondiente en la parte posterior “Secundaria”

Para activar la Función Puente:
- seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar
- el indicador Puente de la zona de cocción “Secundaria” se ilumina “⊐”
- mediante la barra de selección de la zona de cocción “Master será posible programar el Nivel (Potencia) de ejercicio
- para desactivar la función puente es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

- **Control de temperatura**

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.

Seleccione la zona de cocción deseada.
- Pulse una o más veces para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:

	Deshielo*	
	Calentamiento*	
*Consulte la tabla de potencia		

- Pulse una vez más para apagar.

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo “⊔”

- **Bloqueo**

Permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:
- pulse
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación.

Repetir la operación para desactivar.

- **Seguro para niños**

La función permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.
La función puede activarse sólo cuando el aparato encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) están apagadas.

Activación:
- Retire las ollas que puedan estar presentes sobre la placa de cocción
- pulse y mantenga pulsadas simultáneamente (9) y (10), una señal acústica indica que la función está activa,y es visualizada una “L“ en los indicadores.

Repetir la operación para desactivar.

- **Temporizador**

La función temporizador es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).
Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación del temporizador para la placa de cocción
- Seleccione la zona de cocción (potencia [1] 0).
- Pulse − + para acceder al temporizador
- Ajuste el tiempo de duración del temporizador:

pulse el selector +, para aumentar el tiempo de apagado automático pulse el selector −, para disminuir el tiempo de apagado automático
Si fuera necesario, repita la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un temporizador distinto; en el indicador aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.
Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador parpadea, con el símbolo “0.00“.
Nota: al lato del indicador de la zona de cocción, con Timer en uso, aparece el símbolo .

Para el apagado del temporizador:
- seleccione la zona de cocción
- programar el valor del timer a “ 0“ , mediante −

Nota: la función permanece activa si mientras tanto no se presionan otros botones.

- **Minutero**

La función minutero es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). El minutero se activa pulsando − + .
Nota: para el ajuste de la función minutero siga el mismo procedimiento de la función temporizador.
Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador parpadea, con el símbolo “0.00“.

- **Pausa**

La función pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.
Activación:
- pulse
- se visualiza un “II“ en los indicadores.

Para desactivar la función:
Nota: esta operación restaura las condiciones de la placa antes de la pausa.
- pulse
- en 10 segundos recorrer hacia la derecha con los dedos de modo prolongado

la Barra de selección, relativa a la zona de cocción 2;
Nota : si la operación no es realizada en este tiempo la función pausa permanece activa.
Nota: si después de 10 minutos, la función pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

• **Recuperación**

La función recuperación permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.
Activación:
- encienda de nuevo la placa ⏻ dentro de 6 segundos desde el apagado
- pulse dentro de los otros 6 segundos sucesivos

USO DEL EXTRACTOR

El sistema de extracción puede utilizarse en dos versiones: extracción y evacuación hacia el exterior o como filtro (no incluido) con recirculación interna.

Versión de extracción 

• Los humos se evacuan hacia el exterior a través de una serie de tubos (se compran por separado) fijados a la brida de conexión suministrada.
• El diámetro del tubo de evacuación debe ser equivalente al diámetro de la brida de conexión:
  - para salidas rectangulares 10"x 3 1/4" (25.4 cm x 8.3 cm)
  - para salidas circulares Ø 6" (15.2 cm)
• Conecte el producto a tubos y orificios de evacuación montados en la pared con un diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de conexión).
• El uso de tubos y orificios de escape de pared con un diámetro menor puede reducir la eficacia de la extracción y aumentar drásticamente los niveles de ruido.
• Se declina toda responsabilidad a este respecto.
• Utilice conductos con la mínima longitud indispensable.
• Utilice conductos con el menor número posible de curvas (ángulo máximo: 90°).
• Evite cambios drásticos en el diámetro de los conductos.

• **Calentamiento automático**

La función calentamiento automático permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 -8 .
Activación:
- pulse de modo prolongado, en la barra de selección, la potencia deseada
- se visualiza una "H" en el indicador.

• **Encendido**

Pulse (toque) ⏻ ON/OFF placa de cocción/ aspirador
El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/ aspirador está lista para su uso. Presione de nuevo para apagar
Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

• **Encendido del extractor**

Toque (pulse) la Barra de selección para activar el extractor.

Velocidad (potencia) de aspiración
Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la Barra de selección (6):
hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);
hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);

• **Temporizador**

Activación/Regulación de la función temporizador para el extractor
- Seleccione el aspirador (velocidad [1] 0)
- Pulse − + para acceder a la función temporizador (desde cualquier velocidad)
- Ajuste el tiempo de duración del temporizador:
pulse el selector +, para aumentar el tiempo de apagado automático
pulse el selector −, para disminuir el tiempo de apagado automático en el indicador aparece la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, con temporizador en uso, aparece el símbolo . Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador parpadea, con el símbolo "0.00".

Para el apagado del temporizador:
• seleccione la zona de cocción
• programar el valor del timer a "0" , mediante
Nota: la función permanece activa si mientras tanto no se presionan otros botones.

• **Funcionamiento automático**

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

Cuando la placa de cocción es apagada, el extractor adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:
Pulse brevemente Ⓐ, el LED se enciende para indicar que la campana está funcionando según esta modalidad.

• **Reducción CFM**

Funcionalidad incluida, configuración por parte del técnico con apoyo del manual de servicio.

TABLAS DE POTENCIA

Nivel de potencia (preestablecido)		Descripción
	**Melting**	Identifica un nivel de potencia apto para derretir lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla etc.).
	**Warming**	Identifica un nivel de potencia apto para permitir de mantener la temperatura de sus comidas en modo delicado, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia		Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción.
		Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente.
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos).
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios.
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta.
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta.
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche).
Baja potencia		Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
		Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto.
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O).

TABLAS DE COCCIÓN

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	**7-8**
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	**7-8**
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	**5-6**
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	**4-5**
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Boiling	**6-7**
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	**8-9**
	Sofritos	Calentamiento del agua	7-8	Cocción	**6-7**
	Estofados	Calentamiento del agua	7-8	Cocción	**3-4**
	Sofritos	Calentamiento del agua	7-8	Dorar el sofrito	**7-8**
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	**3-4**
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	**7-8**
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	**4-5**
	Húmedo/esto-fado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	**3-4**
Pescados	AL ferri	Precalentamiento de la ollasa	7-8	Cocción	**7-8**
	Húmedo/esto-fado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	**3-4**
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	**7-8**
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	**6-7**
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	**5-6**
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	**5-6**
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	**6-7**
Salsas	Tomate	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	6-7	Cocción	**3-4**
	Ragú	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	6-7	Cocción	**3-4**
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	**3-4**
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	**4-5**
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	**2-3**
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	**2-3**

⚠CUIDADO

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

LIMPIEZA

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

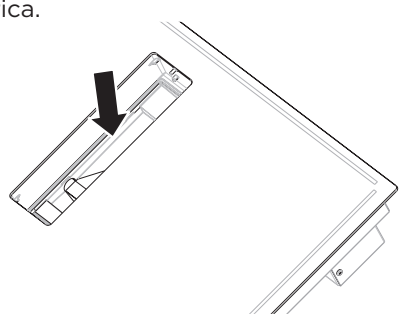
⚠IMPORTANTE

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio. No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.
- El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.
- Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

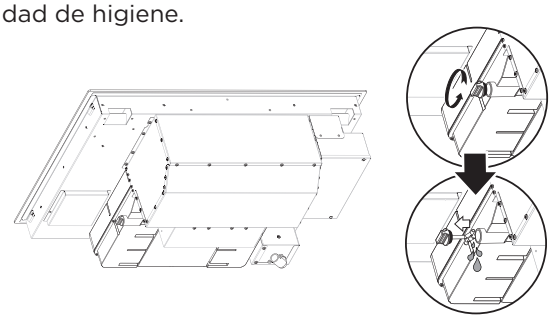
NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR

⚠IMPORTANTE

En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, no permita que el líquido sobrepase la base plástica, de hacerlo puede provocar daños al motor o una descarga eléctrica.



Se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.

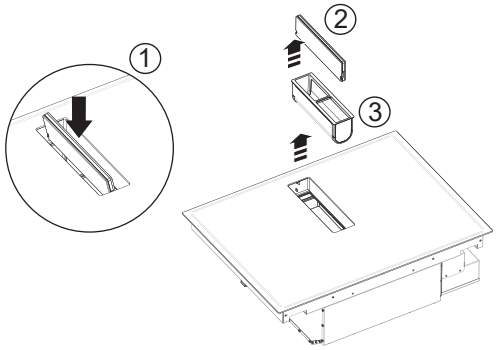


MANTENIMIENTO DEL EXTRACTOR
LIMPIEZA

- Para la limpieza use EXCLUSIVAMENTE un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.
- **NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA**
- No utilice productos que contienen abrasivos.
- N**O UTILICE ALCOHOL**

FILTRO DE GRASA

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



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGO DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + **Señal acústica**	Es detectada una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o utensilios de cocina, sobre la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, remover eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error (E...U...)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

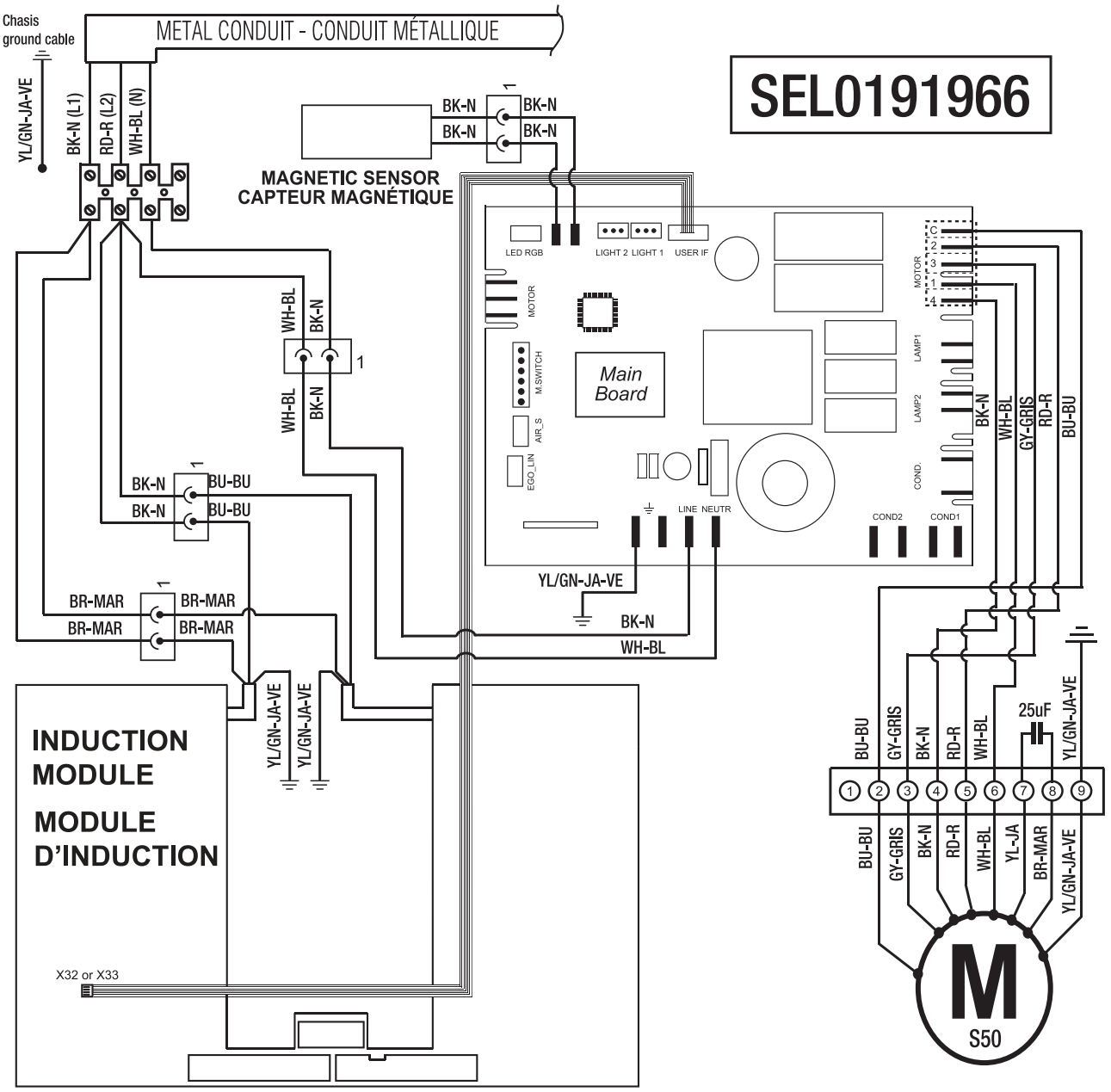
Servicio al Cliente

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia
1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Solución de problemas".
2. Apague y vuelva a encender el aparato para asegurarse de que el problema se ha solucionado.
Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

NOM

Parrilla eléctrica: ENF430BL / ENF436BL / ENF436AS / ENF430AS
Tensión Asignada: 120 V~ Motor / 220 V~ Induction
Frecuencia: 60 Hz
Consumo de Potencia: 7.7 kW
Consumo de corriente: 34.5 A
Contenido: 1 pieza.
Hecho en México
Fabricado por : ELICAMEX S.A. de C.V.
Dirección: Av. La Noria (Prolongación) No. 102,
Col. Ampliación Parque Industrial Querétaro,
Santa Rosa Jáuregui, C.P. 76215, Querétaro, México.
R.F.C. ELI060102RK8

DIAGRAMA ELÉCTRICO



ELICA North America
GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Registre su producto en

elica.com

y gane un 3er año de garantía de fábrica que crubre todas las partes además de la mano de obra.

PARA OBTENER SERVICIO DENTRO DE GARANTÍA

El propietario debe presentar su recibo original de la compra. Guarde por favor una copia de su recibo de compra como prueba, para recibir el servicio dentro del periodo de garantía.

PARTES Y GARANTÍA DE SERVICIO

Por el periodo de dos (2) años desde la fecha original de la compra, Elica proveerá, gratuitamente, partes no-consumibles o componentes que hayan fallado debido a defectos de fabricación. Durante estos dos (2) años de garantía limitada, Elica también proveerá gratuitamente, todo el servicio en casa y mano de obra necesaria para reemplazar cualquier parte defectuosa.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

- Daños o fallas del producto causados por accidente o actos de Dios, tales como inundaciones incendios o terremotos.
- Daños o fallas causadas por alteración del producto o por el uso de partes no-originales.
- Daños o fallas del producto causados durante la entrega, manejo o instalación.
- Daños o fallas del producto causados por abuso del usuario.
- Daños o fallas del producto causados por reemplazo de fusibles dañados o reseteo de interruptor de circuito.
- Daño o fallas causados por el uso del producto en un ambiente comercial (no doméstico).
- Viajes de servicio para proporcionar orientación de uso o instalación.
- Bombillas, filtros de carbón o metal y cualquier otra parte consumible.
- Desgaste normal.
- Desgaste terminal debido a abusos del usuario, mantenimiento inadecuado, uso de productos / toallas de limpieza corrosivos o abrasivos y por uso de limpiadores para hornos.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.

QUIÉN ESTÁ CUBIERTO

Esta garantía se extiende al comprador original de productos adquiridos para uso residencial en Norte América (incluyendo Estados Unidos, Guam, Puerto Rico, Islas Vírgenes de EU y Canadá).

Esta garantía no es transferible y aplica solamente al comprador original y no se extiende a propietarios subsecuentes del producto. Esta garantía se expresa en lugar de otras garantías, expresadas o implicadas, incluyendo, pero no limitada a ninguna garantía implicada de comercialización o adaptada para propósitos particulares y cualquier otra obligación por parte de Elica North America, considerando, sin embargo, que si la negación de garantías implícitas es inefectiva bajo la ley aplicable, la duración de cualquier garantía implícita será limitada a dos (2) años desde la fecha original de compra o por el periodo necesario como sea requerido por la ley aplicable.

Esta garantía no cubre cualquier daño especial, incidental y/o consecuente, ni pérdidas de ganancias, sufridas por el comprador original, sus clientes y/o usuarios del producto.

A QUIÉN CONTACTAR

Para obtener Servicio bajo Garantía o para cualquier pregunta relacionada a Servicio:
Favor de llamar a:

- **USA & CANADA - Provincias Occidentales**
  SERVICE POWER
  888 732 8018
  elica@servicepower.com
- **CANADA - Provincia de Ontario**
  AGI Services
  888 651 2534
  service@agintl.qc.ca
- **CANADA - Provincias de Quebec & Atlántico**
  Ateliers G. Paquette
  800 463 0119
  service@ateliersgpaquette.com

Para garantizar un rápido servicio postventa, cuando llame le pediremos que amablemente brinde la siguiente información: **modelo, 12 NC y fecha de compra en su factura original**.

12NC: _____

Modelo: _____

No. Serie: _____

Fecha de compra en su factura original: _____