elica

IT Istruzioni di montaggio e d'uso
EN Instruction on mounting and use
DE Montage- und Gebrauchsanweisung
FR Prescriptions de montage et mode d'emploi
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
ES Montaje y modo de empleo
PT Instruções para montagem e utilização
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
SV Monterings- och bruksanvisningar
FI Asennus- ja käyttöohjeet
NO Instrukser for montering og bruk
DA Bruger- og monteringsvejledning
PL Instrukcja montażu i obsługi
CS Návod na montáž a používání
SK Návod k montáži a užití
HU Felszerelési és használati utasítás
BG Инструкции за монтаж и употреба
RO Instrucțiuni de montaj și utilizare
RU Инструкция по монтажу и эксплуатации
UK Інструкція з монтажу і експлуатації
KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
ET Paigaldus- ja kasutusjuhend
LT Montavimo ir naudojimosi instrukcija
LV Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija
SR Uputstva za montažu i upotrebu
SL Navodila za montažo in uporabo
HR Uputstva za montažu i za uporabu
TR Montaj ve kullanım talimatları
AR طرق التركيب والاستعمال





EN WATCH THE INSTALLATION VIDEO
IT GUARDA IL VIDEO DI INSTALLAZIONE
FR REGARDEZ LA VIDÉO D'INSTALLATION
ES MIRA EL VÍDEO DE INSTALACIÓN
DE SEHEN SIE SICH DAS INSTALLATIONSVIDEO AN
PL OBEJRZYJ FILM MONTAŻOWY
RU СМОТРИТЕ ВИДЕОРУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ



Download a
QR Code Reader app

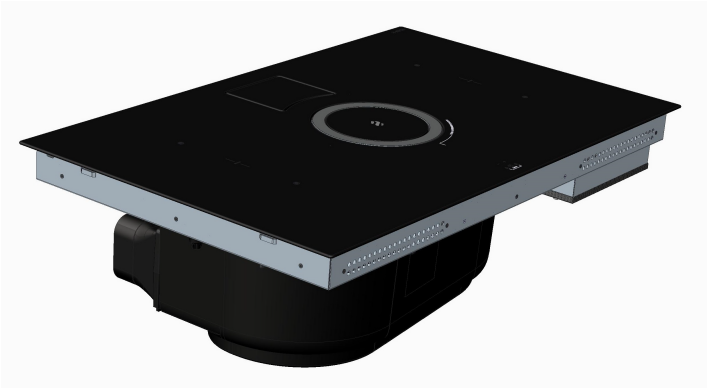


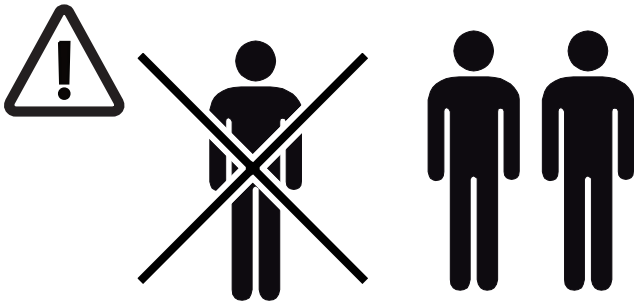
Scan QR code

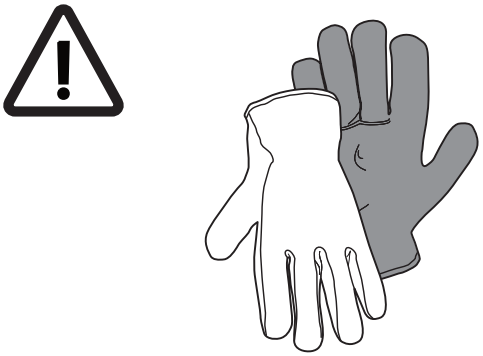


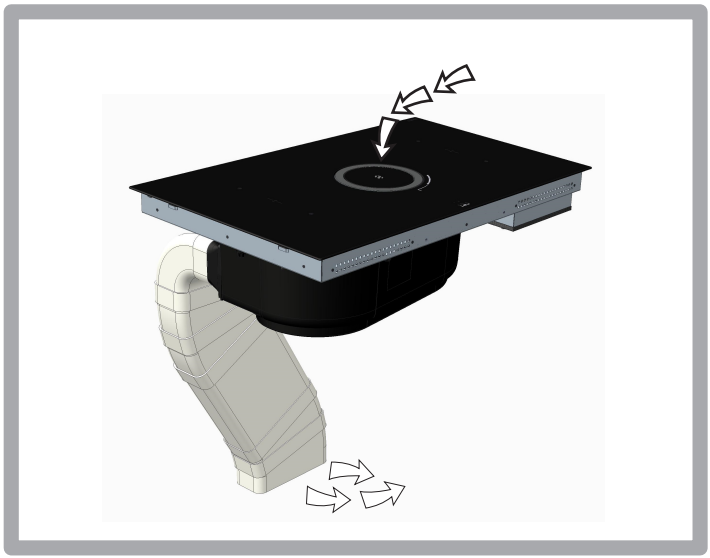
Watch the video

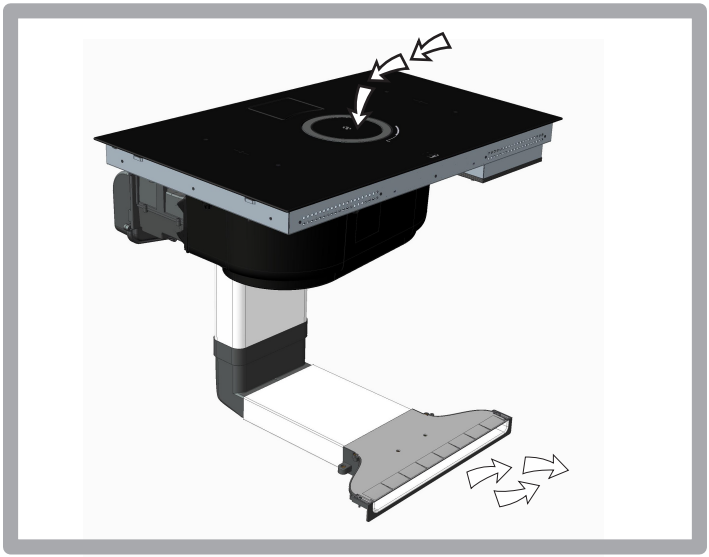
elica
aria nuova











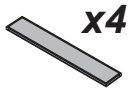




1x 


x8 *

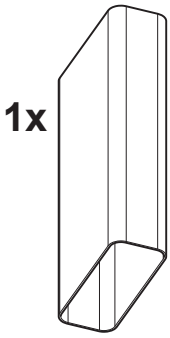
1 x 
2,8 m

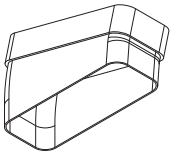

x4 *

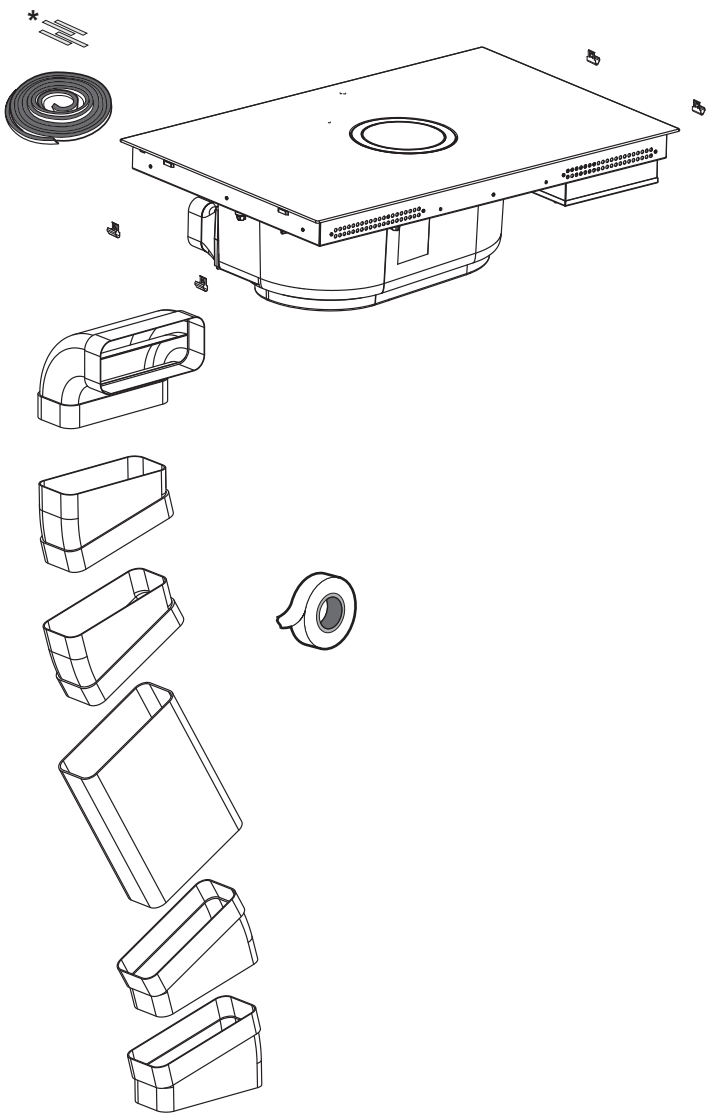

x4 *


4 x

1x 


1x


4x

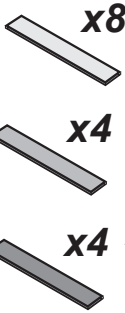




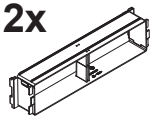


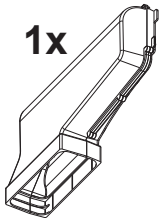

1x


1 x
2,8 m

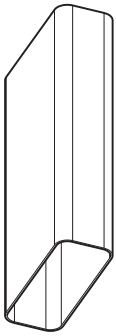

x8 *
x4 *
x4 *

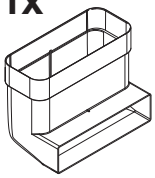

4 x

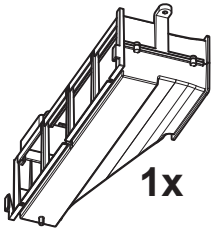

2x


1x


2x

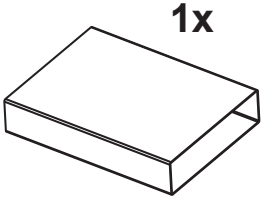

1x

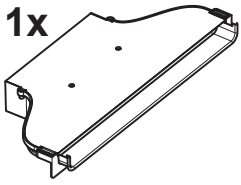

1x

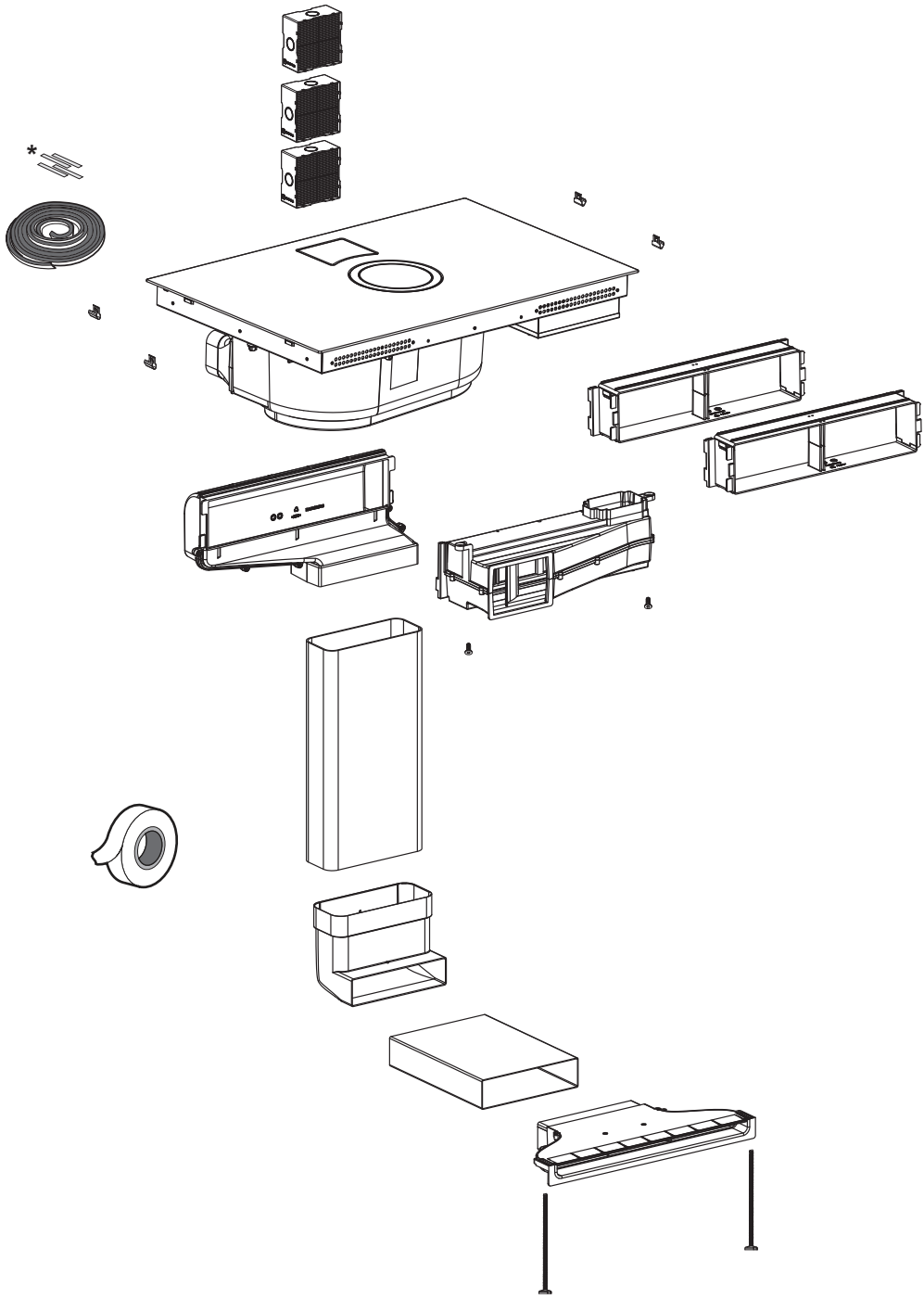

1x


3x

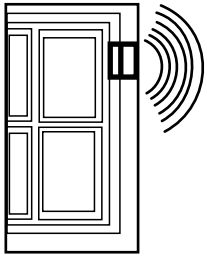

2x


1x


1x

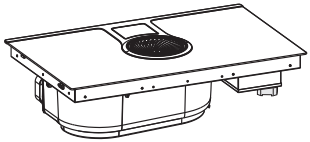


KIT WINDOW

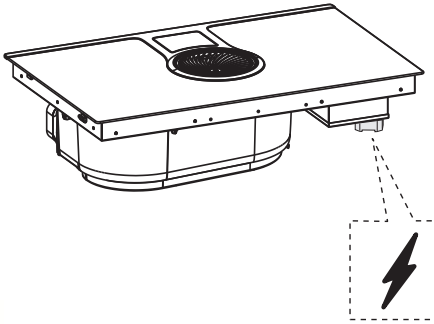




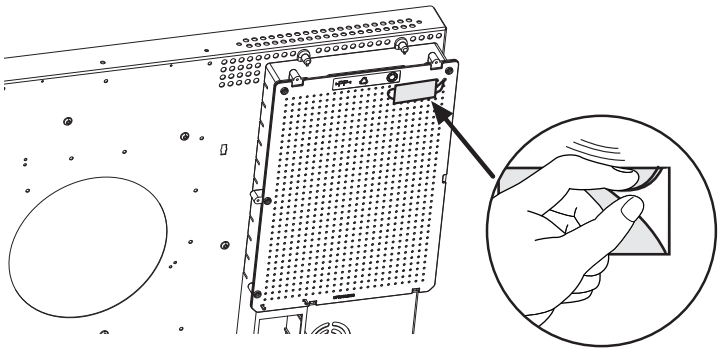


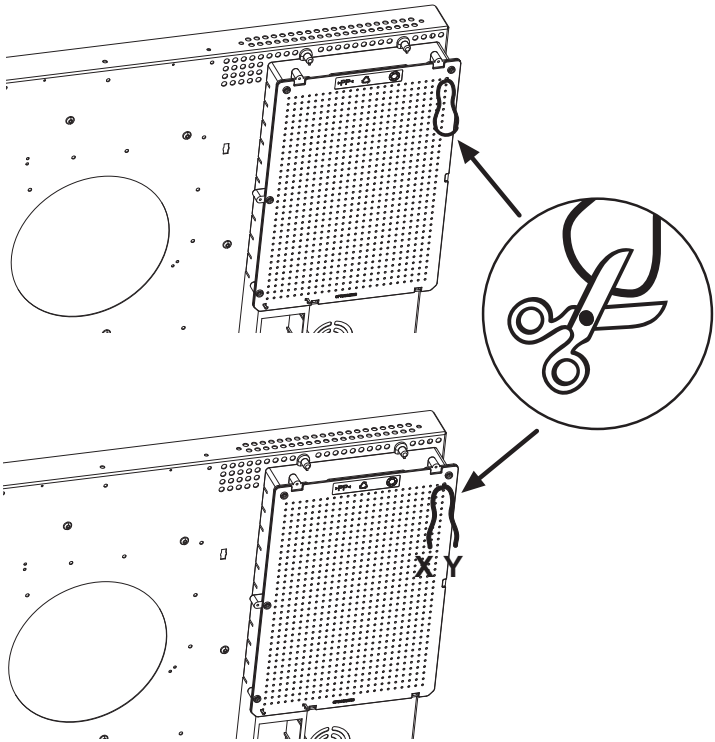




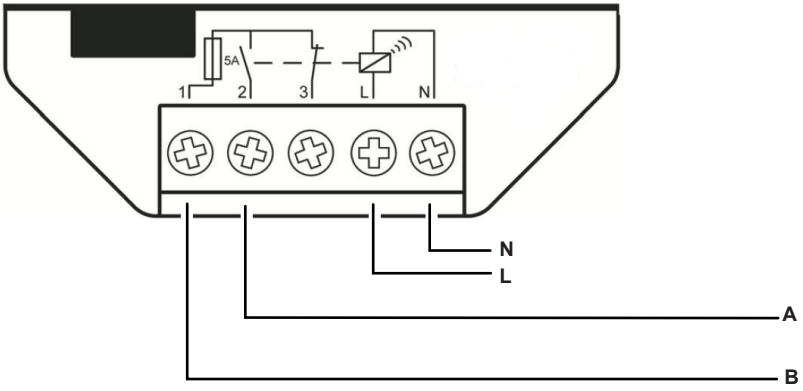


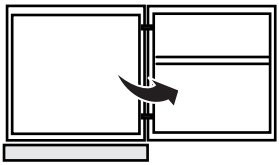


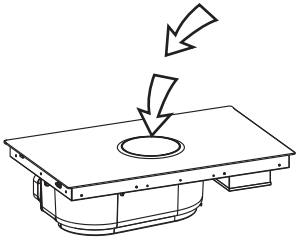



X
Y

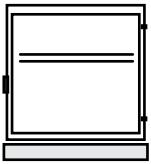
KIT WINDOW

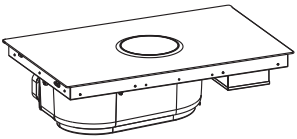




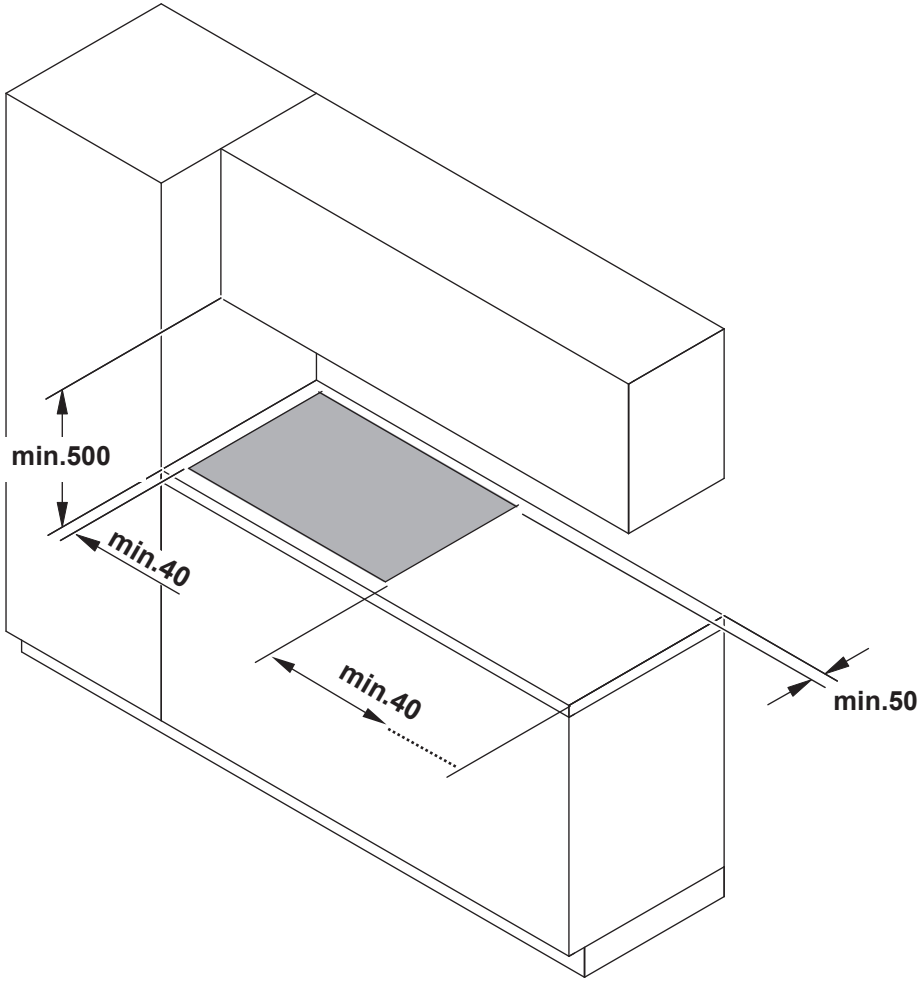


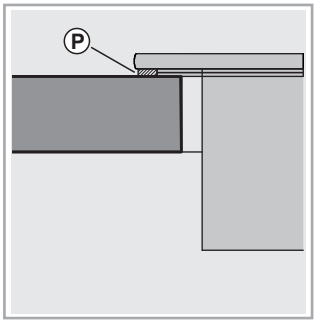






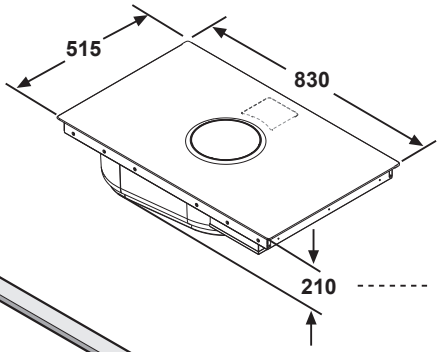


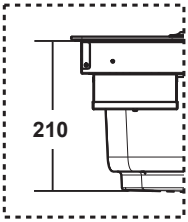

min.500
min.40
min.40
min.50

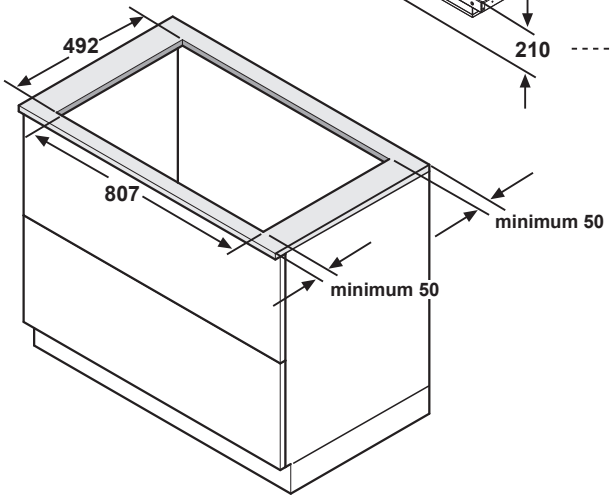

P

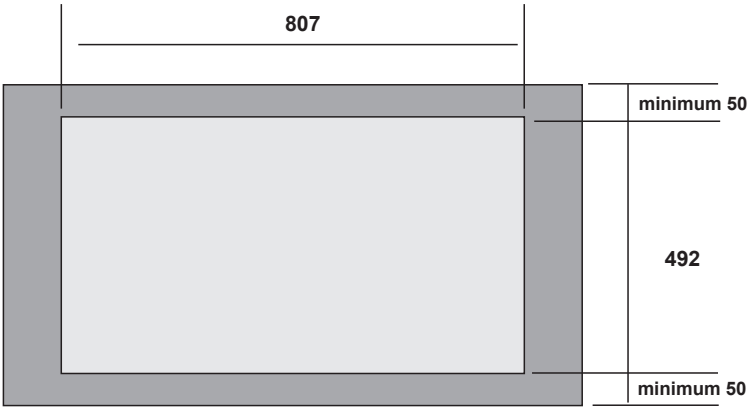
inst.**A**


P

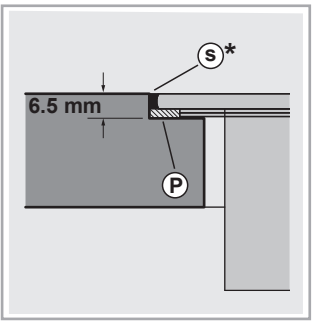

515
830
210


210

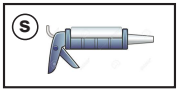

492
807
minimum 50
minimum 50


807
minimum 50
492
minimum 50

1a

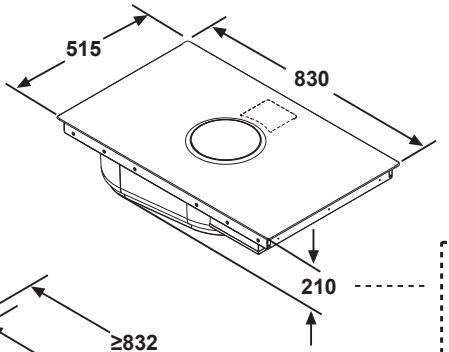

S*
6.5 mm
P

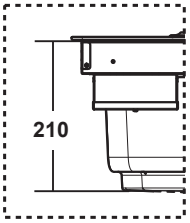
inst.B

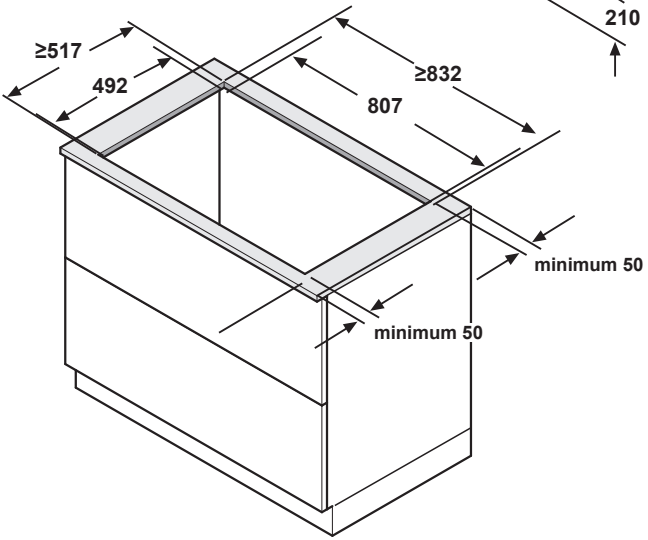

S

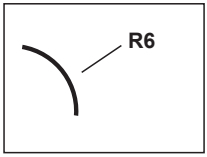

P

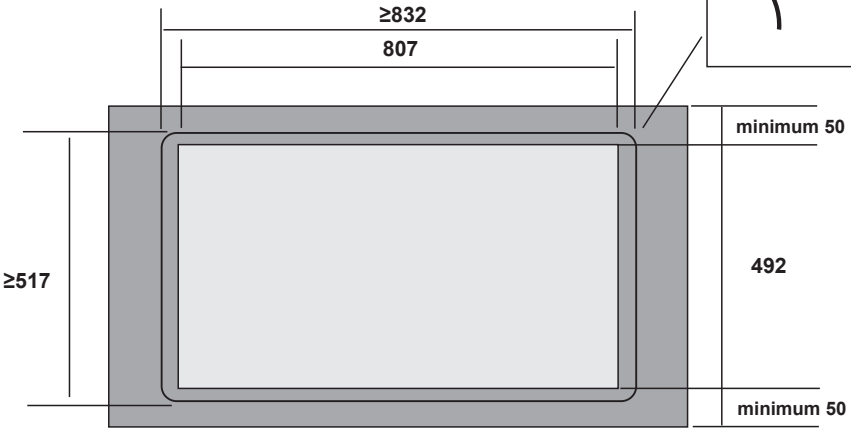
*


515
830
210

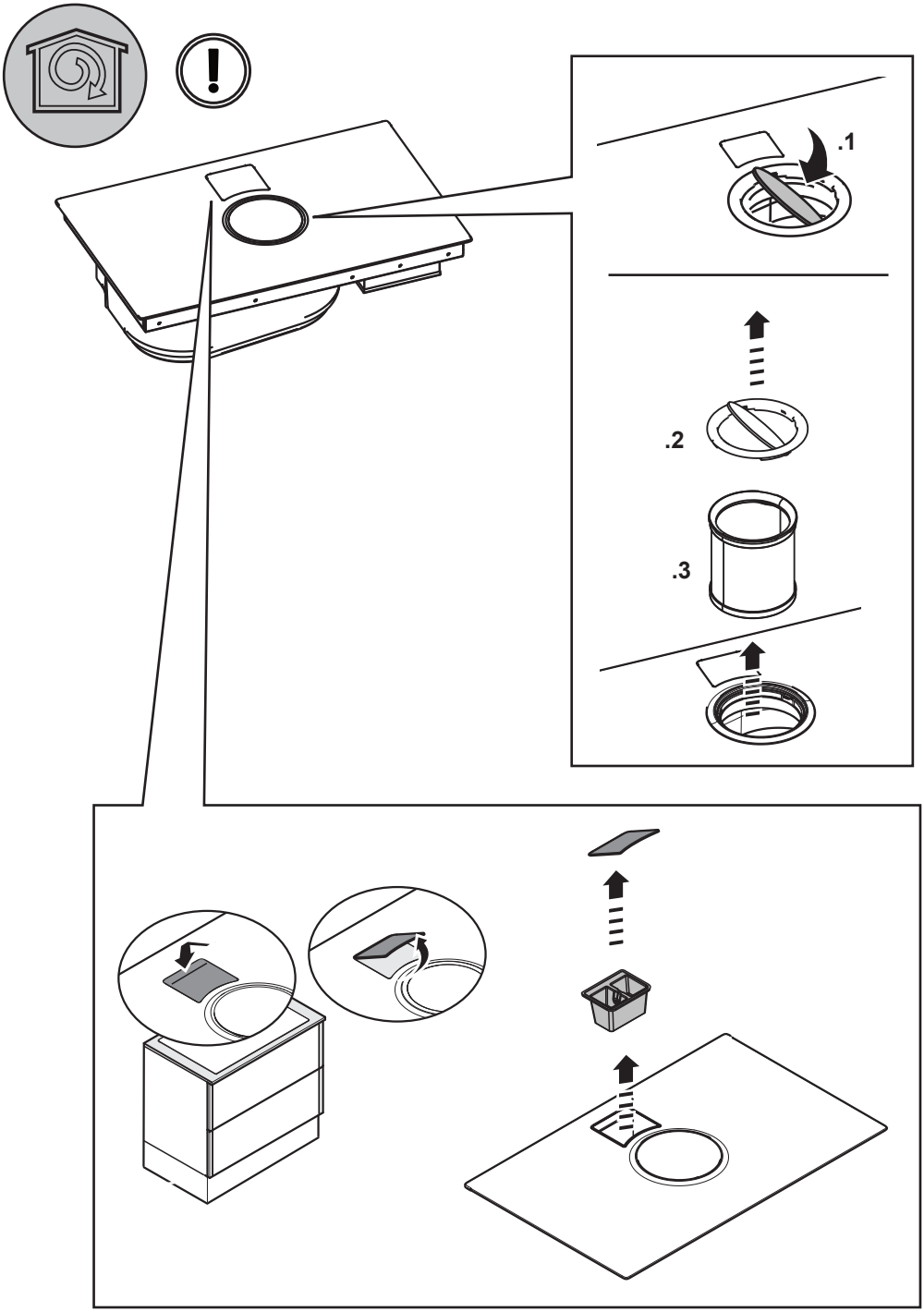

210


≥517
492
≥832
807
minimum 50
minimum 50

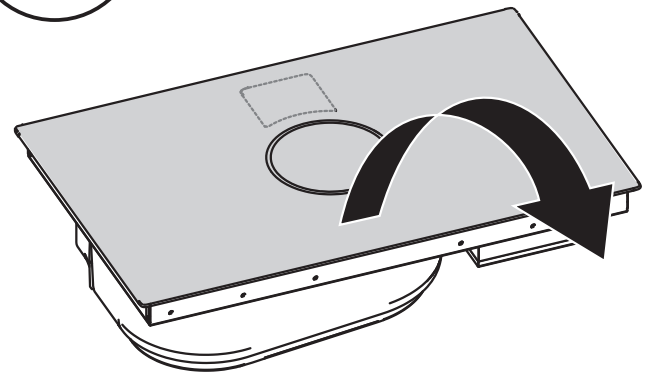

R6

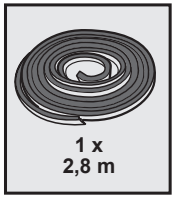

≥832
807
minimum 50
≥517
492
minimum 50

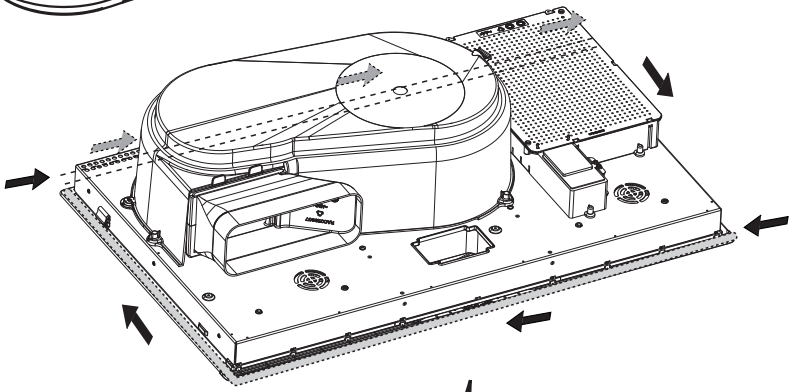
1b

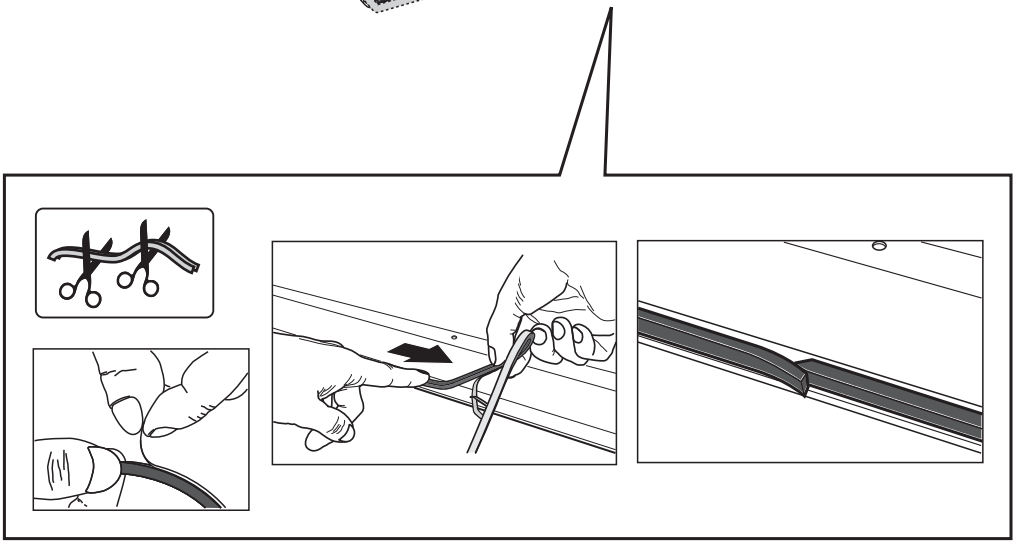

.1
.2
.3

inst.**A**



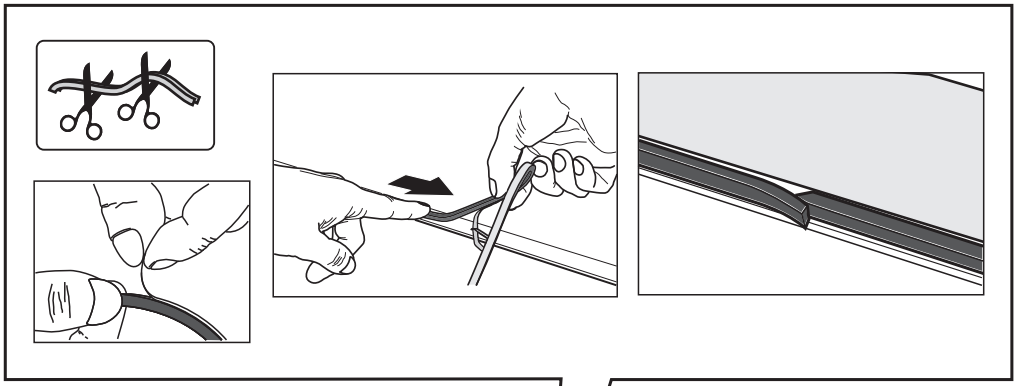




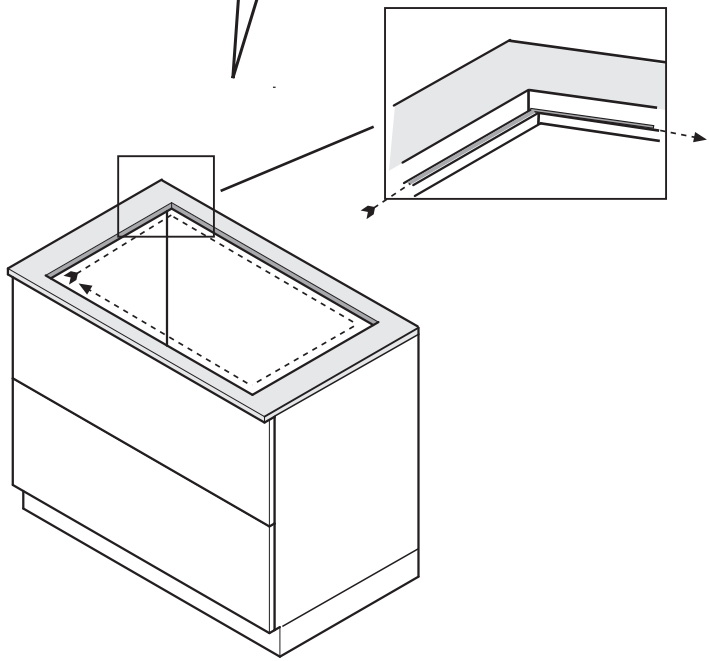


2a

inst.**B**

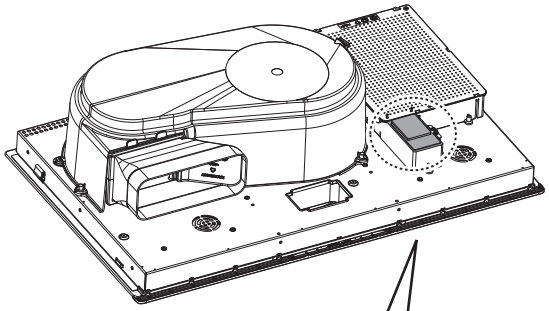


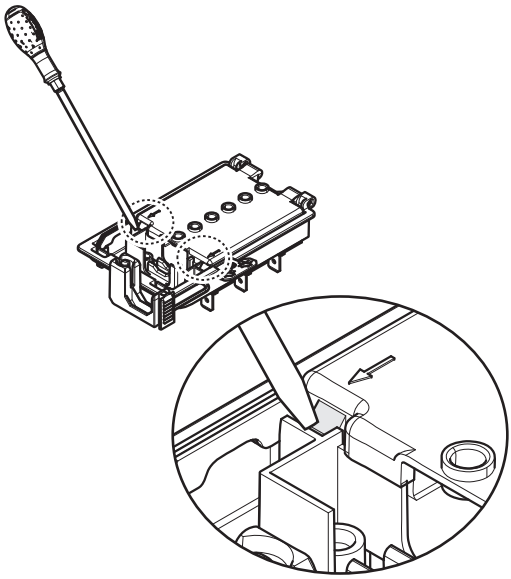


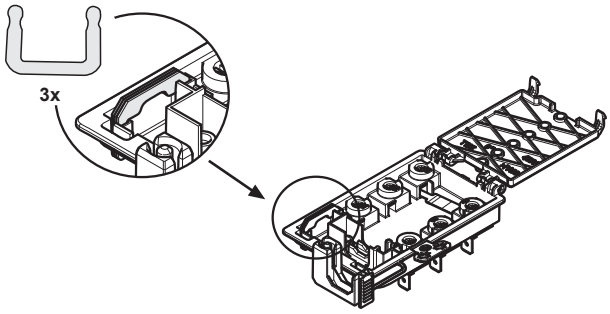


2b

3

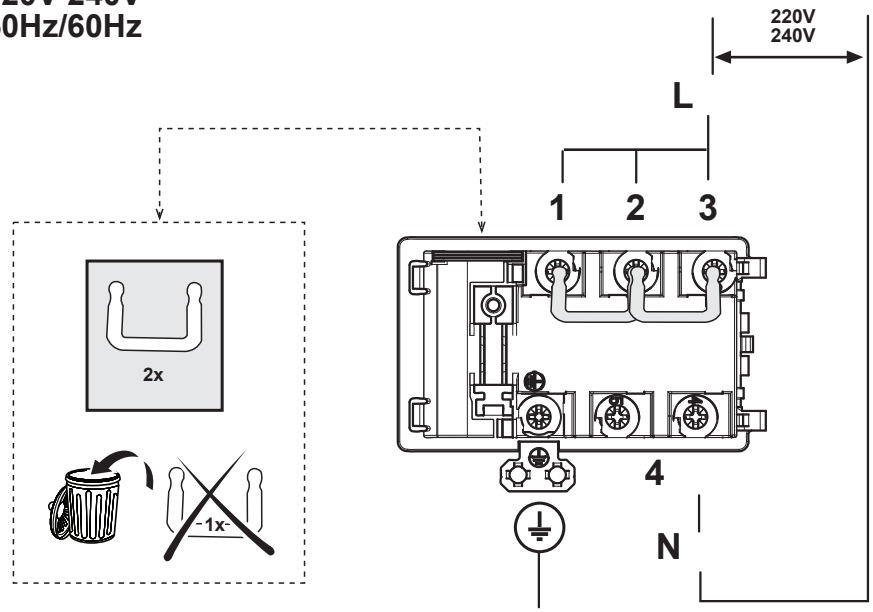




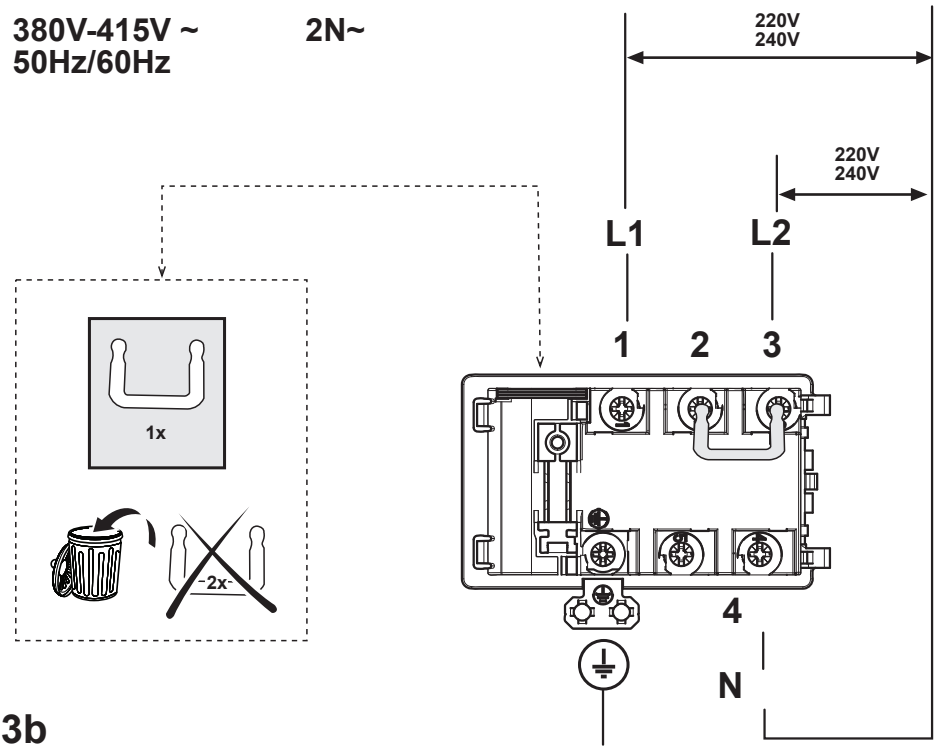


3a

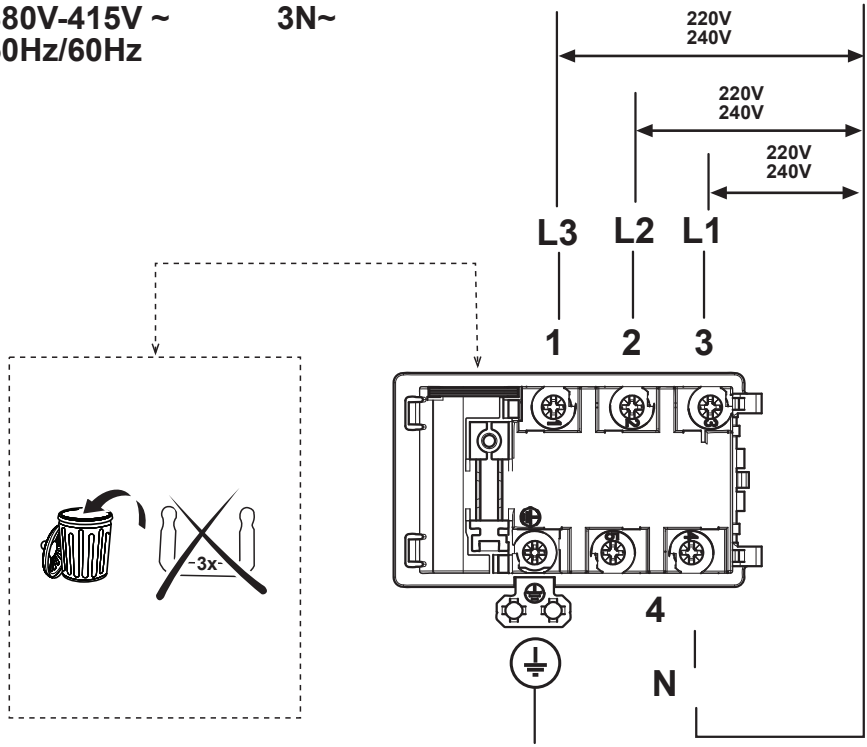
220V-240V ~
50Hz/60Hz

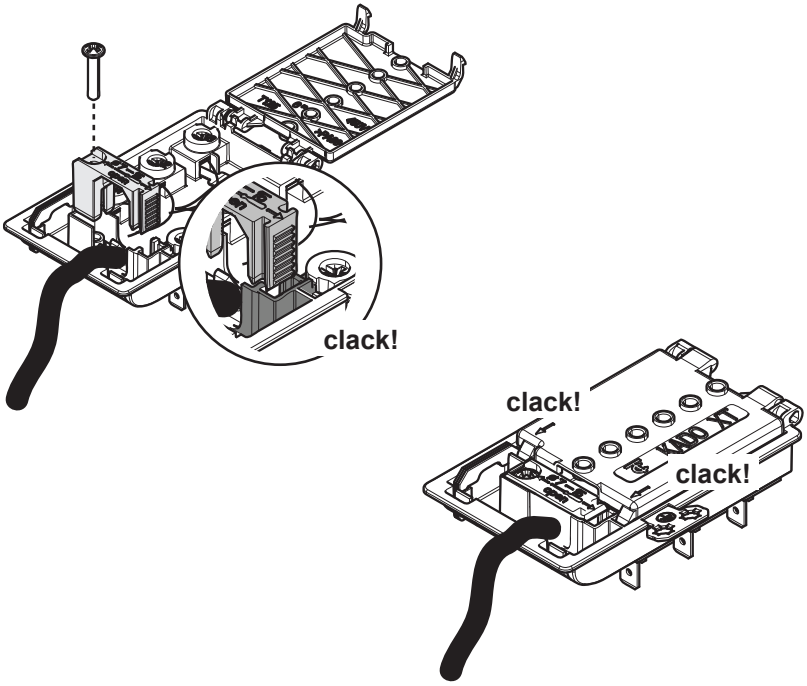


380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

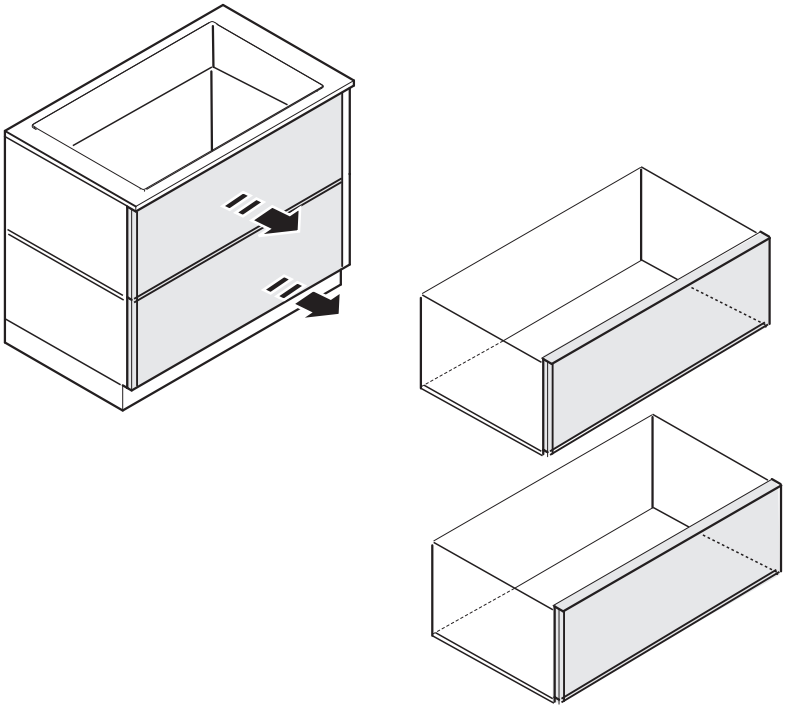


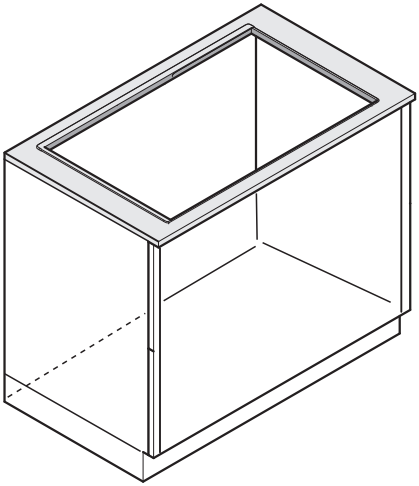
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



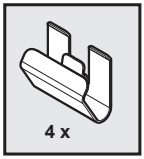


3c

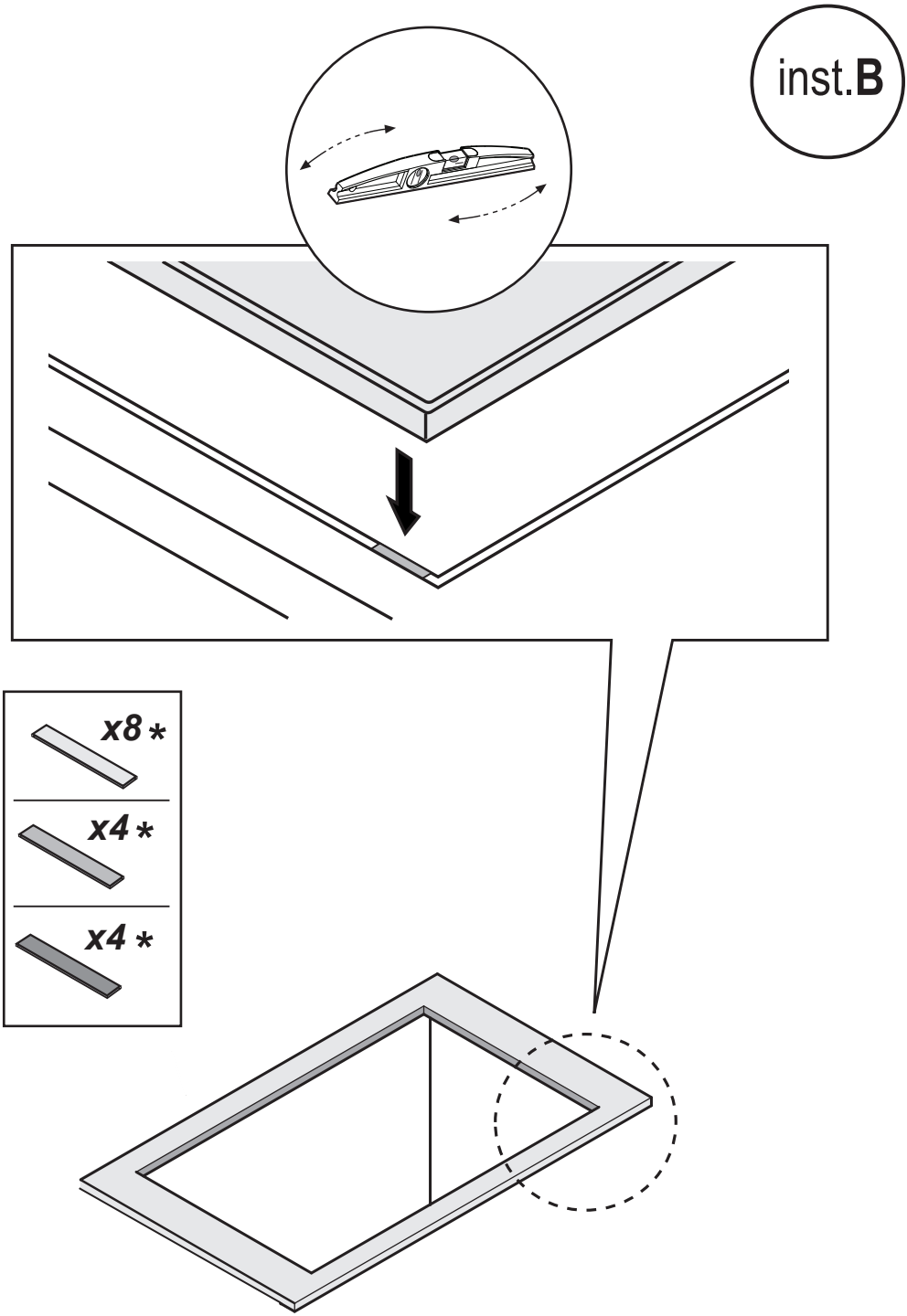




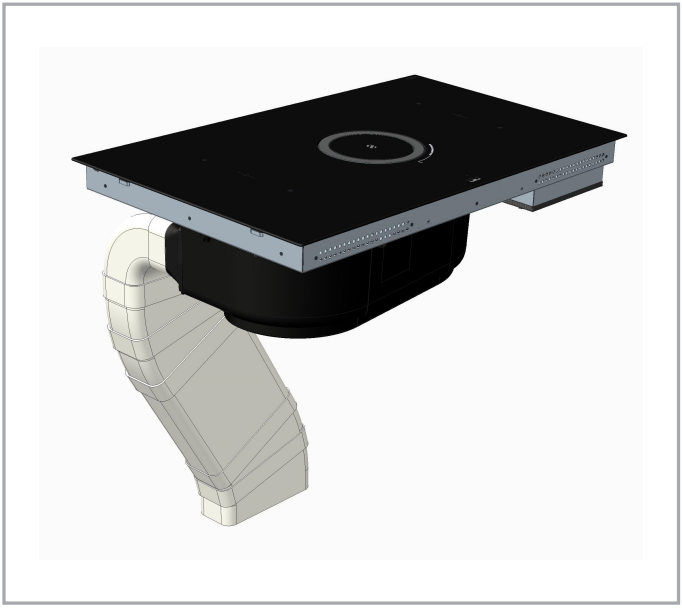
OK!

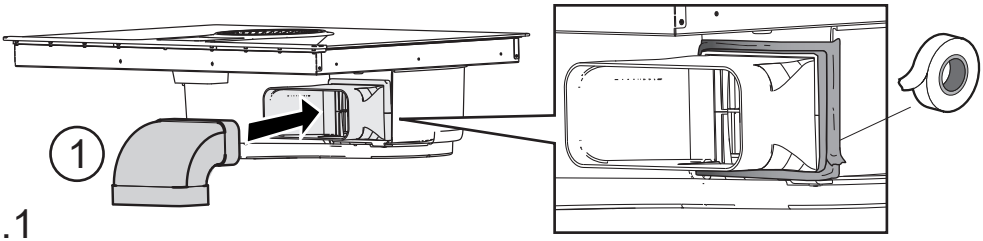

4 x

OK!

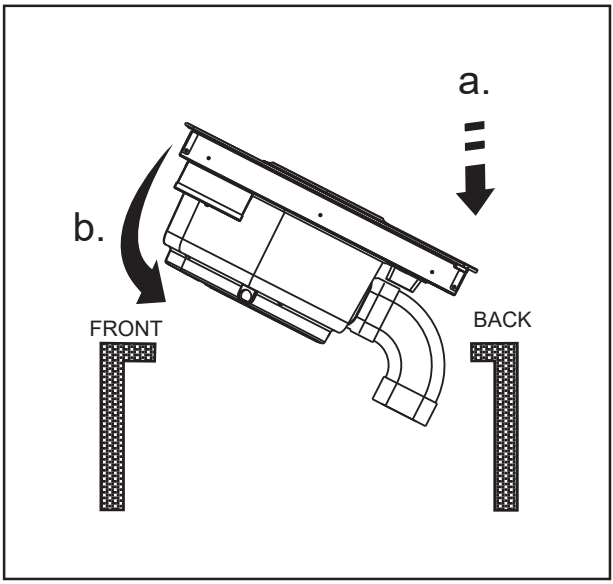

inst.B
x8 *
x4 *
x4 *



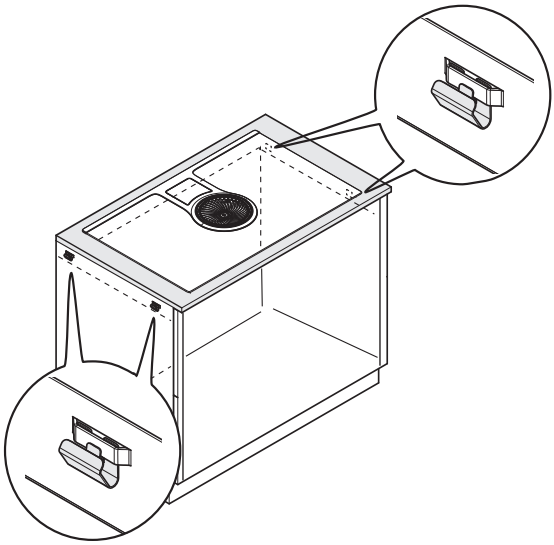




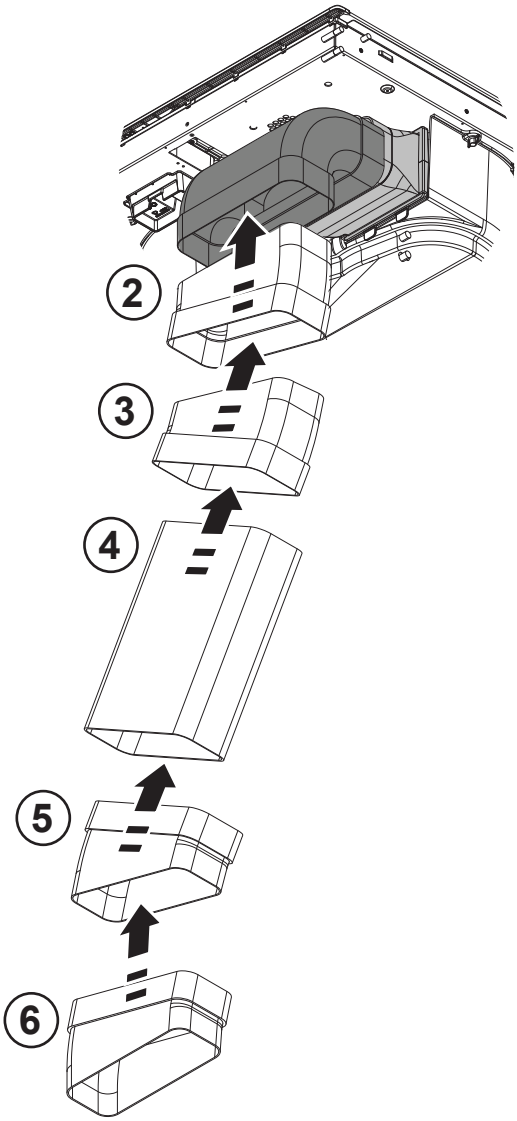
7a.1

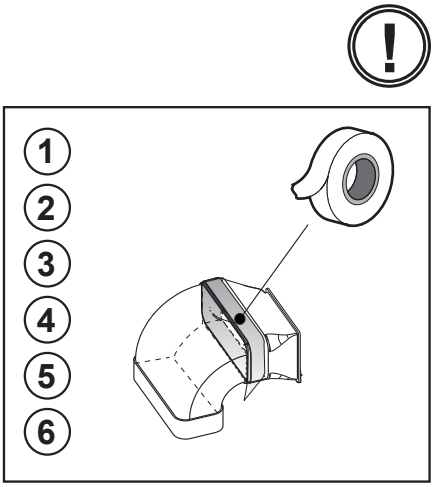


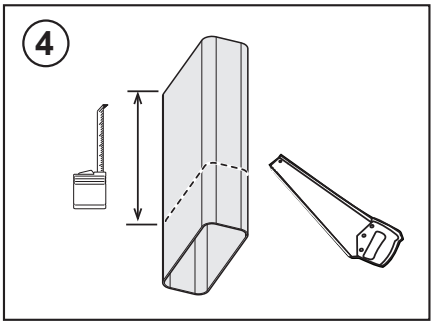
7a.2

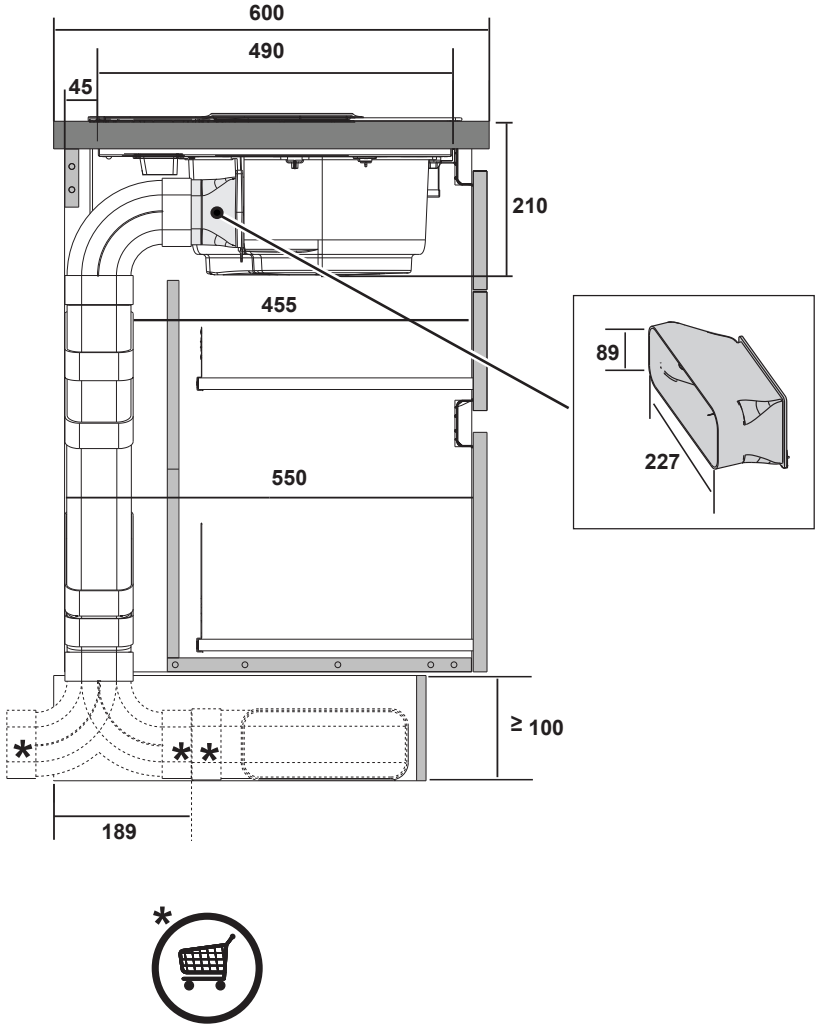


7a.3

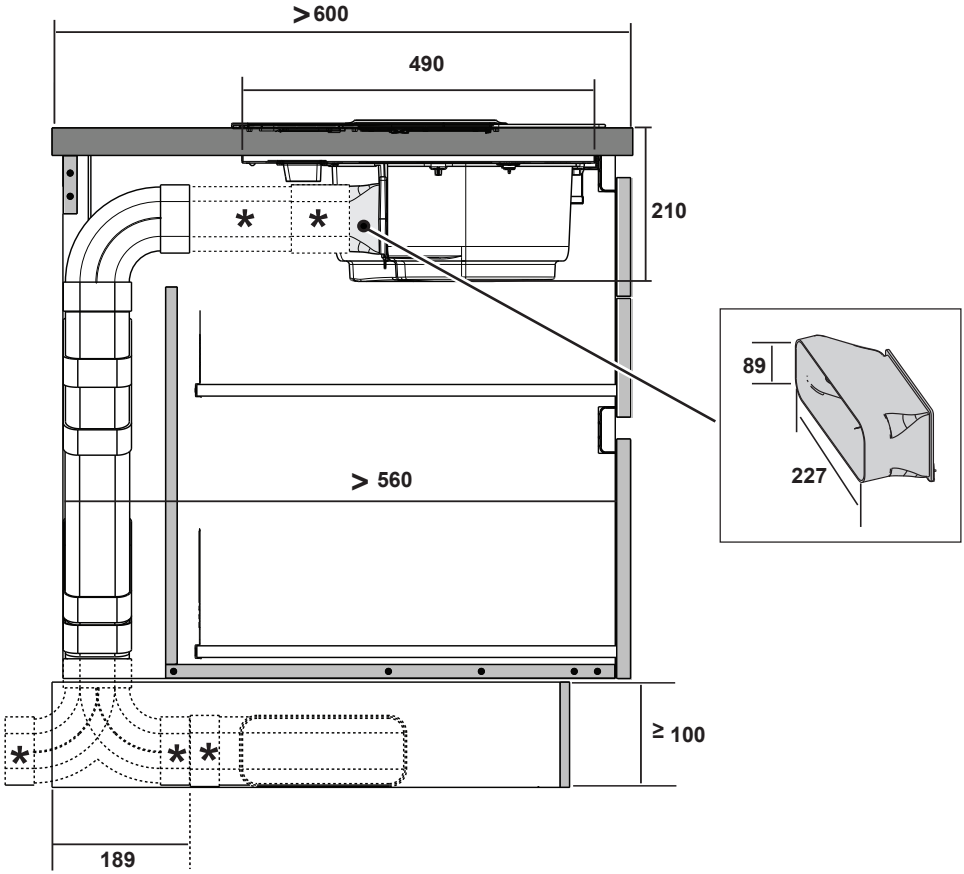

2
3
4
5
6

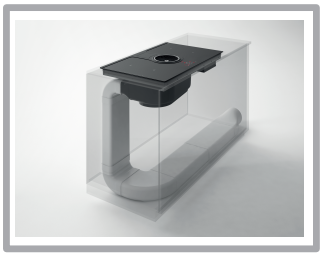

1
2
3
4
5
6

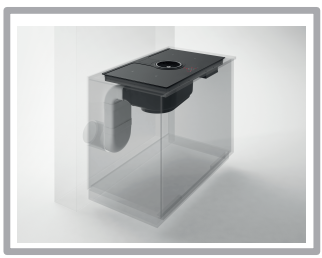

4

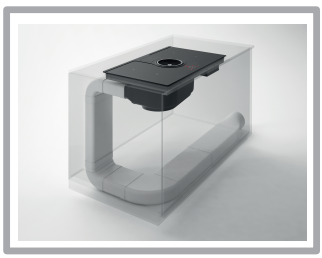

600
490
45
210
455
550
89
227
≥ 100
189
*
* *

*


> 600
490
210
89
227
> 560
≥ 100
189
*





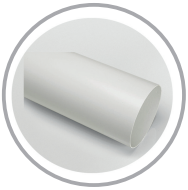


KIT0121007



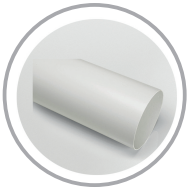
227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



90°

KIT0120991



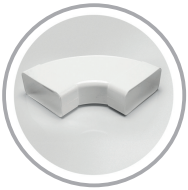
222x89x1000mm

KIT0121001



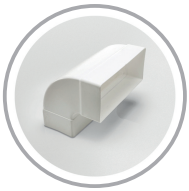
227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



190x190 - Ø147mm

KIT0121009



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

KIT0126810

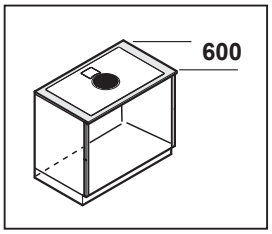


227x94mm

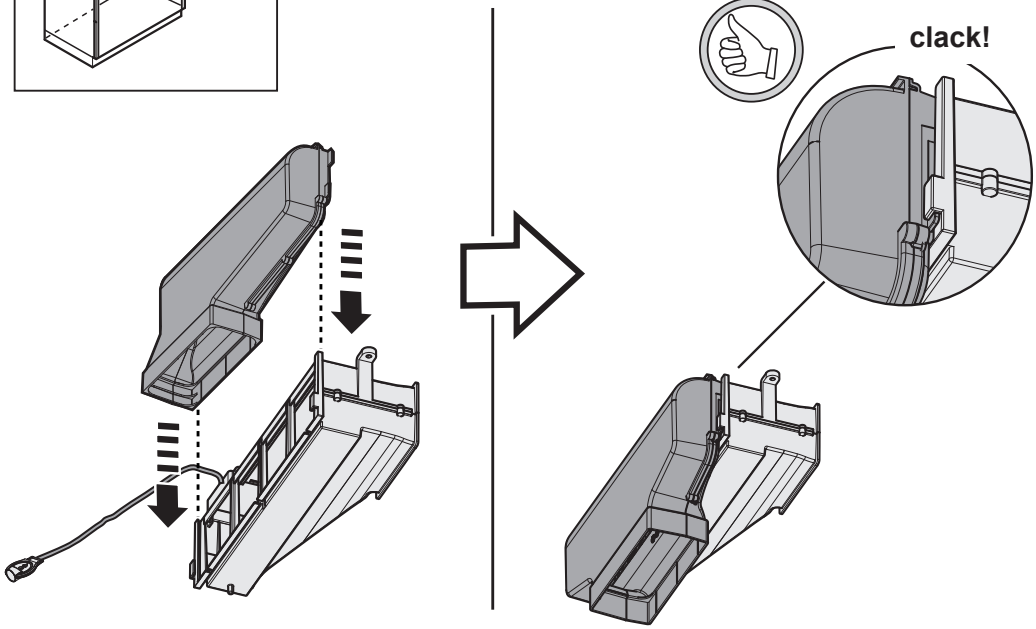


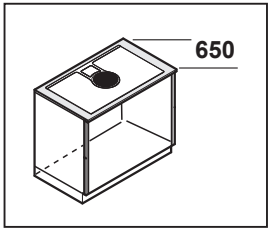
www.elica.com
www.shop.elica.com



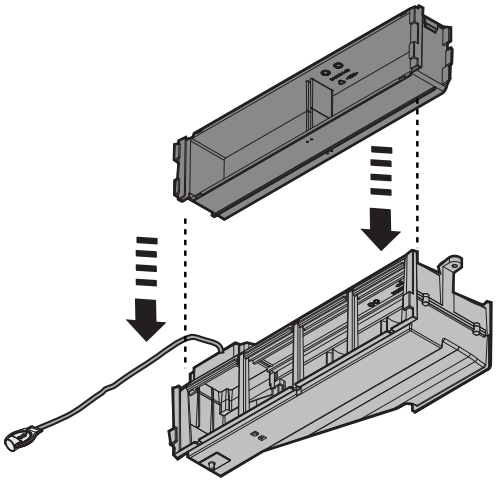


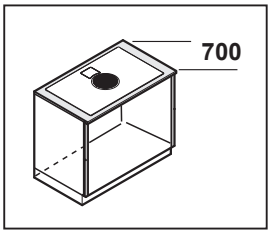
9.1



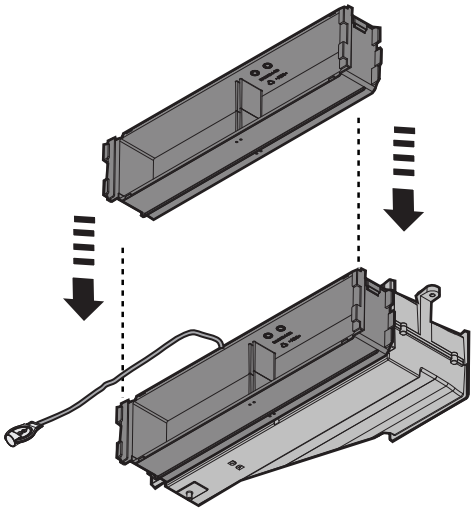


9a.1.2

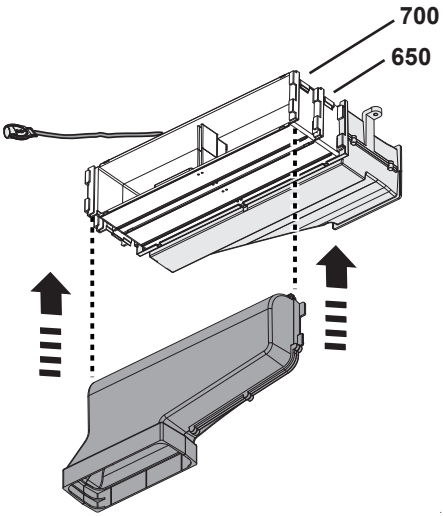


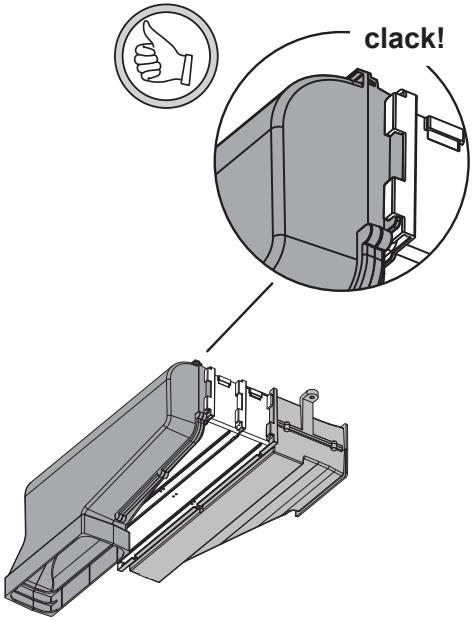


9a.1.3

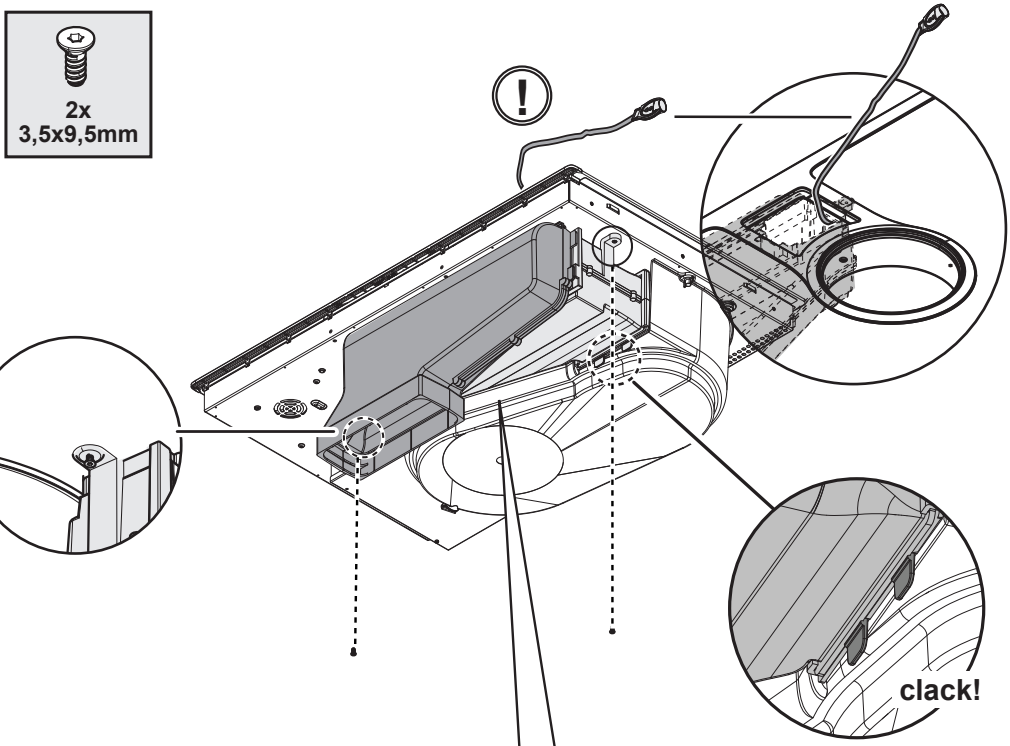


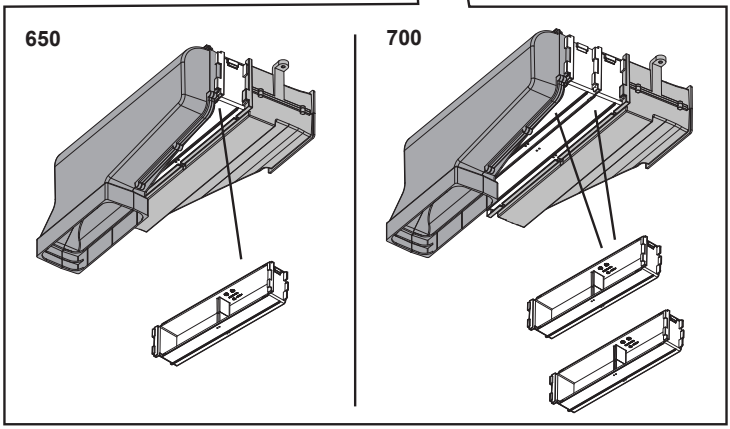
9.2

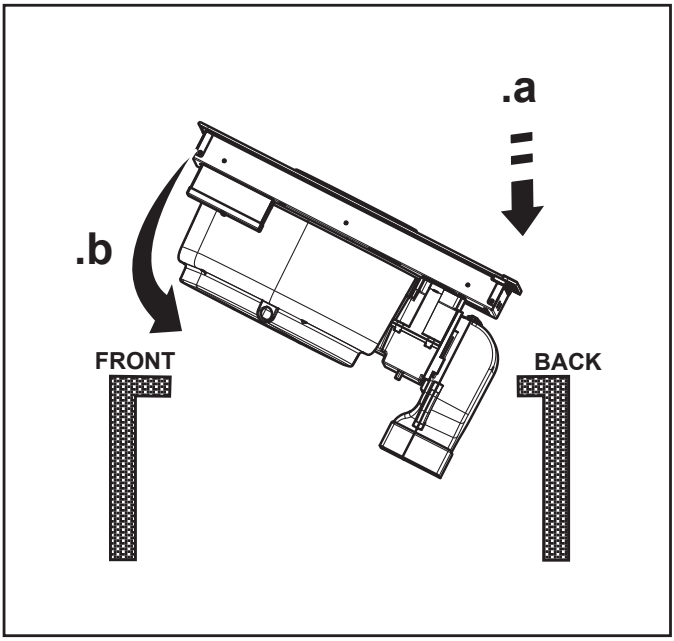




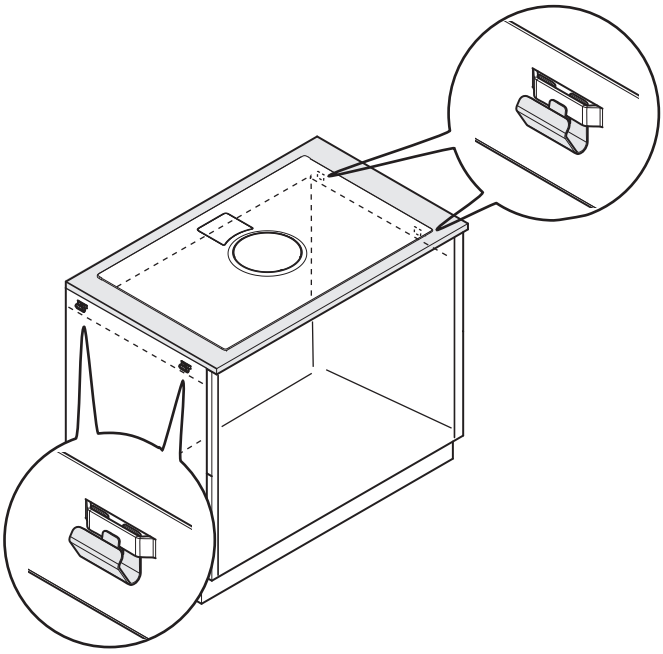
9.3



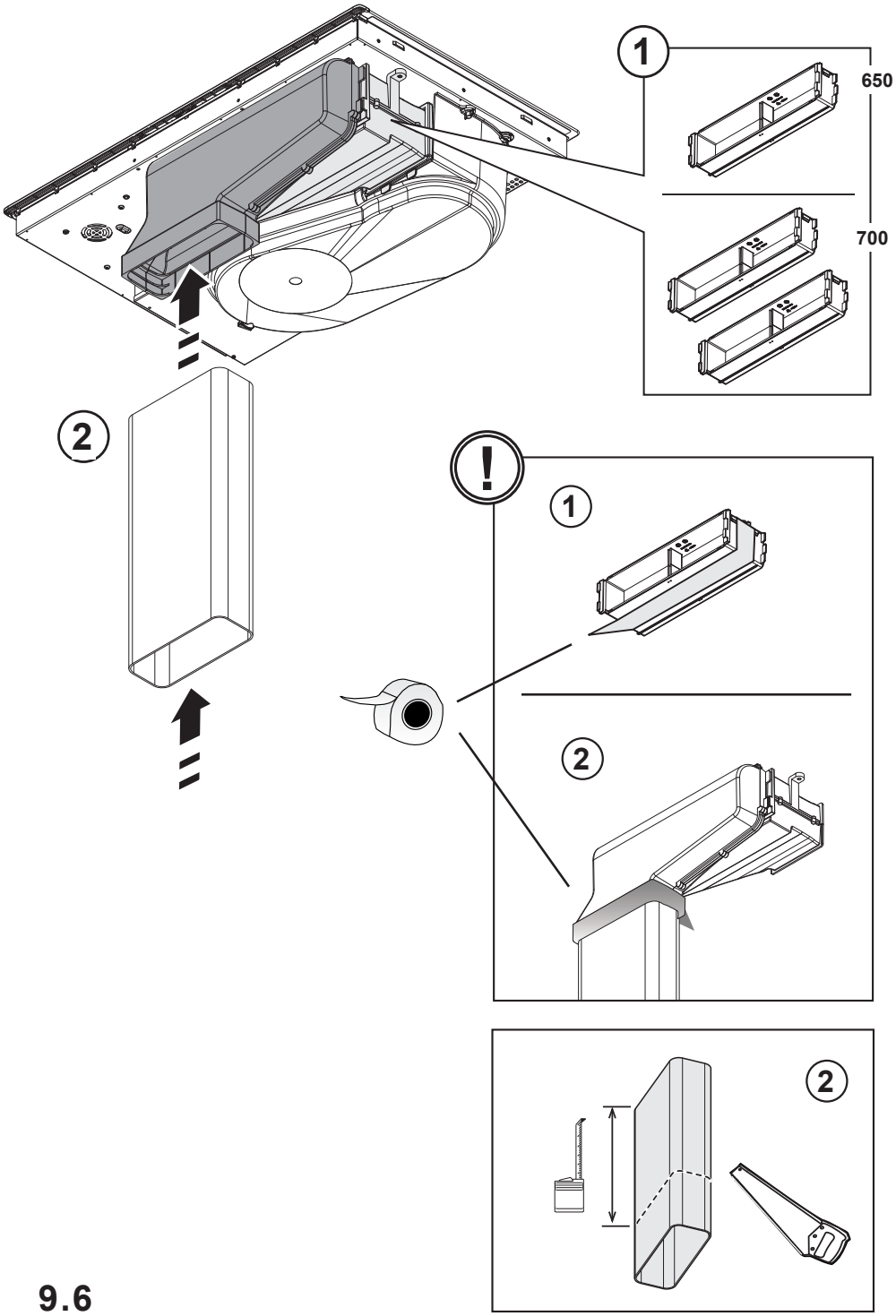


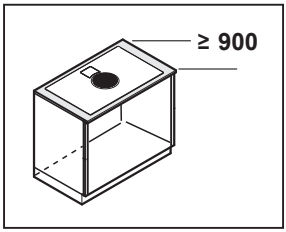


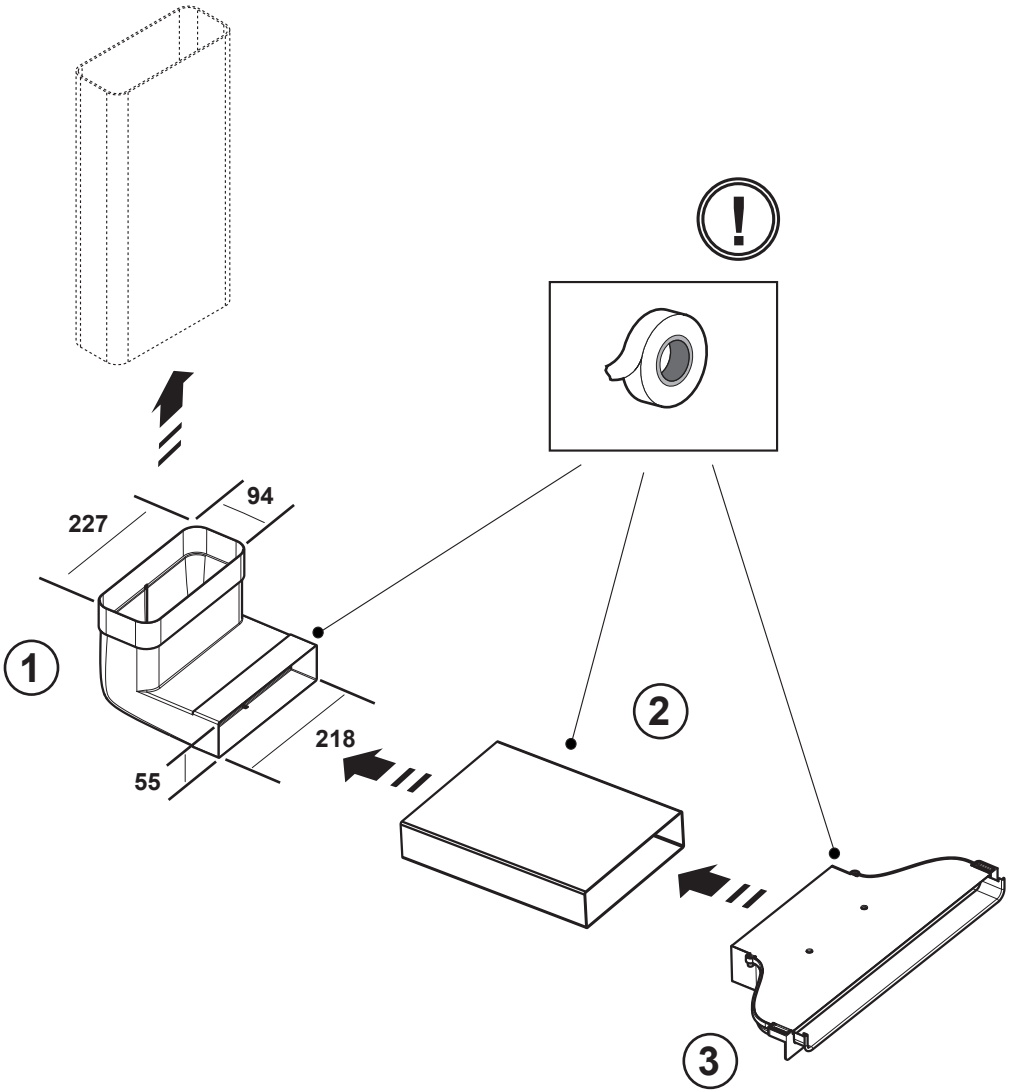
9.4

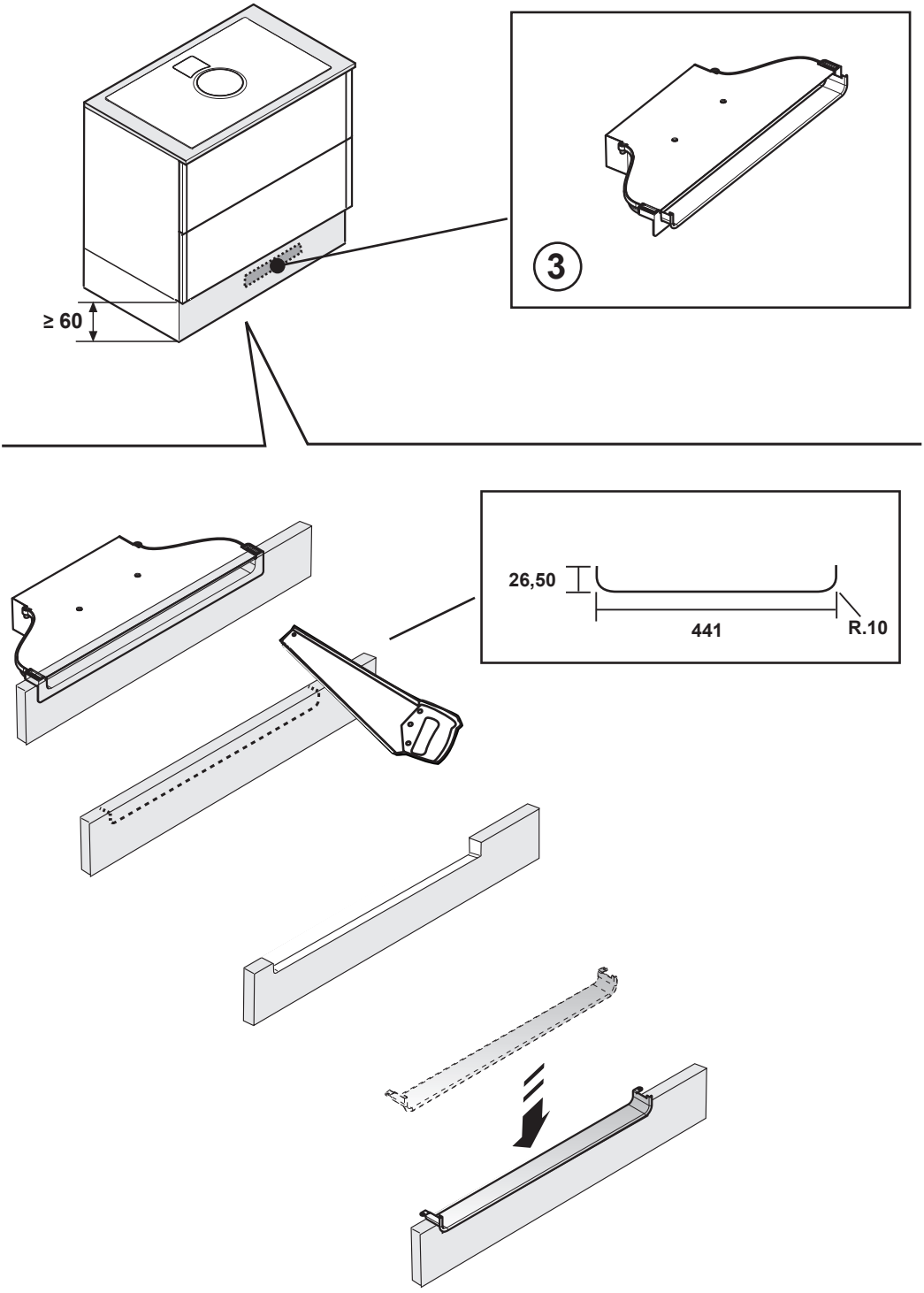


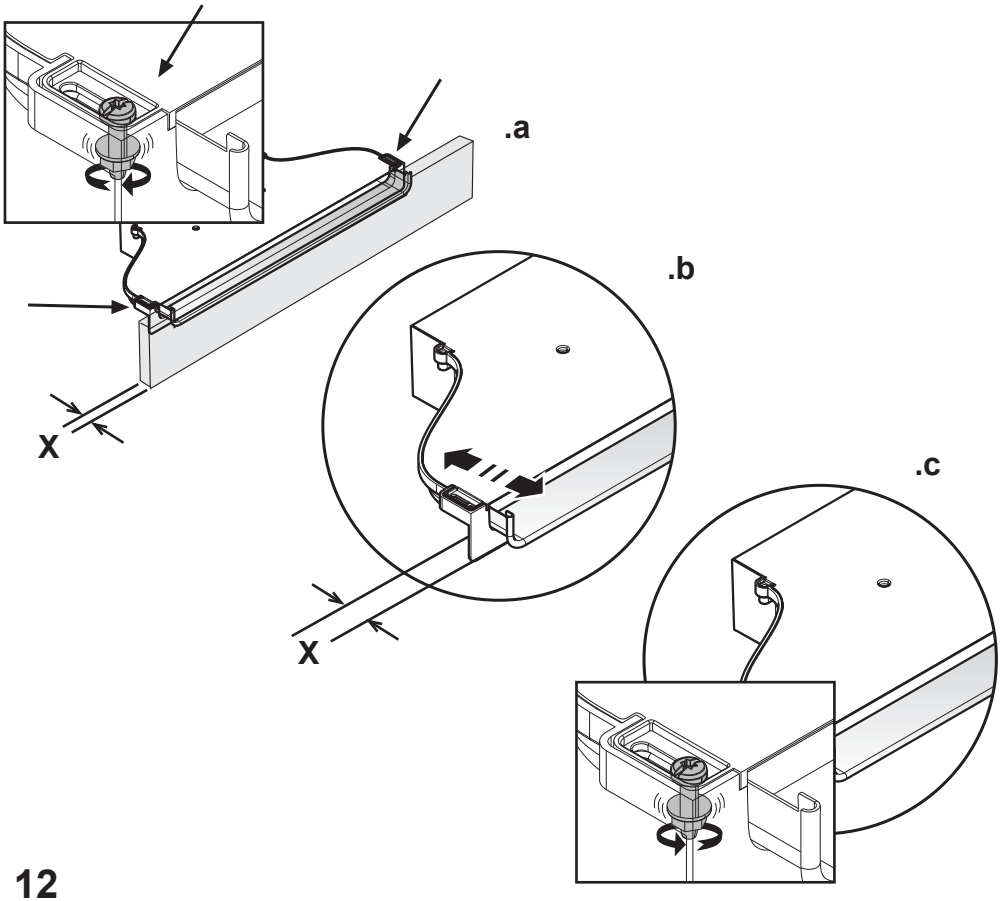
9.5


1
650
700
2
!
1
2
2

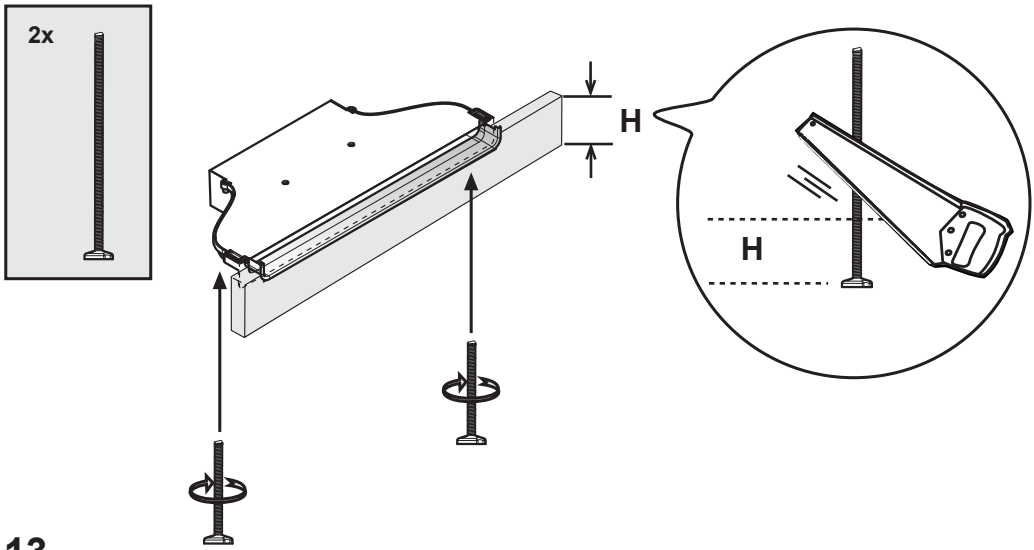

≥ 900


!
227
94
1
218
55
2
3

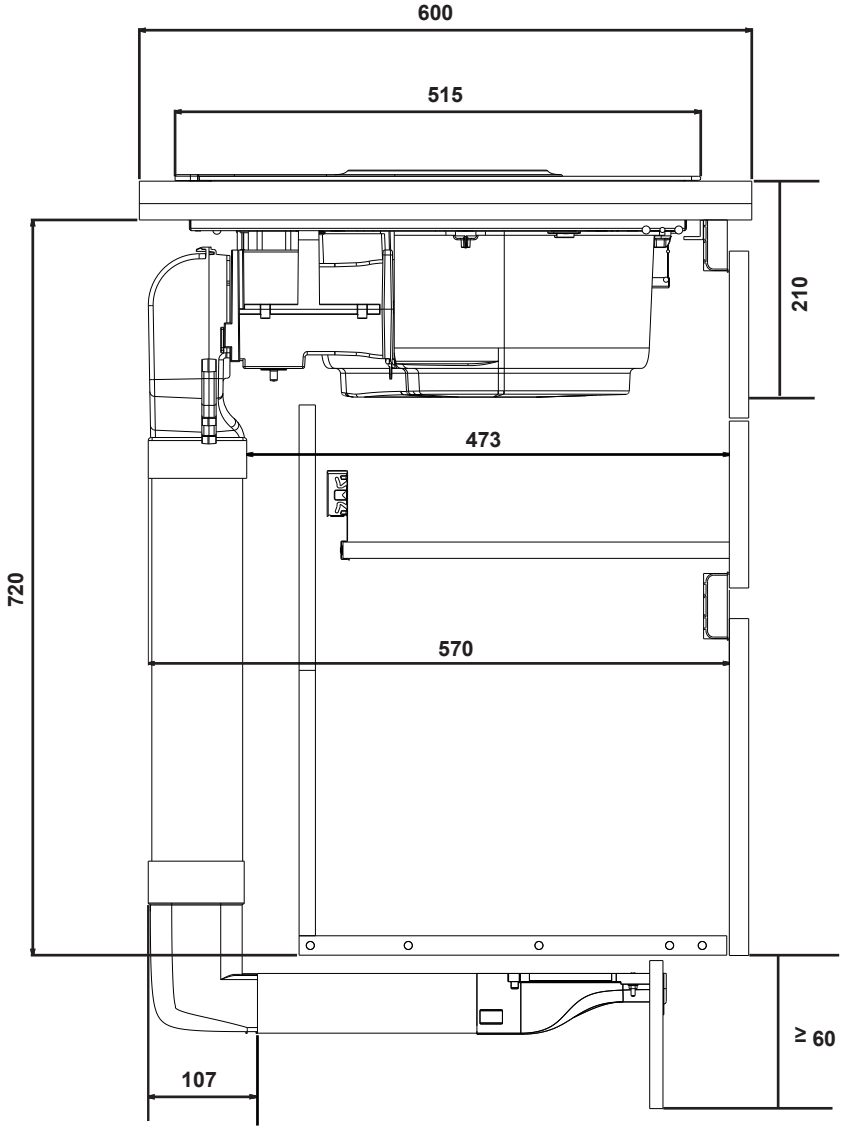

≥ 60
3
26,50
441
R.10



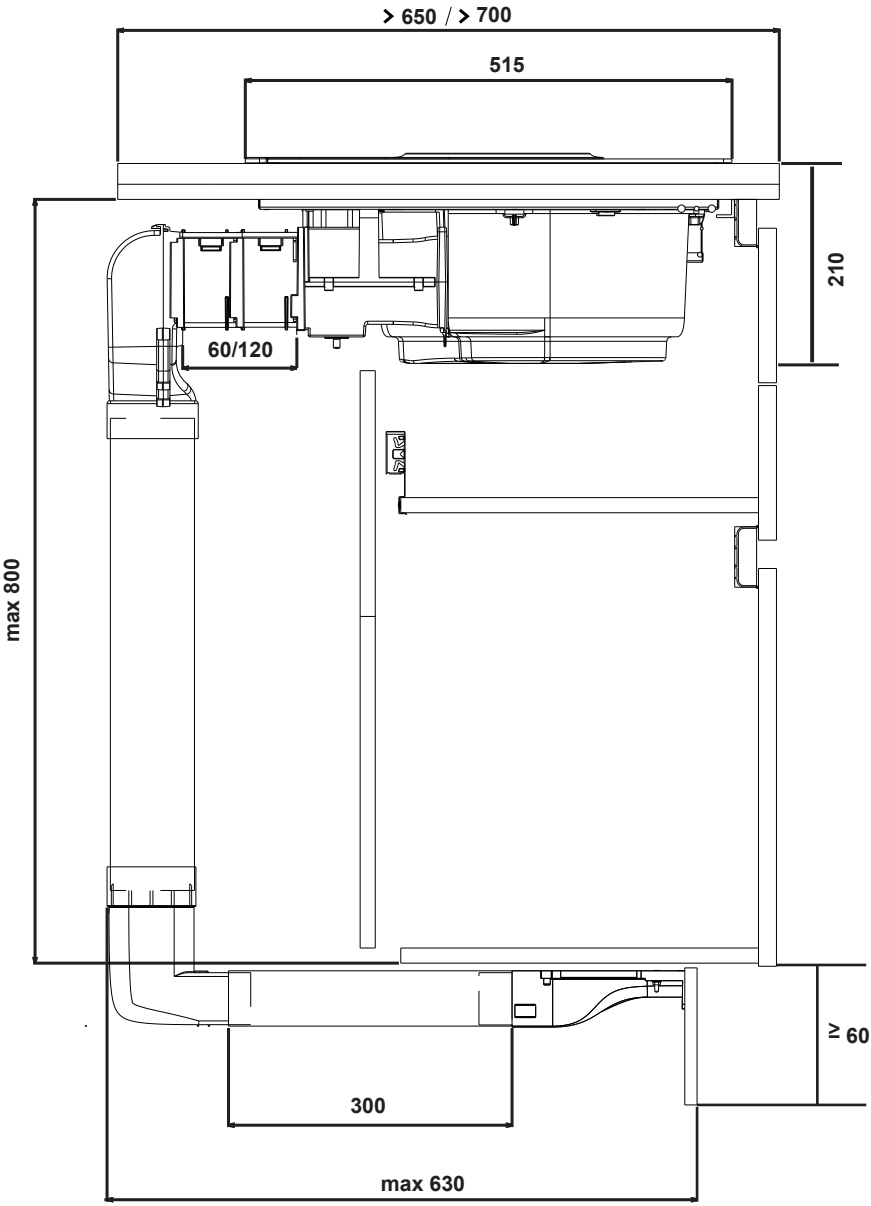
12



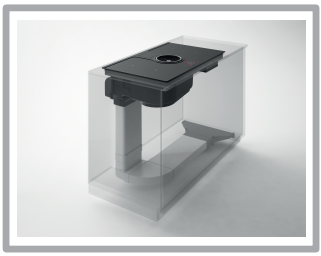
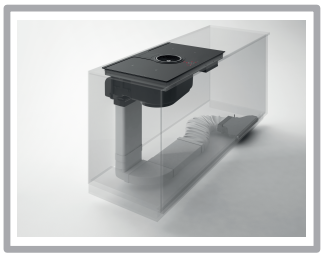
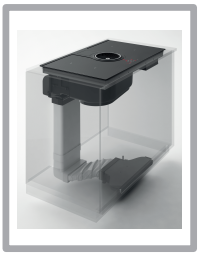
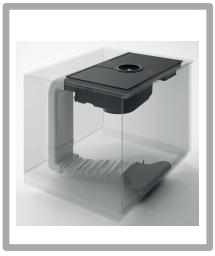
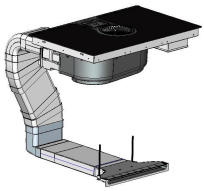
13



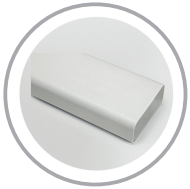
13a



13a

KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



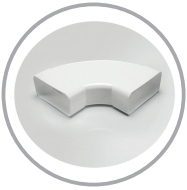
218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



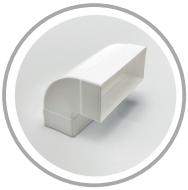
227x94mm

KIT0121002



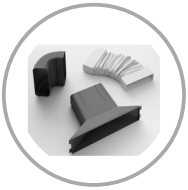
15° - 227x94mm

KIT0121005

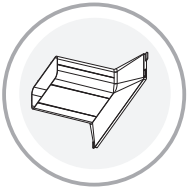


90° 227x94mm

KIT0140820



KIT0130427





www.elica.com
www.shop.elica.com

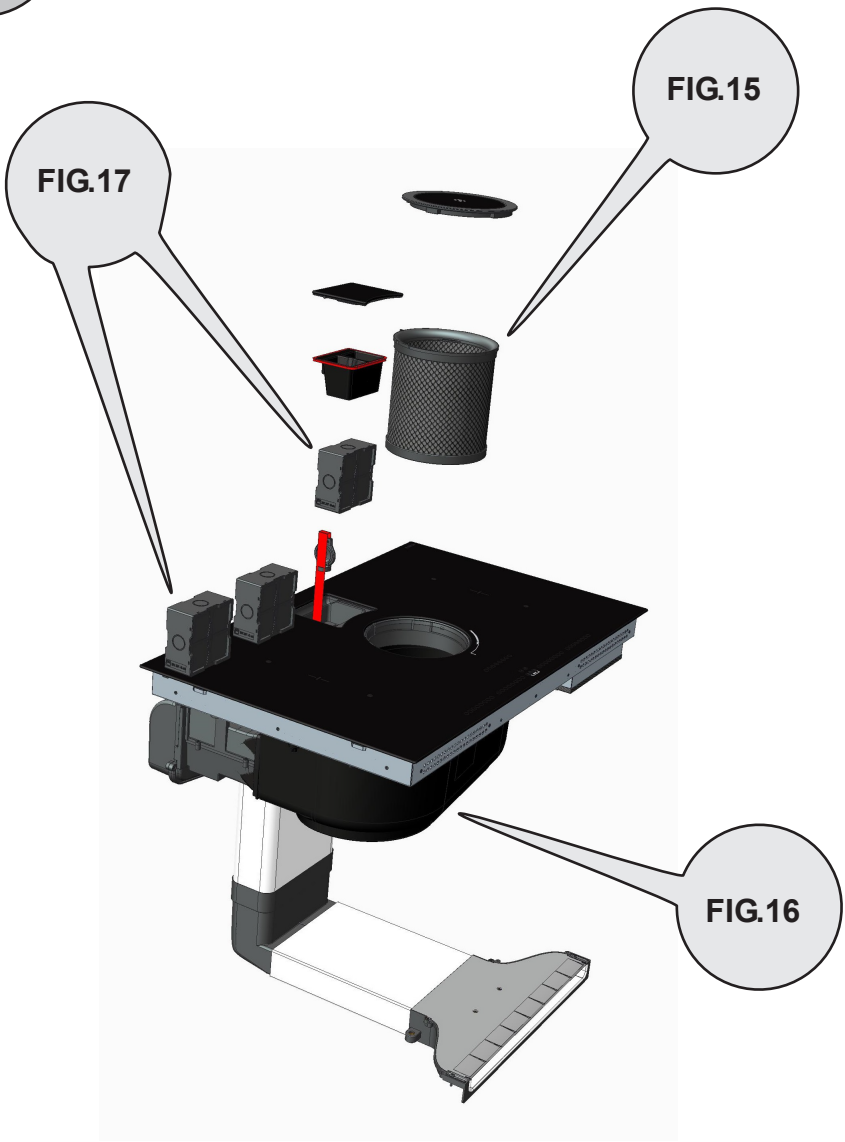
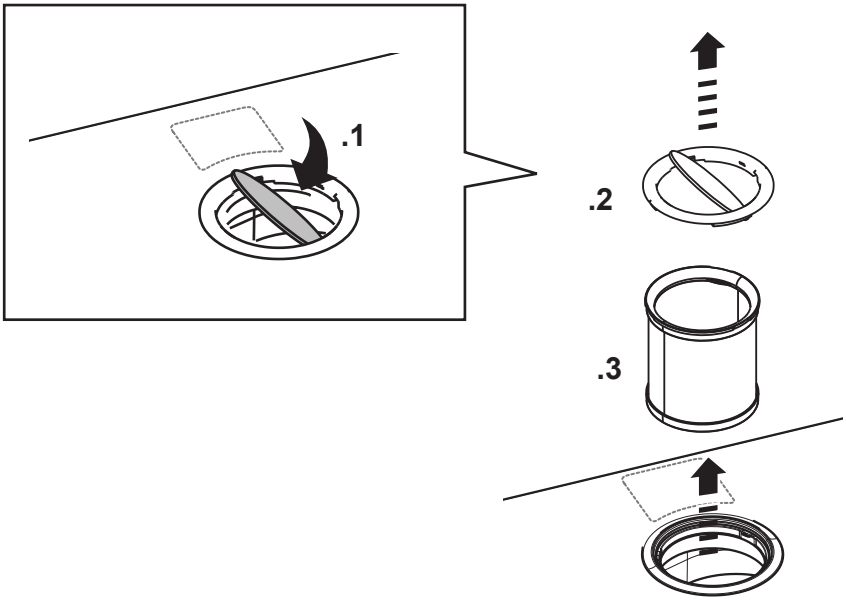
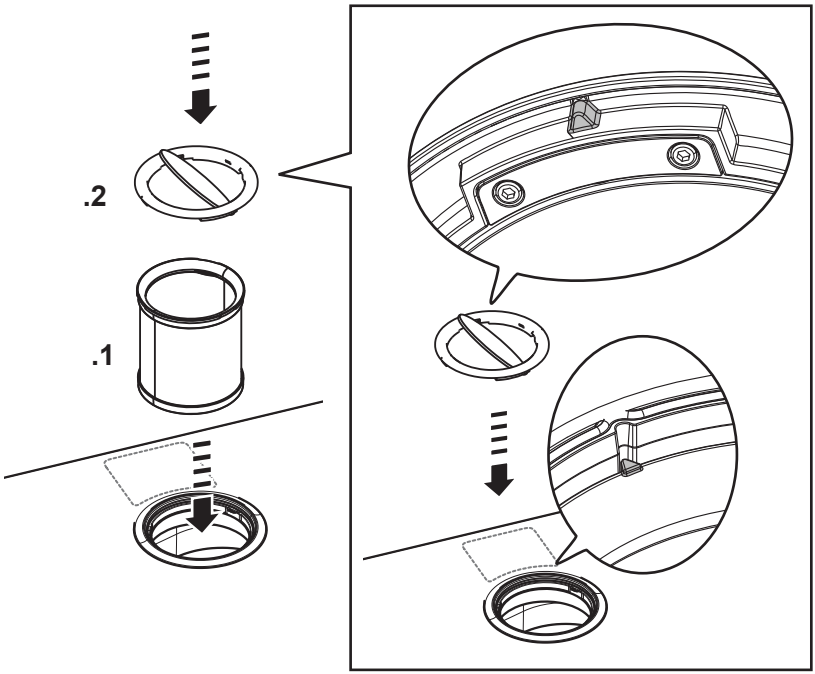


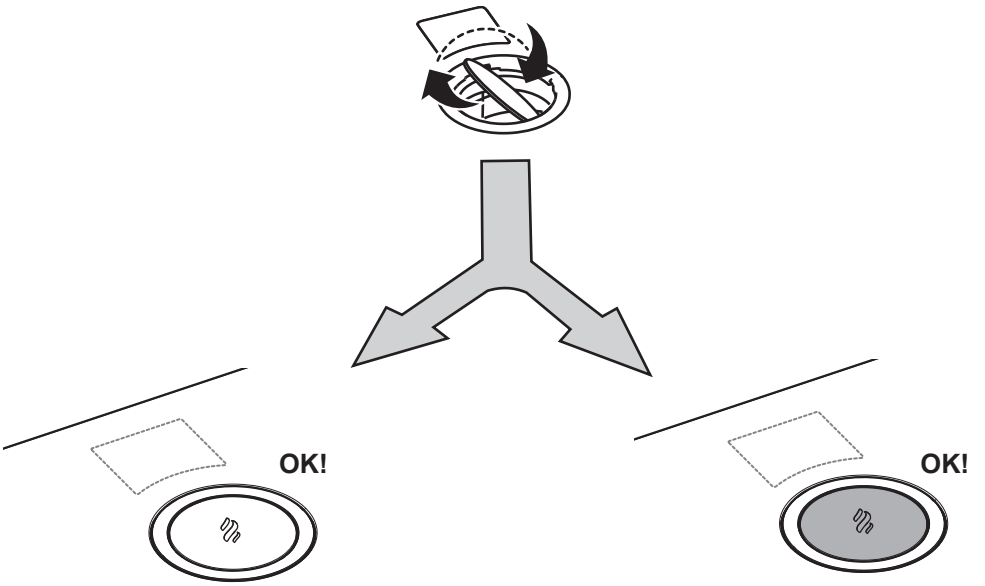
FIG.15
FIG.17
FIG.16



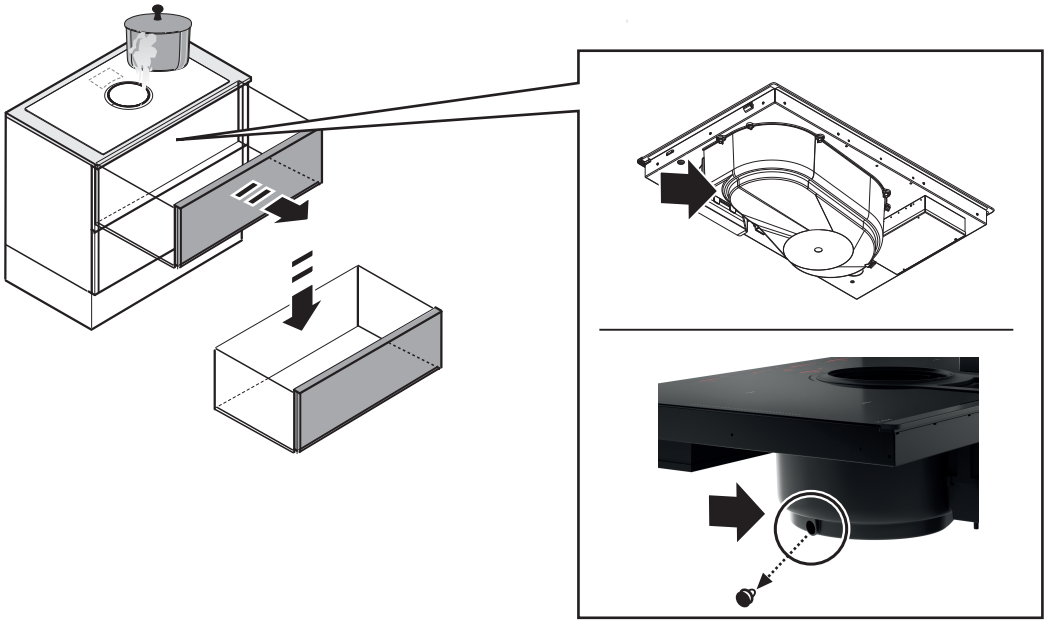
15



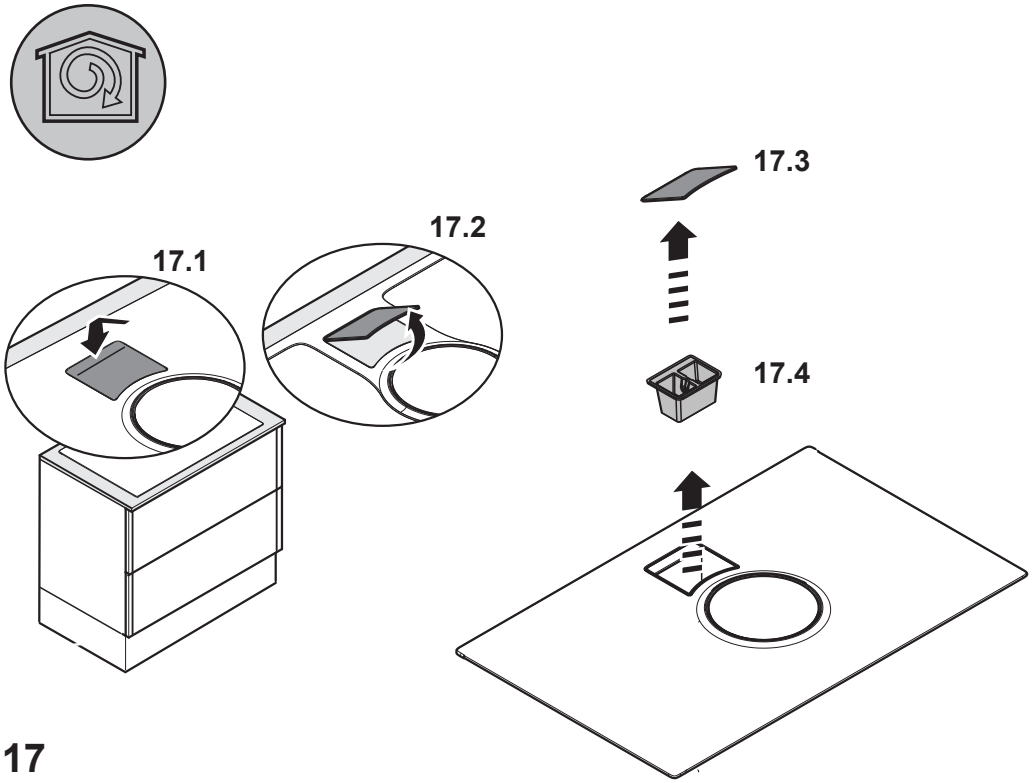
15a



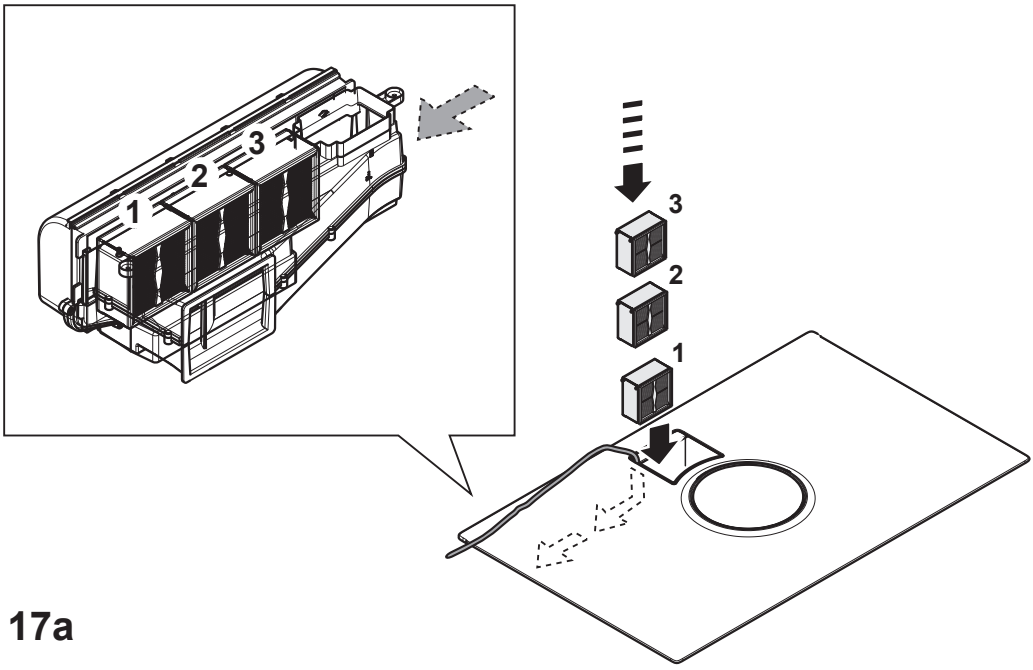
15b



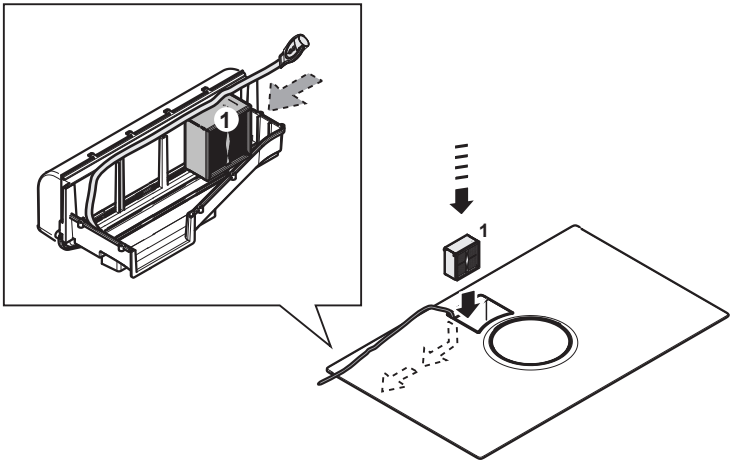
16

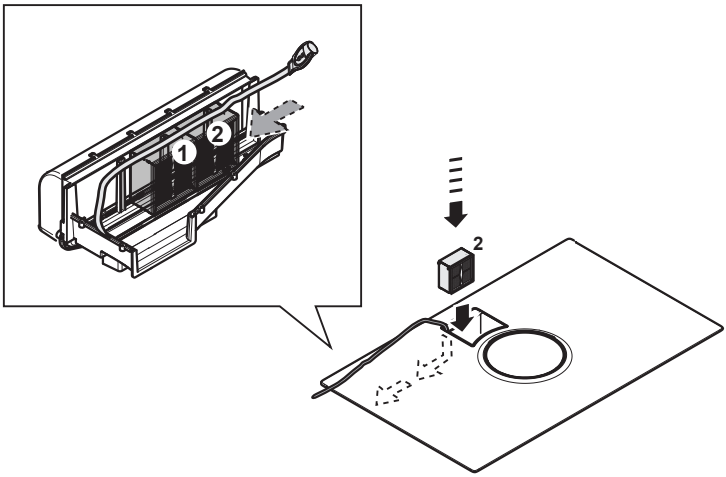


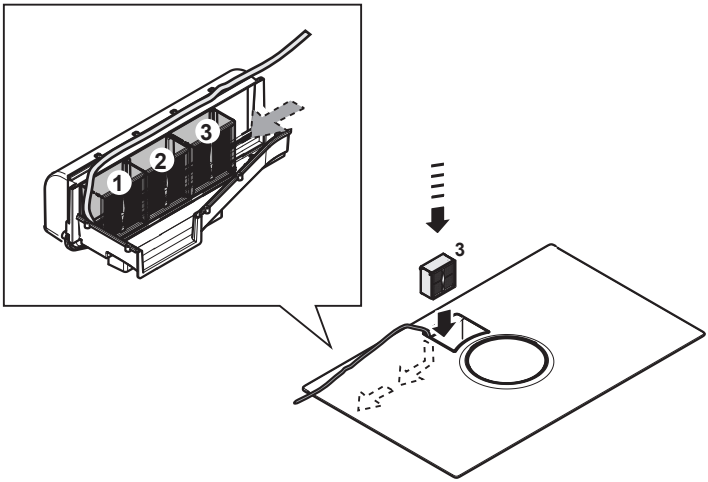
17

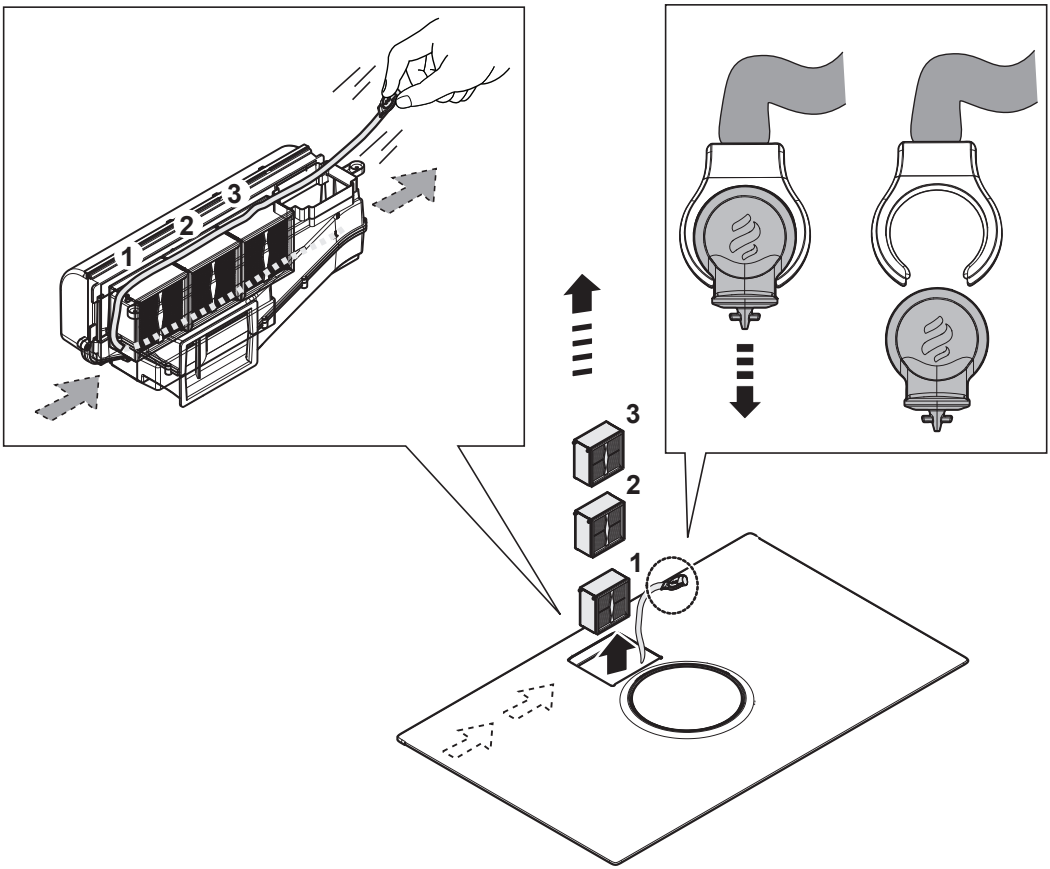


17a

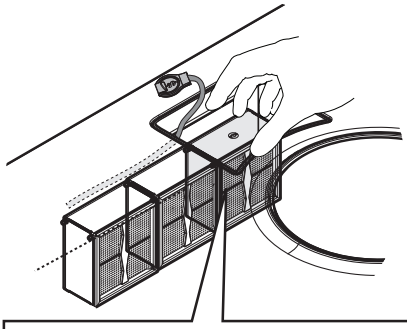

1
1

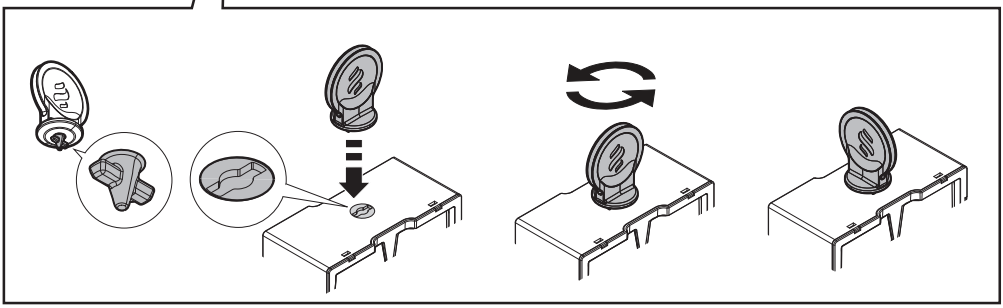

1
2
2

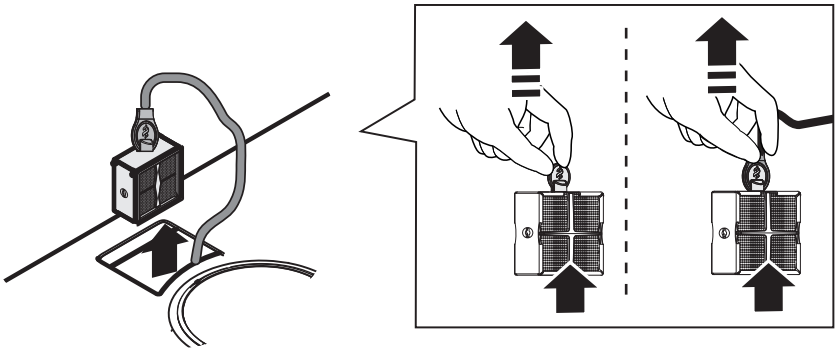

1
2
3
3

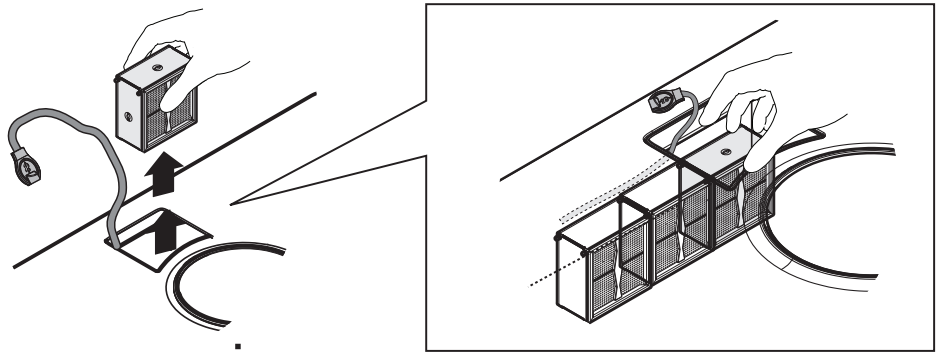


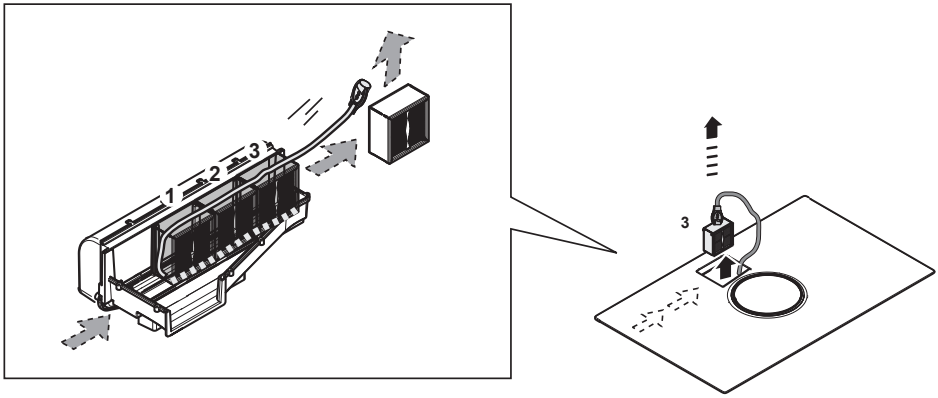
17b

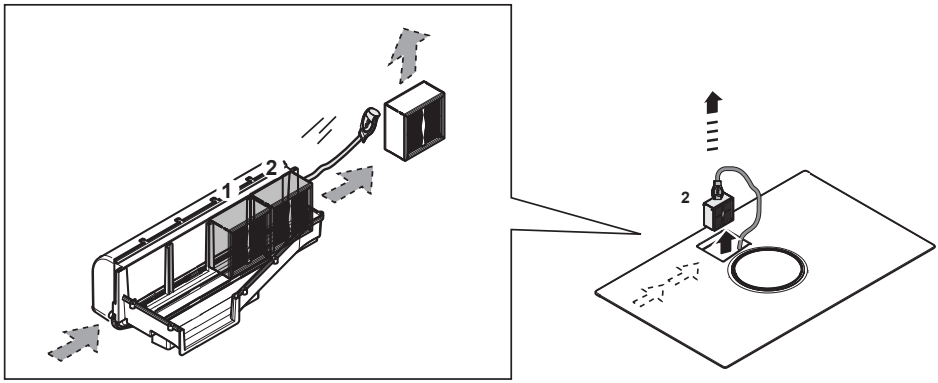


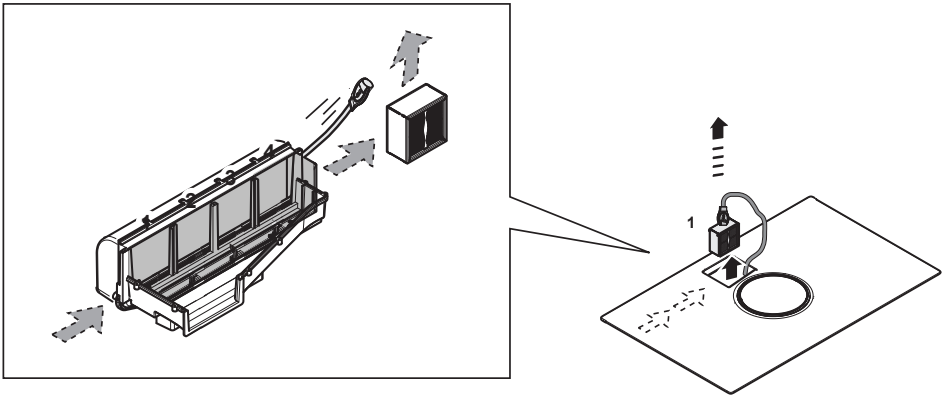


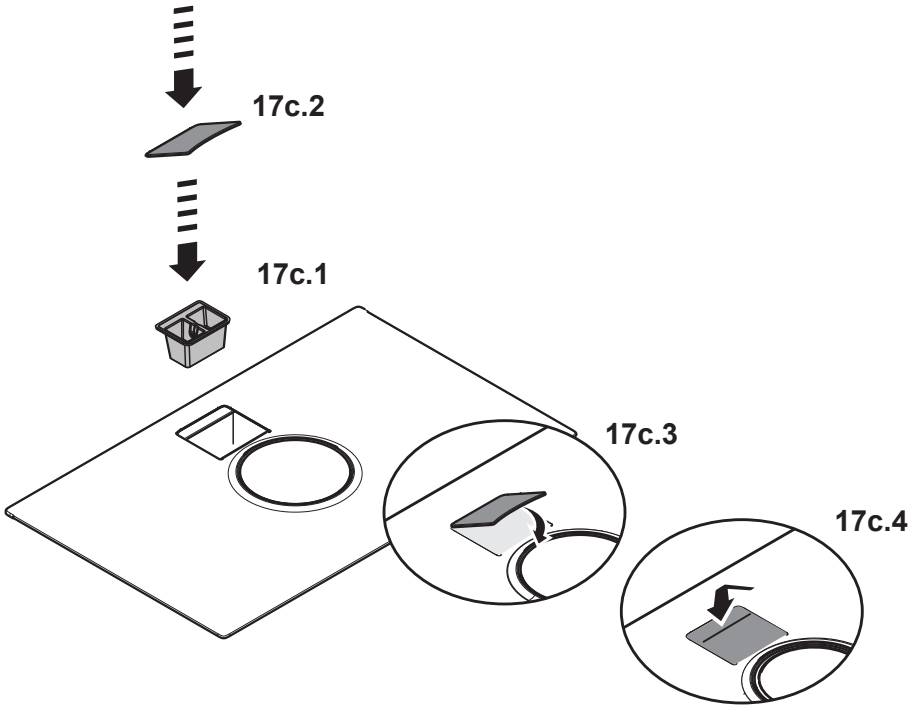




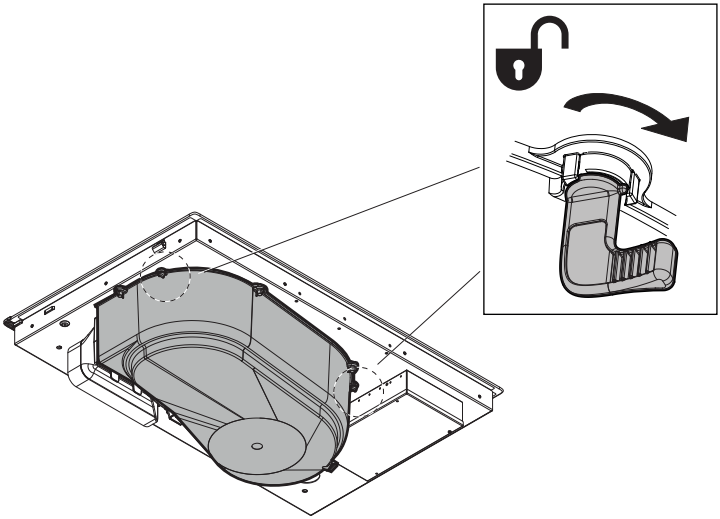

1
2
3
3

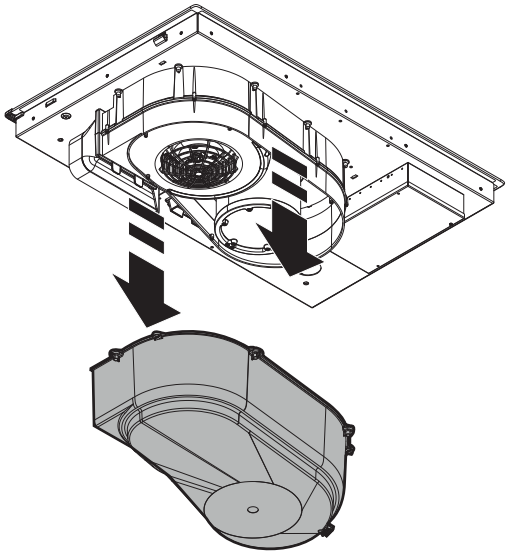

1
2
2


1
1

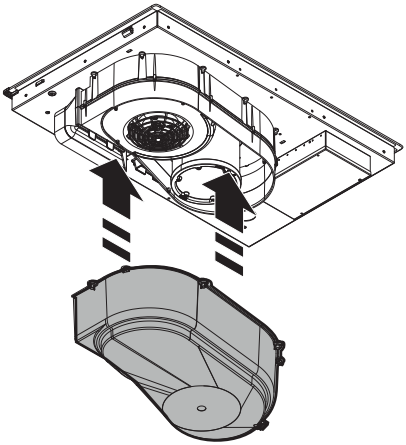


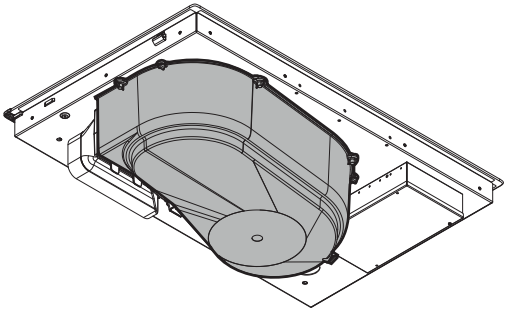
17c

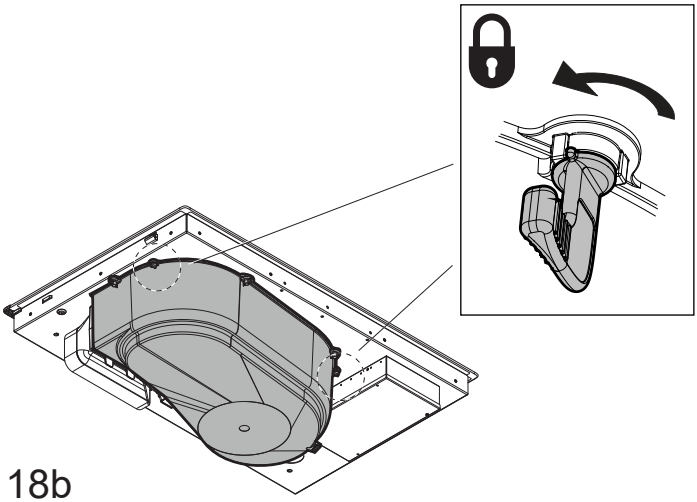




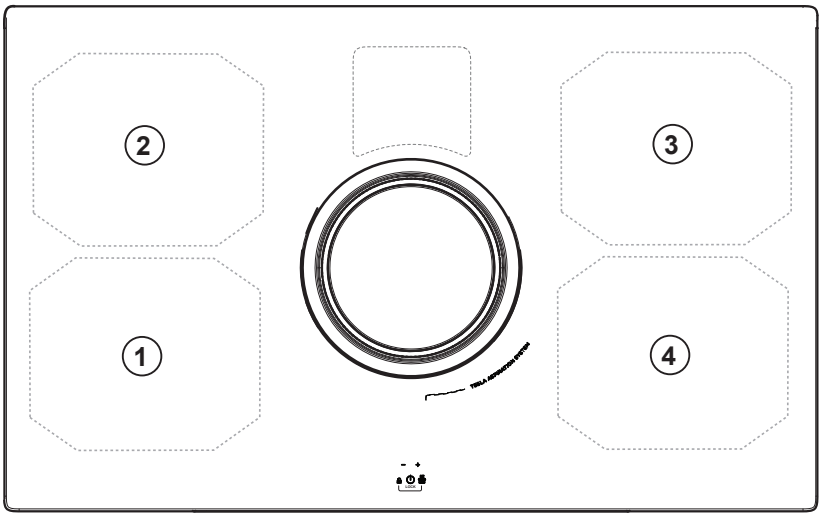
18a

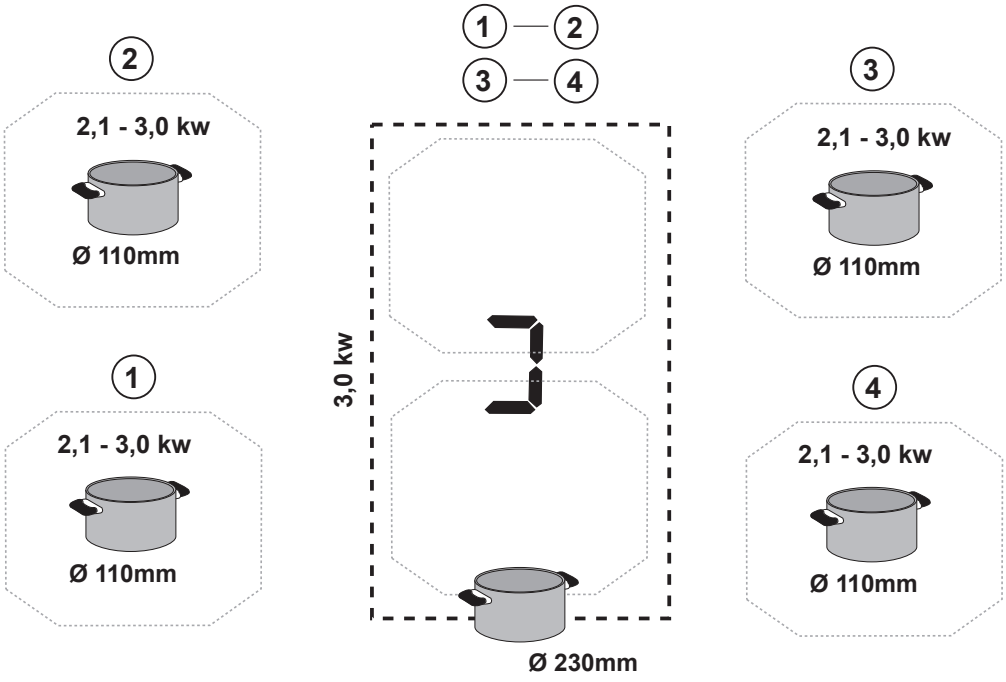






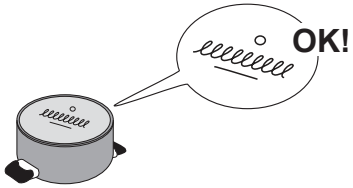
18b

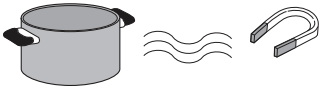

2
3
1
4


1 — 2
3 — 4
2
2,1 - 3,0 kw
Ø 110mm
3
2,1 - 3,0 kw
Ø 110mm
1
2,1 - 3,0 kw
Ø 110mm
3,0 kw
4
2,1 - 3,0 kw
Ø 110mm
Ø 230mm



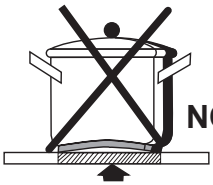


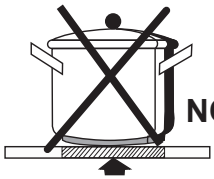


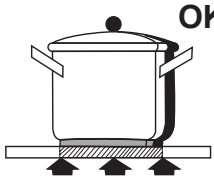


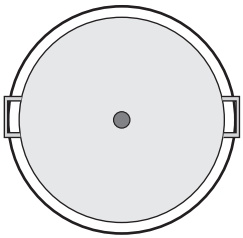


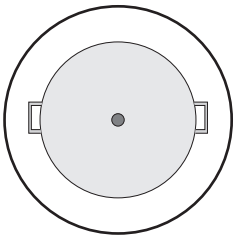


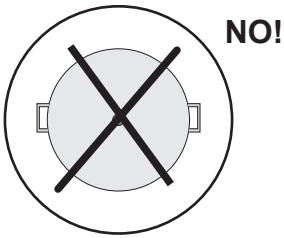












- 40 %

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

Il prodotto potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto

! Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

! Verificare l'integrità del prodotto prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.

1. Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

-L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

-L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

-La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.

-Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regoe di installazione.

-Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

-Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

- L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenre i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

.-Durante e dopo l'uso non toccare gli

elementi riscaldanti dell'apparecchio.

-Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati,rischio di incendio

-Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.

-I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.

-Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

-L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

-La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

-Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche

-Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo

calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.
La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.
L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.
E' severamente vietato fare cibi alla fiamma.
L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.
La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.
Attenzione! Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finche l'installazione non è totalmente completata.
Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.
L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.
Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione,

acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.
Quando la cappa da cucina e gli apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4 × 10-5 bar).
E' importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo ▬ sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:
• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

2. Utilizzazione

Utilizzazione del piano cottura

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

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.

- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

2.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato.
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

2.1.1 Recipienti preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

2.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

IMPORTANTE : se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono

Per vedere **il diametro minimo della pentola da utlizzare** su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

2.2 Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Utilizzazione dell'aspiratore

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

Versione aspirante

Fig. 7

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare saparatamente) fissate alla flangia di raccordo già in dotazione.

Il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione:

- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda Ø 150 mm (*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale.

Fig. 7c Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuizione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità.

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

! Usare un condotto lungo il minimo indispensabile.

! Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).

! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.

Versione filtrante

Fig. 8

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza.

Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile.

Sono già inclusi nella confezione quattro batterie di filtri ceramici a carboni attivi ad altissime prestazioni. I filtri ceramici sono innovativi filtri carbone modulari che si rigenerano (consultare questo manuale nella sezione Manutenzione - Filtri ai carboni attivi).

Le proprietà chimicofisiche permettono di raggiungere un'alta efficienza di assorbimento odori ed un'elevata resistenza meccanica.

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

Fig. 13b

Consultare i siti www.elica.com e www.shop.elica.com per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.

3. Installazione

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

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

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

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

⚠ 3.1 Collegamento Elettrico

Fig. 3

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

-L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

-Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro

-Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

-Non utilizzare prolunghe.

- La messa a terra è obbligatoria per legge
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi
- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 7200 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2).
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilemente accessibile dopo l'installazione.

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

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

Nota : il prodotto è dotato di una funzione Power Limitator che permette di impostare una soglia massima di assorbimento kw Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). **Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.**

3.3 Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

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

Predisposizione del mobile per l'incasso:

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

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

Fig.1b

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

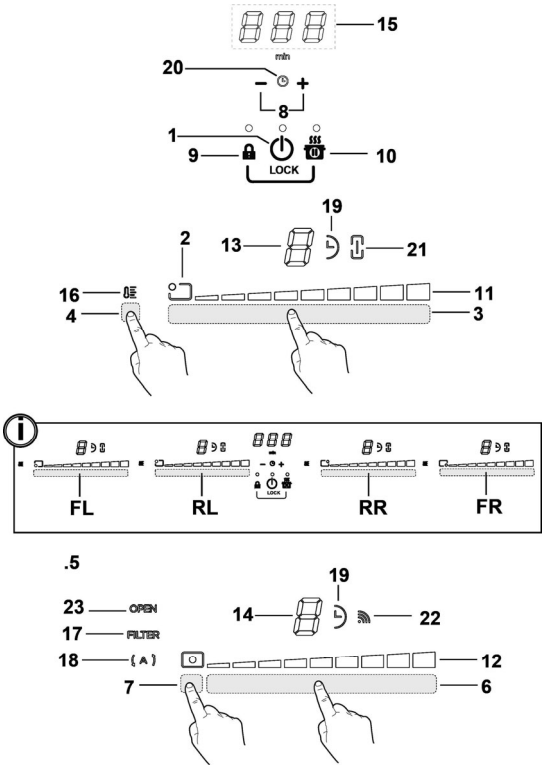
Nota: per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

- film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato
- che rispetti la normativa DIN EN 60454
- ritardante di fiamma
- ottima resistenza all'invecchiamento
- resistente agli sbalzi di temperatura
- utilizzabile a basse temperature

4. Funzionamento

Pannello di controllo

Nota: Per selezionare i comandi è sufficiente sfiorare (premere) i simboli che li rappresentano



Tasti

1 - **ON/OFF** del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2. Indicatore posizione zona di cottura
3. Selezione zone di cottura
   Aumento/Diminuzione Power Level
4. Attivazione Temperature Manager
5. Tasti aspiratore
6. Selezione aspiratore
   Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione
7. Attivazione funzioni automatiche
   Reset saturazione filtri
8. Attivazione Timer
   Aumento/Diminuzione tempo Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pausa / Recall

Display / LED

11. Visualizzazione Power Level
12. Visualizzazione velocità (potenza) di aspirazione
13. Display zona di cottura
14. Display aspiratore
15. Display Timer
16. IndicatoreTemperature Manager
17. Indicatore assistenza filtri
18. Indicatore funzione di aspirazione automatica
19. Indicatore Timer attivo
20. Indicatore Egg Timer attivo
21. Indicatore Bridge attivo
22. Indicatore funzionamento con SNAP
23. Indicatore FLAP

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Da sapere prima di iniziare:

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

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

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

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

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

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

Caratteristiche del piano

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

Funzionamento

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

● **Accensione**

Premere (sfiorare) ⏻ **ON/OFF piano cottura/ aspiratore**
La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura/aspiratore è pronto per l'utilizzo
Premere di nuovo per spegnere
Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Selezione delle zone di cottura**

Sfiorare (premere l'**Area di selezione (3)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

● **9 Power Level**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la l'**Area di selezione (3):**
verso destra per aumentare il livello di potenza;
verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

● **Power Booster**

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello 9), che rimane attivo per 5 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.
Sfiorare e scorrere con le dita lungo l'**Area di selezione (3)** (oltre il livello 9) ed attivare il Power Booster
Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo" P"

● **Bridge Zones**

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.
E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale **"Master"** con la corrispondente sul retro **"Secondaria"**
(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).
Per attivare la Funzione Bridge:
- selezionare contemporaneamente le due aree di selezione delle zone di cottura che si vogliono utilizzare

- l'indicatore Bridge **(21)** della zona di cottura **"Secondaria" si illumina "U"**
- tramite la l'**Area di selezione (3)** della zona di cottura **"Master sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio**
- per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

● **Temperature Manager**
Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti.
La funzione Temperature Manager si attiva alla pressione dell'area di attivazione **(4)**
Nel display della zona che sta lavorando in Temperature Manager compare il simboo **"U"**

● **Key Lock**
Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.
Attivazione:
• premere **(9)**
• il LED posto sopra al tasto si illumina, ad indicare l'avvenuta attivazione
Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Child Lock**
Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.
Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura (e zona aspirante) spente.
Attivazione:
• rimuovere le pentole eventualmente presenti sul piano cottura
• premere e tenere premuti contemporaneamente **(9)** e la **(10),** un segnale acustico indica che la funzione è attiva,e viene visualizzata una "L" nei display **(13)** e **(14)**.
Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Timer**
La funzione Timer è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura (e sulla zona aspirante).
Al termine del periodo impostato le zone cottura (o la zona aspirante) si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.
Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura
• Selezionare la zona di cottura (potenza¹ 0)
• Premere − + **(8)** per accedere alla funzione Timer
• Regolare il tempo di durata del Timer:
premere il selettore +, per aumentare il tempo di spegnimento automatico
premere il selettore selettore −, per diminuire il tempo di spegnimento automatico
Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.
Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **(15)** comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell ultima zona di cottura selezionata, dopodichè verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore.
Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo − +) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo "0.00".
Nota: al lato del display della zona di cottura, con Timer in uso, appare il simbolo " " **(19)**
Per lo spegnimento del Timer:
• selezionare la zona di cottura
• impostare il valore del timer a "0" , tramite −
Nota: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.

● **Egg Timer**
La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante). L'Egg Timer si attiva premendo − + **(8)** .
Nota : per la regolazione della funzione **Egg Timer** seguire la stessa procedura della funzione **Timer**.
Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo − +) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo "0.00".
Nota: con Egg Timer in uso appare il simbolo " " **(20)**

● **Pausa**
La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.
Attivazione:
• premere **(10)**
• viene visualizzata una "II" nei display **(13)**.

Per disattivare la funzione:
Nota : questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa
• premere **(10)**
• entro 10 secondi scorrere verso destra con le dita lungo l'**Area di selezione (3),** relativa alla **zona di cottura 2 (FIG.19)**;
Nota : se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa resta attiva.

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

● **Recall**
La funzione Recall permette di recuperare tutte le impostazioni settate sul piano, in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:

- **riaccendere il piano**
  entro 6 secondi dallo spegnimento
- **premere "** **"**
  entro gli altri 6 secondi successivi

● **Automatic Heat UP**
La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.
Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 -8 .

Attivazione:

- premere a lungo, sull'**Area di selezione (3)**, la potenza desiderata
- viene visualizzata una "**A**" nel display **(13)**.

● **Power Limitation**
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo.
Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza** premere il tasto , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.
Per settare il Power Limitation :

- premere e tenere premuti a lungo i tasti , fino all'emissione di un breve segnale acustico

- scorrere contemporanemante sulle aree di selezione **FL e RL**
, da sinistra verso destra,
poi mantenere premuto a lungo nell'area corrispondente all'ultimo livello di potenza , fino all'emissione di un breve segnale acustico

- il display Timer (**15**) mostra i simboli "**CF6**", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio

- premere successivamente il tasto ed il display timer (15) visualizzerà **PHA (Phase power limit):**
- il display della zona FL mostra il settaggio corrente**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** di default il settaggio è impostato a 7,4 KW
- per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere sulle aree di selezione FL

- per salvare la scelta effettuata premere i tasti , per 1 secondo;
verra emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio, e si esce dalla funzione.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

● **Accensione**

Premere (sfiorare) **ON/OFF piano cottura/ aspiratore**

La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura/aspiratore è pronto per l'utilizzo
Premere di nuovo per spegnere
Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Accensione dell'aspiratore:**
Sfiorare (premere) l'**Area di selezione (6)** per attivare l'aspiratore

● **Velocità (potenza) di aspirazione:**
Il piano è dotato di 8 livelli di velocità (potenza) di aspirazione
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la l'**Area di selezione (6):**
verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-8);
verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (8-0);

● **Power Booster Aspirazione**
Il prodotto è dotato di due livello di velocità (potenza) di aspirazione supplementari (oltre il livello **B**)
- Sfiorare e scorrere con le dita lungo l'**Area di selezione (3)** (oltre il livello **B**) ed attivare il Power Booster Aspirazione
il **livello 9** : rimane attivo per 15 minuti
il **livello 10** : rimane attivo per 5 minuti
dopodichè la potenza torna al livello 8
Nota : il Power Booster Aspiratore attivo, viene indicato nel display **(13)** della zona cottura selezionata, con il simbolo" **P**"

● **Timer**
Attivazione/Regolazione della funzione Timer per l'aspiratore

- Selezionare l'aspiratore.
- Premere **(8)** per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)
- Regolare il tempo di durata del Timer:
  premere il selettore , per aumentare il tempo di spegnimento automatico
  premere il selettore selettore , per diminuire il tempo di spegnimento automatico

nel display **(15)** viene visualizzato il conto alla rovescia,

Nota: al lato del display dell'aspiratore appare il simbolo " "**(19)**

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo − +) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo "0.00".

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare l'**Area di selezione (6)**

• impostare il valore del timer a "0" , tramite —

Nota: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.

● **Attivazione indicatori saturazione filtri**

Questi indicatori sono normalmente disattivati

(sia per il filtro grassi che per il filtro a carbone attivo)

Per attivarli procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite ⏻ ;

- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuta l'**Area di selezione (7):**

il LED "FILTER" (**17**) si accende in bassa luminosità

il display **(14)** dell'aspiratore mostra la lettera "**G**" – per procedere all'attivazione dell'indicatore saturazione **filtro grassi** –

Nota : premere di nuovo **l'Area di selezione (7)** per visualizzare nel display **(14)** la lettera "**F**" e procedere all'attivazione **del filtro odori a carbone**

Attivo

- premere l'**Area di selezione (6),** il LED "FILTER" (**17**) passa in alta luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta **ATTIVAZIONE**.

● **Disattivazione indicatori saturazione filtri**

ripetere l'operazione sopra descritta per l'attivazione;

- il LED "FILTER" (**17**) passa in bassa luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta **DISATTIVAZIONE.**

● **Indicatore di saturazione filtri**

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri:

Filtro grassi

il LED "FILTER"(**17**) si accende;

nel display (**14**) viene visualizzato il simbolo "**G**" (per 10 secondi dall'accensione)

Filtro odori a carbone attivo

il LED "FILTER"(**17**) lampeggia;

nel display (**14**) viene visualizzato il simbolo "**F**" (per 10 secondi dall'accensione)

● **Reset saturazione filtri**

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o odori a carbone attivo) premere a lungo l'**Area di selezione (7):**

il LED "FILTER" si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

Nota: Ripetere l'operazione nel caso di segnalazione contemporanea di entrambi i filtri.

● **Funzionamento automatico**

Il prodotto è dotato di un sensore di qualità dell'aria che permette alla cappa di impostare in modo automatico la velocità di aspirazione più idonea in base alla tipologia di cottura.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente l'**Area di selezione (7)**, il LED "(A)" **(18)** si illumina a mostare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

● **Funzionamento automatico della cappa con SNAP®**

Per il collegamento tra cappa e SNAP®, consultare il manuale fornito con **SNAP®** o visitare www.elica.com.

Nota: SNAP® è una unita di aspirazione ausiliaria in grado di funzionare insieme alla cappa.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente l'**Area di selezione (7)**, il LED "(A)" **(18)** e il LED "📶" **(22)** si illuminano a mostare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

● **Indicatore FLAP aperto**

La zona aspirante è dotata di un FLAP rotante meccanico. E' necessario accendere la cappa ed aprire il flap per attivare il prodotto. La cappa è dotata di un sensore che, ad aspirazione attivata, nel caso in cui il FLAP viene chiuso completamente, arresta il motore automaticamente. L'aspirazione riparte solo quando viene riaperto il FLAP.

- accendendo l'aspiratore il motore non partirà se il FLAP è chiuso :

il LED "**OPEN**" (**23**) si accende, verrà emesso un beep lungo, ogni 5 secondi il display (12) lampeggia

- chiudendo il FLAP da motore acceso, il motore si arresta:

il LED "**OPEN**" (**23**) si accende, verrà emesso un beep lungo, ogni 5 secondi il display (12) lampeggia

L'apparecchio è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore).

Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità ASPIRANTE), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa.

-Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.

-Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE:

-il cablaggio del KIT da collegare all'apparecchio deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV).

-il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

4.1 Tabelle di potenza

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	**Boost**	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	**7-8**	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	**4-5**	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	**1-2**	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	**Potenza zero**	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Tabelle di cottura

Categoria di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	3-4
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Mantenere leggera ebollizione	2-3

5. Manutenzione

Manutenzione del piano di cottura

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

5.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:
Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).
NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!
Importante:
In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.
Fig. 16

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore
Fig. 18a - 18b

Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

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

Filtro antigrasso

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

Fig. 15
Filtro Ai Carboni Attivi - Ceramico
(Solo per Versione Filtrante)
Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.
Il prodotto è dotato di quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi.
I carboni attivi sono integrati in una struttura ceramica che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento. La saturazione dei filtri ceramici a carboni attivi si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi.
Questi filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La rigenerazione consente una durata massima dei filtri di 5 anni.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Ricerca guasti

CODICE INFORMATIVO	DESCRZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
E2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
ERR03 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
Per tutte le altre segnalazioni di errore (E … U …)	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

5.3 Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1.Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".

2.Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

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

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

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

! Do not make electrical changes to the product.

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

! Check the integrity of the product prior to its installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.

1. Warnings

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.

-The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.

-In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.

-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,.risk of fire

-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, risk of electric shock
-Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.
- 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, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
-Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning also applies to all other types of hobs.
- A high power level such as the Booster function should not be used to heat certain liquids such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases we recommend the use of a lower power level.
-The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.
- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.
For all installation and maintenance operations, always use work gloves
The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.
Children must be supervised to ensure they do not play with the device.
Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are

properly supervised.
The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
It is strictly prohibited to flame food.
The use of an open 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.
CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
Caution! Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.
In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
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 hood unless the grill has been correctly assembled!
Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar).
This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.



The symbol ▬ on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.
Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:
• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

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

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.

2.1 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

2.1.1 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 detectable.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.



Extraction version

Fig.7

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 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual.

Fig.7c

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.



Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

Four high-performance ceramic activated carbon filter packs are already supplied with the product. Ceramic filters are innovative modular carbon filters, which are regenerating (see the Maintenance - Activated carbon filters section of this manual).

Their chemical-physical properties allow extremely efficient odour absorption and high mechanical resistance.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Fig. 13b

Visit the websites www.elica.com and www.shop.elica.com to check the complete range of available kits for different types of filtration and extraction installations.

3. Installation

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

The electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations.

The minimum clearance between the cooktop and wall must be at least 5 cm at the front, at least 4 cm on the side and at least 50 cm with respect to the wall units above.

NB = The suggested clearances are indicative: when designing the spaces, follow the instructions of the kitchen manufacturer.

⚠ 3.1 Electrical connection

Fig. 3

- 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.
-The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop
-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
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables
- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm2 for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm2.
- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.
- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

Caution! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable has been correctly assembled.

Caution! The interconnection cable must be replaced by authorised customer service personnel or equally qualified person.

Note : the product is equipped with a Power Limitator function, which allows a maximum power limit to be set

The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes). **For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.**

3.3 Mounting

Before starting the installation:

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

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- Cut the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.
  IMPORTANT: use a single component adhesive sealant **(S)**, resistant against high temperatures up to 250°;
  prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion
  (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.);
  the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame;
  after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

Fig. 1b

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

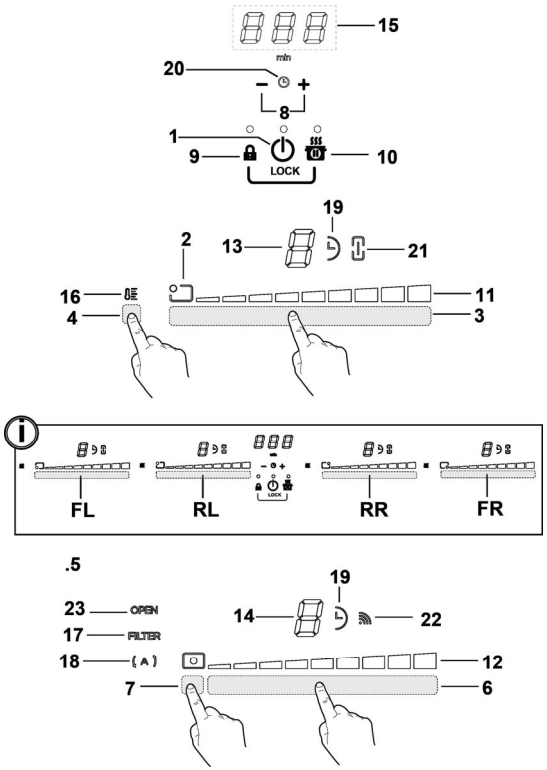
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

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

4. Operation

Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them



Keys

1. **ON/OFF** of the hob / extractor fan for hob
2. Cooking zone position indicator
3. Cooking zone selection
   Increase/Decrease Power Level
4. Temperature Manager activation
5. Keys fan
6. Extractor fan selection
   Increase/Decrease extraction speed (power)
7. Activation of automatic functions
   Reset filter saturation
8. Activate Timer
   Increase/Decrease Timer value
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pause / Recall

Display / LED

11. View Power Level
12. View extraction speed (power)
13. Cooking zone display
14. Extractor fan display
15. Timer display
16. Temperature Manager Indicator
17. Filter assistance indicator
18. Automatic extraction function indicator
19. Timer indicator active
20. Egg Timer indicator active

21 Bridge indicator active

22. SNAP operation indicator
23. FLAP indicator

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",** or the **"Lock Function"** or the **"Timer"** function).

⚠ **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 "H" symbol.

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

● **Switch-on**
Push (tap) ⏻ **ON/OFF button of hob/extractor fan**
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 zones**
Tap (press onto the **Selection zone (3)** corresponding to the desired cooking zone.

● **9 Power Level**
The hob features 9 power levels
Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3):**
to the right, to increase the power level;
to the left to decrease the power level.

● **Power Booster**
The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.
Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3)** (beyond the 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 can operate in a combined way, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.
You can use both the "**Master"** front cooking zone and the corresponding **"Secondary"** cooking zone on the back.
(to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).
To activate the Bridge Function:
- simultaneously select the two selection zones of the cooking zones that you want to use- the Bridge **(21)** indicator of the **"Secondary" cooking zone lights up "** ⊓ **"**

- use the **Selection zone (3)** of the **"Master" cooking zone to set the operating Power Level**
- to disable the **Bridge Function** all you have to do is to repeat the activation procedure

● **Temperature Manager**
The Temperature Manager is a control function that allows you to keep the heat at a constant temperature at an optimized power level; this feature is ideal for keeping ready meals warm.
The Temperature Manager function can be enabled by tapping the activation zone **(4)**
On the display of the zone active in Temperature Manager mode will appear the symbol **"**

● **Key Lock**
The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.
Activation:
• push **(9)**
• 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
• push and hold both **(9)** and the **(10),** an acoustic signal indicates that the function is active, and a "**L**" will appear on the display **(13)** and **(14)**.
Repeat the operation to deactivate.

● **Timer**
The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and suction zone), even simultaneously.
At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user will be informed by way of an acoustic signal.
Activation/Regulation of hob Timer function
• Select the cooking zone (power'0)
• Press **(8)** to access the Timer function
• Set 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
If desired, repeat the operation for the other cooking zones.
Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, **(15)**, 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 count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping), while the display **(15)** is flashing, showing the symbol "0.00".

Note: the symbol " **(19)** appears beside the display of the cooking zone when the timer is active.
To switch-off the Timer:
• select the cooking zone
• set the value of the timer to "0" , via
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 can be enabled by pushing **(8)** .
Note : to set the **Egg Timer** function, follow the same steps as that applicable to the **Timer** function.
When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping), while the display **(15)** is flashing, showing the symbol "0.00".

Note: with the Egg Timer active, appears the symbol " **(20)**

● **Pause**
The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.
Activation:
• push **(10)**
• on display will appear a "II" **(13)**.

To deactivate the function:
Note : this operation restores the hob conditions prior to the pause.
• push **(10)**
• within 10 seconds slide your fingers to the right along the**Selection zone (3),** corresponding to **the desired cooking zone.**
(FIG.19);
Note : if the operation is not performed during this time the pause function will remain active.
Note: if after 10 minutes**,** the **Pause Function** is not deactivated, the hob switches off automatically

● **Recall**
The Recall function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shut-down.
Activation:
• **switch the cooktop on again** within 6 seconds after shut-down
• **push** " " within the next 6 seconds

● **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows you to bring the set power up to speed; with this function, we have the advantage of having a faster cooking, but without the risk of burning the food, because the temperature does not exceed that of the set level.

This function is available for power levels 1-8 .

Activation:

- push and hold the **Selection zone (3)**, the desired power
- on display appears a "A" **(13)**.

● **Power Limitation**

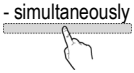
The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum consumption.

Note : the limit must be set when the hob is off, **without** pressing the key ⏻, at the time of the hob's connection to the electrical network, or when the electrical network itself is reconnected, within the following 2 minutes.

To set the Power Limitation:

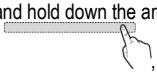
- push and hold the keys 🔒 and ⏲, until you hear a short beep

- simultaneously swipe onto the selection zones **FL and RL**



, from left to right,

then push and hold down the area corresponding to the last



power level , until you hear a short beep

- the Timer (**15**) display shows the symbols "**CF6**", to indicate that it is possible to run the setup

-- then press key ⏲ and the timer display (15) will show

PHA (Phase power limit):

- the FL zone display shows the current setting**

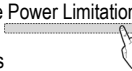
0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW

2 = 3.1 KW

** by default, the limit is set to 7.4 KW

- to change the Power Limitation setting scroll on the FL



selection areas ,

- to save the selection press the keys 🔒 and ⏲, for 1 second;

a beep will be emitted to confirm the setting; the function will close.

USING THE EXTRACTOR FAN

● **Switch-on**

Push (tap) ⏻ **ON/OFF button of hob/extractor fan**

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.

● **Starting the extractor:**

Tap (push) the **Selection area (6)** to enable the hob

● **Extraction speed (power):**

The hob features 8 suction power levels

Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3):**

to the right to increase the suction speed (power) (0-8);

to the left to decrease the suction speed (power) (8-0);

● **Suction Power Booster**

The product is equipped with two additional suction speed (power) levels (in addition to the level 8)

- Tap and swipe with your fingers the **Selection area (3)** (in addition to level 8) and activate the Suction Power Booster

level 9 : remains active for 15 minutes

level 10 : remains active for 15 minutes

after that the power returns to level 8

Note: the active Suction Power Booster function is indicated on the display **(13)** of the selected cooking zone with the symbol "P".

● **Timer**

Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan

- Select the extractor fan.
- Push — + **(8)** to access the Timer function (at any speed)
- Set the duration of the Timer:

  press the selector +, to increase the automatic shut-down time

  push the selector —, to decrease the automatic shut-down time

display **(15)** will show the countdown,

Note: the symbol "🕒" **(19)** appears beside the display of the extractor fan

When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping — +) , while the display **(15)** is flashing, showing the symbol "0.00".

To switch-off the Timer:

- select the **Selection zone (6)**
- set the value of the timer to "0" , via —

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

●**Activation of filter saturation indicators**

These indicators are normally deactivated

(for both the grease filter and the activated carbon filter)

To activate them, proceed as follows:

- switch on the extractor hob by means of ⏻;
- with the suction motor and the cooking zones turned off, push and hold down the **Selection area (7):**

the LED "FILTER" (**17**) turns on at low brightness
the display **(14)** of the extractor fan shows the letter "**G**" – to proceed with the activation of the **grease filter** saturation indicator –

Note : push **the Selection zone (7) again** to display **(14)** the letter "**F**" and proceed the **odour carbon filter Active**

- push the **Selection zone (6),** the LED "FILTER" (**17**) switches to high brigthness, then, after 10 seconds, it turns off and indicates that the **ACTIVATION** was completed.

● **Deactivation of filter saturation indicators**
repeat the operation described above for activation;

- the LED "FILTER" (**17**) switches to low brightness, then, after 10 seconds, it turns off to indicate that **DEACTIVATION** was completed.

● **Filter saturation indicator**
The hood indicates when it is necessary to perform maintenance on the filters:
Grease filter
the LED "FILTER"(**17**) turns on
the display (**14**) shows the symbol "**G**" (for 10 seconds from switching on)
Activated carbon odour filter
the LED "FILTER"(**17**) flashes;
the display (**14**) shows the symbol "**F**" (for 10 seconds from switching on)

● **Reset filter saturation**
After having serviced the filters (both the grease and/or the odour activated carbon filters) press and hold the **Selection Area (7):**
The LED "FILTER" goes out and the indicator count is restarted.
Note: Repeat the operation if both filters signals are displayed simultaneously.

● **Automatic operation**
The product is equipped with an air quality sensor that allows the hood to automatically set the suction speed most suitable to the type of cooking chosen.
To activate this function:
Briefly push the **Selection zone (7)**, the LED "(A)" **(18)** lights up to show that the hood is working in this mode.

● **Automatic hood mode with SNAP®**
For information on how to make the connection between the hood and SNAP®, see the manual supplied with **SNAP®** or visit www.elica.com.
Note: SNAP® is an auxiliary extraction unit able to operate at the same time as the hood.

To activate this function:
Briefly press the **Selection Area (7),** LED"(A)" **(18)** and LED "📶" **(22)** light up to show that the hood is working in this mode.

● **Open FLAP indicator**
The suction area is equipped with a mechanical rotating FLAP. To activate the product you have to switch on the hood and open the flap. The hood is equipped with a sensor that, when the suction function is activated and with the FLAP completely closed, stops the motor automatically. The suction function restarts only when the FLAP is reopened.
- when switching on the fan, the motor does not start if the FLAP is closed:
the LED "**OPEN**" (**23**) lights up, a long beep will be emitted every 5 seconds. the display (12) flashes
- if you close the FLAP when the motor is running, the latter stops:the LED "**OPEN**" (**23**) lights up, a long beep will be emitted every 5 seconds. the display (12) flashes

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).
If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will stop working each time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.
-The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.
-The KIT must be separately certified in accordance with the safety standards relative to the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.
CAUTION:
-the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra low voltage (SELV) circuit.
-the manufacturer of this device declines all liability for any inconveniences, damage, fires caused by defects and/or problems associated with malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

4.1 Power tables

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	**Boost**	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
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	**7-8**	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	**4-5**	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	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
	2-3	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	**1-2**	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1	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	**Zero power**	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4.2 Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		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 accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	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

5. Maintenance

Hob maintenance

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

5.1 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, 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.
Fig. 16

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.
Fig. 18a - 18b

Extractor fan maintenance

Cleaning

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

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.
Fig. 15
Activated Carbon Filter - Ceramic
(Only for Filtration Version)
Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons.
The activated carbons are incorporated into a ceramic structure, making them easily and completely accessible by impurities, thus creating a large absorption surface.
The **ceramic activated carbon filters** will become saturated after a more or less prolonged period of use, depending on the type of cooking and frequency with which the grease filters are cleaned.
These odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven preheated to 200°C for 45 minutes.
Regeneration allows a maximum filter lifespan of 5 years.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Troubleshooting

INFORMATION CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
E2	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
ERR03 + 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		

5.3 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.

Bitte halten Sie sich genau an die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Es wird keinerlei Haftung übernommen für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verschuldet wurden. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt, zum Kochen von Speisen und Absaugen von Rauch der beim Kochen selbst entsteht. Es ist keine andere Nutzung erlaubt (z. B. das Wärmen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung des Gerätes.

Das Produkt kann sich in seinem Aussehen, von den in dieser Broschüre dargestellten Abbildungen unterscheiden, jedoch bleiben die Anweisungen für den Gebrauch, die Wartung und die Installation gleich.

! Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig; sie liefern wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Sicherheit.

! Führen Sie dem Produkt keine elektrischen Veränderungen zu.

! Bevor Sie mit der Installation des Gerätes fortfahren, überprüfen Sie ob alle Komponenten unbeschädigt sind. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

! Überprüfen Sie die Integrität des Gerätes bevor Sie mit der Installation fortfahren. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

Hinweis: Die mit dem"(*)" Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.

1. Warnungen

Achtung! Befolgen Sie die exakt die folgenden Anweisungen:

-Das Gerät muss vor der Durchführung von jeglichen Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.

-Die Installation oder Wartungen müssen, von einem qualifizierten Techniker, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und mit Berücksichtigung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit durchgeführt werden. Reparieren Sie kein Teil des Geräts oder ersetzen Sie es nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

-Es ist Pflicht, dass das Gerät geerdet wird.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um die Verbindung des Gerätes im eingebauten Zustand an das Stromnetz zu ermöglichen.

-Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht, muss ein Leitungsschutzschalter eingebaut sein, der die vollständige Trennung vom Netz, unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen, gewährleisten.

-Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

-Wenn die Installation abgeschlossen ist, müssen die elektrischen Komponenten, dem Benutzer unzugänglich sein.

-Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; behalten Sie ihre

Kinder im Auge und halten Sie sie vom Gerät fern, da die zugänglichen Teile während des Betriebs heiß werden können.

- Für Menschen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten ist es wichtig, vor dem Gebrauch des Induktionsherdes, zu überprüfen, ob Ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.

.-Während und nach dem Gebrauch die Heizelemente des Gerätes nicht berühren.

-Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis nicht alle Komponenten des Gerätes ausreichend abgekühlt sind, brandrisiko

-Auf dem Gerät oder in dessen Nähe keine brennbaren Materialien abstellen.

-Überhitzte Fette und Öle können leicht Feuer fangen. Überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die reich an Fett und Öl sind.

-Falls die Oberfläche rissig wird, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlages zu vermeiden.

-Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers (Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung, in Betrieb genommen zu werden.

-Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Herd, mit Öl oder Fett, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- Versuchen Sie NIE Flammen mit Wasser zu löschen. Im Gegenteil, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke. Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochflächen ab.

- Keine Dampfreiniger verwenden, stromschlagrisiko

-Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie sich überhitzen könnten.

- Bevor Sie dieses Modell an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und die Stromversorgung dem des Stromnetzes entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.

Wichtig:

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld an seinem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Sensor.

- Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten, indem Sie, beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, die Wärmezufuhr reduzieren.

- Lassen Sie auf den eingeschalteten Kochflächen keine leeren Töpfe oder Pfannen stehen und stellen Sie keinesfalls etwas ohne Kochgeschirr ab.

- Sobald sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das jeweilige Kochfeld aus.

- Benutzen Sie zum Kochen niemals Alufolie bzw. stellen Sie niemals etwas,

das in Alufolie verpackt ist, direkt auf dem Kochfeld ab. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

- Erhitzen Sie niemals eine mit Nahrungsmittel gefüllte Dose oder Konserve aus Blech, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren!

Diese Warnung richtet sich an alle Kochflächen.

- Das Verwenden einer erhöhten Leistung wie z.B. Die Booster Funktion ist für das Erwärmen einiger Flüssigkeiten wie z.B. von Frittieröl ungeeignet. Die erhöhte Hitze könnte gefährlich sein. In solchen Fällen wird zu einer niedrigeren Stufe geraten.

- Das Kochgeschirr muss direkt auf dem Herd gestellt werden und muss zentriert werden. Auf keinen Fall irgendetwas zwischen dem Kochgeschirr und dem Herd legen.

- Im Fall von erhöhter Temperatur senkt das Gerät automatisch die Stromzufuhr des jeweiligen Kochfeldes ab.

Vor jedem Reinigungseingriff oder Wartung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz indem Sie den Stecker ziehen oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Hauses im Sicherungskasten aus.
Verwenden Sie für alle Installations- und Wartungsarbeiten Handschuhe.
Das Gerät kann von Kindern, ab einem Alter von mindestens 8 Jahren, benutzt werden und von Menschen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mängel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis, sofern sie unter Aufsicht stehen oder nachdem sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingeführt wurden und sie sich den Gefahren, die von dem Gerät ausgehen, bewusst sind.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder andere Brennstoffe verwendet wird.
Die Haube muss regelmäßig sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), dabei aber genau die Angaben der Bedienungsanleitung befolgen.
Das nicht beachten der Vorgaben bezüglich der Reinigung der Haube und dem Erneuern bzw. Reinigen der Filter kann Brände verursachen.
Es ist strengstens verboten, Essen über offener Flamme zu kochen.

Die Verwendung von offenen Flammen ist für die Filter schädlich und kann Brände verursachen und muss daher in jedem Fall vermieden werden.
Jegliches Frittieren muss mit Sorgfalt erfolgen, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fangen kann.

ACHTUNG: Wenn der Herd in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile der Haube heiß werden.
Achtung! Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.
Was die technischen und die Sicherheitsmaßnahmen bezüglich dem Abzug der Dämpfe angeht, halten Sie sich strikt an die Vorschriften der örtlichen Behörden.
Die angesaugte Luft darf nicht über das selbe Abluftrohr abgeleitet werden, das für die Abfuhr von Rauchgasen, die durch Gasverbrennung oder die Verbrennung anderer Brennstoffen erzeugt werden, verwendetet wird.
Verwenden Sie die Haube nie ohne das Gitter korrekt eingebaut zu haben!

Bei der Montage, verwenden Sie nur die mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, erwerben Sie Schrauben gemäß der Vorgaben. Verwenden Sie bei den Schrauben die richtige Länge, wie sie im Montagehandbuch angegeben werden.
Wenn die Dunstabzugshaube und gleichzeitig andere Geräte, die eine andere Energiequelle als Strom haben, in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum nicht mehr als 4 Pa überschreiten (4 x 10-5 bar)..

Es ist wichtig diese Anleitung aufzubewahren, um sie jederzeit heranziehen zu können. Im Falle eines Verkaufes, Abgabe oder Umzugs, stellen Sie sicher, dass die Gebrauchsanweisung dem Produkt beigefügt ist.

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät gemäß den Vorschriften entsorgt wird, so verhindern Sie mögliche negativen Folgen für die Umwelt und die Gesundheit.



Die Kennzeichnung ▬ auf diesem Produkt oder den Begleitpapieren gibt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bei der Entsorgen beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften. Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie in Ihrem Rathaus, bei Ihrer Müllabfuhr oder bei dem Händler, wo das Produkt erworben wurde.

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Vorschriften entwickelt, getestet und hergestellt:
• Sicherheit: EN / IEC 60335-1; EN / IEC 60335-2-6, EN / IEC 60335-2-31, EN / IEC 62233.
• Leistung: EN / IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN / IEC 60704-1; EN / IEC 60704-2-13; EN / IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-3; EN / IEC 61000-3; EN 60350-2;-
12. Empfehlungen für eine richtige Benutzung, um die Umweltbelastung zu reduzieren: Wenn Sie zu kochen beginnen, schalten Sie die Haube auf der niedrigsten Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch für einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur im Fall von großen Mengen an Rauch und Dampf und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz der Reduktion von Gerüche aufrecht zu erhalten, ersetzen Sie wenn nötig, den/die Kohlefilter. Um die Effizienz des Fettfilters aufrecht zu erhalten, reinigen Sie diesen bei Bedarf. Zur Optimierung der Effizienz und um Geräusche zu minimieren, verwenden Sie beim Abluftsystem den maximalen Durchmesser der in diesem Handbuch angegeben ist.

2. Betriebsart

Kochen mit Induktion

Das Induktionskochsystem beruht auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion . Das wesentliche Merkmal dieses Systems ist die direkte Energieübertragung von dem Energiegenerator an den Topf.

Vorteile:

Wenn Sie dieses mit Elektroherden vergleichen, werden Sie feststellen, dass es:

- **sicherer ist:** niedrigere Temperatur auf der Glasoberfläche.
- **schneller ist:** schnelleres Erhitzen von Gerichten.
- **genauer ist:** Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle
- **effizienter ist:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird die Wärmeübertragung sofort abgebrochen, sobald Sie die Pfanne von der Oberfläche entfernen und so unnötige Wärmeverluste vermieden.

2.1 Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol



versehen ist.

Wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Behälter mit einem zu 100% flachen Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit einem rauen Untergrund, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes verkratzt wird.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes ab.

2.1.1 Kochgeschirrmaterial

Das Induktionskochverfahren verwendet Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Das Kochgeschirr muss daher Eisen enthalten. Sie können einfach mit einem Magneten überprüfen, ob eine Pfanne aus magnetischem Material besteht. Kochgeschirr ist ungeeignet, falls Sie keine magnetische Anziehungskraft erkennen können.

2.1.2 Abmessung des Kochgeschirrs

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, werden sich die Kochfelder nicht einschalten.

Um den richtigen Durchmesser der Töpfe in Bezug auf jedes einzelne Feld festzustellen, ziehen Sie den illustrierten Teil dieser Gebrauchsanweisung zu Rate.

2.2 Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erhalten, empfehlen wir:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser mit dem des Kochfeldes übereinstimmt.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Deckel während des Kochvorgangs.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Menge an Wasser, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Das Verwenden eines Schnellkochtopfs reduziert den Stromverbrauch und die Garzeit
- Stellen Sie den Topf in die Mitte des aufgezeichneten Kochfeldes.

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb benutzt werden. 

Abluftbetrieb

Abb.7

Die Dämpfe werden durch eine Reihe von Rohren nach draußen geleitet (die als Sonderzubehör getrennt erworben werden müssen), welche an den mitgelieferten Anschlussstutzen befestigt werden müssen.

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

- Im Fall eines rechteckigen Austritts 222 x 89 mm
- Im Fall eines runden Austritts Ø 150 mm (*)

Für weitere Informationen ziehen Sie die Seite über das Zubehör der Abzugshaube dieses Handbuchs zu Rate.

Abb. 7c

Schließen Sie das Gerät an Rohrleitungen und Wandabzugslöcher an, deren Durchmesser dem Luftauslass entsprechen (Anschlussstutzen).

Die Verwendung von Rohren und Wandabzugslöchern mit einem kleineren Durchmesser wird eine Verringerung der Absaugleistung und eine drastische Erhöhung des Geräuschpegels zur Folge haben.

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

! Reduzieren Sie die Länge des Rohres auf das Notwendigste.

! Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).

! Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



Umluftbetrieb

Abb.8 Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder dem Raum zugeführt wird. Das Produkt wird mit allem Notwendigsten geliefert, das Sie für eine Standardmontage, mit einem Luftauslass an der Vorderseite des Sockels, benötigen.

Im Lieferumfang sind bereits vier Sätze Keramik-Filter mit Aktivkohle für hohe Leistung enthalten. Keramik-Filter sind innovative modulare Kohlefilter, der regenerierbar ist (Lesen Sie dazu auch im Kapitel „Wartung" den Abschnitt „Aktivkohlefilter"). Die physikalisch-chemischen Eigenschaften ermöglichen eine hohe Effizienz was die Aufnahme von Gerüchen betrifft und lange mechanische Beständigkeit.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die zum Zubehör des Umluftbetriebes gehörige Seite (im illustrierten Teil dieses Handbuchs).

Abb. 13b

Besuchen Sie unsere Websites, www.elica.com und www.shop.elica.com, um eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Modelle und die verschiedenen Einbaumöglichkeiten, sowohl für den Umluftbetrieb, als auch für den Abluftbetrieb, zu bekommen.

3. Befestigung

Sowohl der elektrische Anschluss, als auch der mechanische Einbau, darf nur von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Das Elektro-Haushaltsgerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 2-6 cm bei einer TOP-Installation und 2,5 – 6 cm bei einer FLUSH-Installation hergestellt worden.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss vorne mindestens 5 cm und an der Seite mindesten 4 cm und mindestens 50 cm zu den oberen Hängeschränken sein.

HINWEIS: Die empfohlenen Abstände sind Richtwerte: Bei der Planung der Räume müssen die Anweisungen des Herstellers der Küche befolgt werden.

⚠ 3.1 Elektrischer Anschluss

Abb. 3

-Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz

-Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, mit Kenntnisse über die Vorschriften bezüglich der Installation und Sicherheitsfragen, durchgeführt werden.

-Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Menschen, Tiere oder Dinge im Falle eines Nichtbeachtens der im vorangehenden Kapitel genannten Vorgaben.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Entfernen des Kochfeldes von der Arbeitsplatte zu ermöglichen,

-Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegeben ist, der des Hauses entspricht in dem es installiert wird.

-Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Kabel für die Erdung muss 2cm länger als die anderen Kabel sein.
- Falls das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, ist ein Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm und einer Leistung bis 7200 Watt zu verwenden; während es für höhere Spannungen 4 mm sein müssen.
- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 ° C über der der Raumtemperatur erreichen.
- Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz gedacht, deshalb muss der Anschluss an das Stromnetzt über einen Fehlerstrom-Schutzschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Stromnetz unter der oben genannten Überspannungskategorie III garantiert und nach dem Einbau leicht erreichbar ist.

Achtung! Bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen und ihre korrekte Funktion überprüfen, überprüfen Sie immer ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Achtung! Der Austausch des Verbindungskabels muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werdeno oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

Hinweis: Das Produkt ist mit der Funktion „Power Limitator" (Leistungsbegrenzung) ausgestattet, die es ermöglicht einen maximalen Grenzwert bezüglich der kW Aufnahme einzustellen.

Die Einstellung muss bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder bei einer Wiederherstellung des Stromnetzes selbst durchgeführt werden (innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten). **Für die Abfolge zur Einstellung der Leistungsbegrenzung konsultieren Sie dieses Handbuch im Abschnitt „Betrieb".**

3.3 Montage

Vor dem Einbau:

- Nachdem Sie das Produkts ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass es keine Schäden während des Transports erlitten hat und im Falle von Problemen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob das erworbene Produkt von seinen Ausmaßen, in den von Ihnen ausgewählten Einbauort, passt.
- Überprüfen Sie, dass sich im Inneren der Verpackung keine Zubehörteile (wie z.B. Tütchen mit Schrauben, Garantie etc.) befinden (aus Transportgründen), welche gegebenenfalls entfernt und aufbewahrt werden müssen.
- Stellen Sie des weiteren sicher, dass in der Nähe des Montagebereichs eine Steckdose zur Verfügung steht.

Überprüfung des Einbauorts:

- Das Gerät darf nicht über folgenden Geräten eingebaut werden: Geräte die der Kühlung dienen, Geschirrspülmaschinen, Herde, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern.
- Alle Schneidarbeiten am Einbauort müssen vor dem Einsetzen des Kochfeldes durchgeführt werden und Holzsplitter oder Sägespäne müssen gründlich entfernt werden.

WICHTIG: Verwenden Sie einen Dichtkleber (1 Komponente) mit einer Temperaturbeständigkeit bis 250°C;

Vor dem Einbau müssen alle Oberflächen gründlich gereinigt werden um alle Substanzen, die eine Haftung beeinträchtigen könnten, zu beseitigen. (z.B.: Trennmittel, Konservierungsstoffe, Fette, Öle, Staub, Rückstände alter Klebstoffe etc.);

Der Klebstoff muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden;

nach dem Einkleben muss der Kleber für etwa 24 Stunden trocknen.

Abb. 1b

ACHTUNG! Die mangelhafte Verwendung von Schrauben und anderen Befestigungselementen, gemäß dieser Anleitung, kann Gefahren elektrischen Ursprungs verursachen

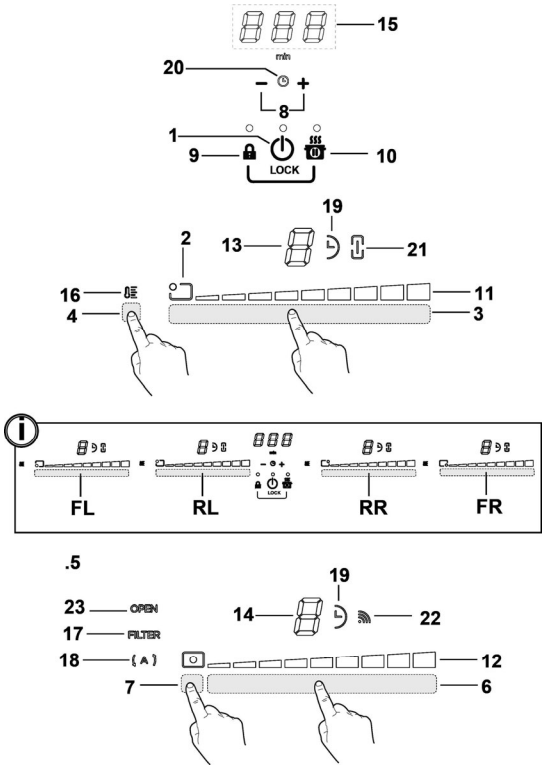
Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:

- Elastisches Klebeband aus weichem PVC mit einem Klebstoff auf Acrylsäure Basis
- Entsprechend der DIN EN 60454 Norm
- Schwer entflammbar
- Sehr gute Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Temperaturschwankungen
- Einsetzbar bei niedrigen Temperaturen

4. Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung

Anmerkung: Um die Steuerungen zu wählen, ist es ausreichend, die Symbole, die sie darstellen, zu berühren (drücken)



Tasten

1. **EIN/AUS** Kochfeld/ Gebläse
2. Anzeige Position der Kochzone
3. Einstellung Leistungsstufe der Kochzone
   Erhöhung/Verringerung Power Level
4. Aktivierung Temperatur-Manager
5. Tasten Gebläse
6. Einstellung Abzugsleistung Gebläse
   Erhöhung/Verringerung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung
7. Aktivierung automatischer Funktionen
   Neustart Sättigungsanzeige der Filter
8. Aktivierung Timer
   Erhöhung/Verringerung Zeit Timer
9. Tastensperre

9+10. Kindersicherung

10. Pause / Memory

Display / LED

11. Visualisierung Power Level
12. Visualisierung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung
13. Display Kochbereich
14. Display Wrasenabzug
15. Display Timer
16. AnzeigeTemperature Manager
17. Anzeige Kundendienst Filter
18. Anzeige automatische Absaugfunktion
19. Anzeige Timer aktiv
20. Anzeige Egg Timer aktiv
21. Anzeige Bridge aktiv

22 Anzeige Betrieb mit SNAP

23. Anzeige FLAP

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Was vor dem Beginn zu wissen ist:
Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant.
Aus diesem Grund:

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

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

⚠ **Achtung!** Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol „H", um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet.
Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern.

Display Kochbereich
Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

Eigenschaften des Kochfelds

● **Safe Activation (sichere Aktivierung)**
Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.

● **Pot Detector (Kochtopferkennung)**
Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

● **Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)**
Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

● **Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)**
Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol "H" angezeigt.

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

● **Einschalten**

ON/OFF ⏻ **Kochfeld/ Wrasenabzug drücken (antippen)**
Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Wrasenabzug bereit zur Verwendung ist
Zum Abschalten erneut drücken
Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Wahl der Kochbereiche**
Auswahlbereich (3) für den gewünschten Kochbereich antippen (drücken).

● **9 Power Level**
Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen
Berühren Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (3) und ziehen Sie den Finger:**
Nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
Nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

● **Power Booster (Leistungsverstärker)**
Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe 9), die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.
Ziehen Sie mit dem Finger über den**Auswahlbereich (3)** (über die Stufe hinaus 9) und aktivieren Sie den Power Booster
Die Stufe Power Booster wird auf dem Display des Kochbereichs mit dem Symbol" P" angezeigt

● **Bridge Zones**
Die Kochbereiche sind dank der Funktion Bridge in der Lage, auf kombinierte Art zu arbeiten und einen einzigen Bereich mit einer Leistungsstufe zu schaffen. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von bedeutenden Abmessungen.

Es ist möglich, den vorderen Kochbereich **"Master"** in Kombination mit dem entsprechenden hinteren **"Nebenbereich" zu verwenden**
(konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).
Um die Funktion Bridge zu aktivieren:
- Wählen Sie gleichzeitig die beiden Auswahlbereiche der Kochbereiche, die Sie benutzen möchten
- Die Anzeige Bridge **(21)** des **"Nebenbereichs" leuchtet "⊓"**
- Über den **Auswahlbereich (3)** des Kochbereichs **"Master" kann man die Betriebsstufe (Leistungsstufe) einstellen**
- Um die **Funktion Bridge** zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen

● **Temperature Manager**
Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten.
Die Funktion Temperature Manager wird durch Antippen des Aktivierungsbereichs **(4)** aktiviert
Auf dem Display des Kochbereichs, der im Temperature Manager arbeitet, erscheint das Symbol **"⎵"**

● **Key Lock (Tastensperre)**
Key Lock (Tastensperre) erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.
Aktivierung:
• Drücken Sie 🔒 **(9)**
• Die LED auf der Taste leuchtet zur Anzeige der erfolgten Aktivierung auf
Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

● **Child Lock**
Child Lock erlaubt, zu vermeiden, dass Kinder unabsichtlich die Kochbereiche und den Wrasenabzug einschalten und verhindert die Aktivierung jeglicher Funktion.
Child Lock kann nur bei eingeschaltetem Produkt, aber mit abgeschalteten Kochbereichen (und Wrasenabzug) aktiviert werden.
Aktivierung:
• Entfernen Sie eventuell auf dem Kochfeld vorhandene Töpfe
• Drücken Sie gleichzeitig 🔒 **(9)** und die Taste **(10),** bis ein akustisches Signal meldet, dass die Funktion aktiviert ist, und eine "L" auf dem Display **(13)** und **(14)** erscheint. ***Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.***

● **Timer**
Die Funktion Timer ist ein Countdown, den man, auch gleichzeitig, auf jedem Kochbereich (und Wrasenabzugbereich) einstellen kann.
Am Ende der eingestellten Zeit schalten sich die Kochbereiche (oder Bereiche des Wrasenabzugs) automatisch ab und der Benutzer wird mit einem entsprechenden akustischen Signal darauf hingewiesen.
Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld
• Den Kochbereich wählen (Leistung¹0)
• Drücken Sie − + **(8)** , um die Funktion Timer zu öffnen
• Die Dauer des Timers einstellen:
Den Schalter drücken +, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verlängern
Den Schalter drücken −, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen
Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.
Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display **(15)** erscheint für 10 Sekunden der Countdown des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert.
Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn gedrückt wird − +), während das Display **(15)** mit dem Symbol "000" blinkt.
Anmerkung: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs erscheint bei eingestellten Timer das Symbol " ◔ " **(19)**
Zum Ausschalten des Timers:
• Wählen Sie den Kochbereich
• Stellen Sie die Zeit am Timer auf "0" über − ein
Anmerkung: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

● **Egg Timer**
Die Funktion Egg Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Wrasenabzugsbereich) ist.
Der Egg Timer schaltet sich ein, wenn man − + **(8)** drückt.
Anmerkung: Befolgen Sie für die Einstellung der Funktion **Egg Timer** die gleiche Prozedur der Funktion **Timer**.
Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn gedrückt wird − + , während das Display **(15)** mit dem Symbol "0.00" blinkt.
Anmerkung: Bei verwendetem Egg Timer erscheint das Symbol " ◔ " **(20)**

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

Aktivierung:

• Drücken Sie **(10)**

• es erscheint eine "11" auf dem Display **(13)**.

Um die Funktion zu deaktivieren:

Anmerkung: Mit diesem Vorgang werden die Bedingungen des Kochfelds vor der Pause wieder hergestellt

• Drücken Sie **(10)**

• Tippen Sie auf den Bereich und ziehen Sie innerhalb 10 Sekunden mit den Fingern nach rechts auf dem **Auswahlbereich (3)** des **Kochbereichs 2 (ABB.19)**;

Anmerkung: Wenn der Vorgang nicht in dieser Zeitspanne ausgeführt wird, bleibt die Funktion Pause aktiv.

Anmerkung: Wenn nach 10 Minuten die **Funktion Pause** nicht deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

● **Recall**

Die Funktion Recall erlaubt, alle auf dem Kochfeld eingestellten Einstellungen im Falle eines unbeabsichtigten Abschaltens wiederzuerlangen.

Aktivierung:

• **Schalten Sie das Kochfeld** innerhalb 6 Sekunden nach der Abschaltung erneut ein

• **Drücken Sie "** **"** innerhalb weiterer 6 Sekunden

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

Die Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) erlaubt, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt.

Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 -8 verfügbar.

ktivierung:

• Tippen Sie im**Auswahlbereich (3)** solange auf die gewünschte Leistung

• bis eine "A" auf dem Display **(13)** erscheint.

● **Power Limitation**

Mit der Funktion Power Limitation kann die Funktionsweise des Produkts so eingestellt werden, dass die maximale Leistungsaufnahme begrenzt wird.

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

Einstellung der Power Limitation:

- Halten Sie die Tasten gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt
- Laufen Sie gleichzeitig auf den Auswahlbereichen **FL und RL**, von links nach rechts und drücken Sie dann für mehrere Sekunden auf den Bereich der letzten Leistungsstufe, bis ein kurzer Signalton ertönt.
- Auf dem Display des Timer (**15**) erscheinen die Symbole"**CF6**", um anzuzeigen, dass die Einstellungen gemacht werden können
- Danach die Taste drücken. Auf dem Display Timer (15) erscheint **PHA (Phasenstrombegrenzung):**
- das Display des Bereichs FL zeigt die aktuelle Einstellung**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** Voreinstellung beträgt 7,4 KW
- um die Einstellung der Strombegrenzung zu ändern, die Auswahlbereiche FL scrollen
- um die Auswahl zu speichern, die Tasten 1 Sekunde lang drücken;

Es erklingt ein akustisches Signal, das die Einstellung bestätigt und die Funktion wird verlassen.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

● **Einschalten**

ON/OFF **Kochfeld/ Wrasenabzug drücken (antippen)**

Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Wrasenabzug bereit zur Verwendung ist

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Einschalten des Wrasenabzugs:**

Berühren Sie mit dem Finger (tippen Sie auf) den **Auswahlbereich (6)**, um den Wrasenabzug einzuschalten

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

Das Kochfeld hat 8 Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen) für den Wrasenabzug

Berühren Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (6) und ziehen Sie den Finger:**

Nach rechts um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu erhöhen (0-8);

Nach links um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu vermindern (8-0);

● **Power Booster Abzug**

Das Produkt hat zwei zusätzliche Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen) (über die Stufe 8)

- Berühren Sie mit dem Finger den**Auswahlbereich (3)** und ziehen Sie den Finger (über die Stufe 8), um den Power Booster Abzug zu aktivieren

Die **Stufe 9**: bleibt für 15 Minuten eingeschaltet

Die **Stufe 10**: bleibt für 5 Minuten eingeschaltet
Danach kehrt die Leistung auf die Stufe 8 zurück
Hinweis: Die Einschaltung des Power Booster Abzugs wird auf dem Display **(13)** des ausgewählten Kochbereichs mit dem Symbol" P" angezeigt

● **Timer**

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für den Wrasenabzug

• Den Wrasenabzug aussuchen.

• Drücken Sie — + **(8)**, um die Funktion Timer zu öffnen (auf jeder Leistungsstufe)

• Die Dauer des Timers einstellen:

Den Schalter drücken +, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verlängern

Den Schalter drücken —, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen

Auf dem Display **(15)** wird der Countdown angezeigt,

Anmerkung: An der Seite des Display des Wrasenabzugs erscheint das Symbol "◔" **(19)**

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn gedrückt wird — +), während das Display **(15)** mit dem Symbol "0.00" blinkt.

Zum Ausschalten des Timers:

• Wählen Sie denl'**Auswahlbereich (6)**

• Stellen Sie die Zeit am Timer "0" , über —ein

Anmerkung: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

● **Aktivierung der Filtersättigungsanzeigen**

Diese Anzeigen sind in der Regel ausgeschaltet
(sowohl für den Fettfilter als auch für den Aktivkohlefilter)
Um sie einzuschalten, muss man:

- das Kochfeld mit integriertem Wrasenabzug über ⏻ einschalten;
- bei abgeschaltetem Wrasenabzugmotor und abgeschaltetem Kochbereich, den **Auswahlbereich (7) drücken und gedrückt halten:**

Die LED "FILTER" (**17**) beginnt schwach zu leuchten

Das Display **(14)** des Wrasenabzugs zeigt den Buchstaben "**G**" – um mit der Aktivierung der Sättigungsanzeige für die **Fettfilter** fortzufahren–

Hinweis: Tippen Sie erneut auf **den Auswahbereich (7)**, um auf dem Display **(14)** den Buchstaben "**F**" anzeigen zu lassen und mit der Aktivierung des **Aktivkohlefilter Aktiv**

- Tippen Sie auf den l'**Auswahlbereich (6),** die LED "FILTER" (**17**) wird sehr hell, nach 10 Sekunden schaltet sie sich aus, um die erfolgreiche **AKTIVIERUNG** anzuzeigen.

● **Deaktivierung der Filtersättigungsanzeigen**

Den oben beschriebenen Vorgang der Aktivierung wiederholen;

- Die LED "FILTER" (**17**) wird dunkler, nach 10 Sekunden schaltet sie sich aus, um die erfolgreiche **DEAKTIVIERUNG anzuzeigen.**

● **Anzeige der Filtersättigung**

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

Fettfilter

Die LED "FILTER"(**17**) schaltet sich ein;
auf dem Display (**14**) erscheint das Symbol "**G**" (für 10 Sekunden beim Einschalten)

Geruchsfilter mit Aktivkohle

Die LED "FILTER"(**17**) blinkt;
auf dem Display (**14**) erscheint das Symbol "**F**" (für 10 Sekunden beim Einschalten)

● **Reset Sättigung Filter**

Am Ende der Wartung der Filter (Fett- und/oder Aktivkohlefilter) lange auf den l'**Auswahlbereich (7) drücken:**

Die LED "FILTER" geht aus und der Zählvorgang der Anzeige startet erneut.

Anmerkung: Wiederholen Sie den Vorgang, wenn beide Filter gleichzeitig angezeigt werden.

● **Automatikbetrieb**

Das Produkt ist mit einem Luftqualitätssensor ausgestattet, mit dem der Wrasenabzug automatisch die für den Kochtyp geeignete Abluftleistung einstellen kann.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Tippen Sie kurz auf den **Auswahlbereich (7)**, die LED "(A)" **(18)** leuchtet auf, um zu zeigen, dass der Wrasenabzug im Automatikmodus arbeitet.

● **Automatikbetrieb des Wrasenabzugs mit SNAP®**

Für den Anschluss zwischen dem Wrasenabzug und SNAP®, siehe das Benutzerhandbuch für **SNAP®** oder gehen Sie auf www.elica.com.

Anmerkung: SNAP® ist ein Hilfsgebläse, das zusammen mit dem Wrasenabzug benutzt werden kann.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Tippen Sie kurz auf den **Auswahlbereich (7)**, die LED "(A)" **(18)** und die LED "📶" **(22)** leuchten auf, um anzuzeigen, dass der Wrasenabzug in diesem Modus arbeitet.

● **Anzeige FLAP offen**

Der Bereich des Wrasenabzugs ist mit einem sich drehenden, mechanischen FLAP ausgestattet. Man muss den Wrasenabzug einschalten und den Flap öffnen, um das Produkt zu aktivieren. Der Wrasenabzug ist mit einem Sensor ausgestattet, der bei eingeschaltetem Wrasenabzug den Motor automatisch anhält, wenn der FLAP komplett geschlossen wird. Der Wrasenabzug schaltet sich erst wieder ein, wenn der FLAP wieder geöffnet wird.

- Wenn man den Wrasenabzug einschaltet, springt der Motor nicht an, solange der FLAP geschlossen ist:

Die LED "**OPEN**" (**23**) schaltet sich ein und es ertönt für 5 Sekunden ein akustisches Signal Das Display (12) blinkt
- Wenn man den FLAP bei laufendem Motor schließt, hält der Motor an:
Die LED "**OPEN**" (**23**) schaltet sich ein und es ertönt für 5 Sekunden ein akustisches Signal Das Display (12) blinkt

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.
Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.
-Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.
-Das KIT muss gemäß .den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.
ACHTUNG:
-Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören.
-Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

4.1 Leistungstabellen

Leistungsstufea		Tipologia di cottura	Benutzung der Stufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Ihre Kochgewohnheiten
Max. Leistung	**Power**	Schnell aufwärmen	Ideal, um die Temperatur der Lebensmittel in kurzer Zeit zu erhöhen (bis zum schnellen Sieden bei Wasser) sowie um Flüssigkeiten schnell aufzuwärmen
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Bräunen; zum Ankochen; um tiefgefrorene Produkte zu braten und zum schnellen Sieden
Hohe Leistunga	**7-8**	Bräunen - Anbraten- Sieden-Grillen	Ideal zum Anbraten, um heftig am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für kurze Zeiträume, 5-10 Min.)
	6-7	Bräunen - Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, um leicht am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für mittlere Zeiträume, 10-20 Min.)
Mittlere Leistung	**4-5**	Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, um sanft am Sieden zu halten, zum Kochen (für lange Zeiträume)
	3-4	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
	2-3	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch))
Niedrige Leistunga	**1-2**	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Mengen aufzutauen
	1	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	Ideal, um soeben gekochte Portionen warm zu halten
AUS	**Null-Leistung**	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Restwwärme wird mit H angezeigt))

4.2 Kochtabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Kochvorgang-Art	Leistungsstufe und Kochablauf			
		Erste Phase	Leistungen	Zweite Phase	Leistungen
Nudeln, Reis	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Gesottener Reis	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	5-6
	Risotto	Anbraten Gemüse und Rösten	7-8	Kochen	4-5
Gemüse und Hülsenfrüchte	Gesottene	Wasser erhitzen	Booster-9	Sieden	6-7
	Gebratene	Aufwärmen vom Öl	9	Braten	8-9
	Sautierte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	6-7
	Geschmorte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	3-4
	Angebratene	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Angebratene Gemüse goldbraun braten	7-8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl goldbraun braten (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Beidseitig grillen	7-8
	Bräunen	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	4-5
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Kochen	7-8
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gebratenes	Öl erhitzen	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittaten	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	6-7
	Omelette	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	5-6
	Weich gekochte/hart gekochte	Wasser erhitzen	Booster-9	Kochen	5-6
	Pancakes	Erwärmen der Pfanne mit Butter	6	Kochen	6-7
Soßen	Tomatensoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Bolognese Fleischsoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Béchamelsoße	Vorbereitung der Basis (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht aufkochen	3-4
Kuchen und andere Süßigkeiten, Cremen	Eiercreme	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	4-5
	Puddings	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	2-3
	Milchreis	Milch aufwärmen	5-6	Leicht am Sieden halten	2-3

5. Wartung

Wartung der Kochfläche

Achtung! Bevor Sie jegliche Aktion im Bereich Reinigung oder Wartung durchführen, stellen Sie sicher, dass alle Kochfelder ausgeschaltet sind und das die Wärmeanzeige erloschen ist.

5.1 Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Wichtig:
verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.
Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.
Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.
Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.
Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).
VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!
Wichtig:
Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.
Bild 16

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.
Bild 18a - 18b

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie **AUSSCHLIEßLICH** ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. **VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!**
Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.
BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.
Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.
Bild 15

Aktivkohle-Filter – Keramik
(Nur für die Version mit Filter)
Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.
Der Artikel hat vier Aktivkohle-Filterkasseten, welche die Gerüche über die Aktivkohle, die sie enthalten, festhalten. Die Aktivkohle ist in einen Keramikrahmen integriert, wodurch die Unreinheiten vollständig und leicht an ihnen hängen bleiben können und eine große Aufnahmeoberfläche geschaffen wird.
Die **Aktivkohle-Keramikfilter** sind erst nach relativ langer Zeit gesättigt. Die Sättigung hängt von der Kochgewohnheiten und der Regelmäßigkeit, mit welcher der Fettfilter gereinigt wird, ab. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate durch Erhitzung regeneriert werden, indem sie für 45 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Backofen gelegt werden. Mit einer regelmäßigen Regenerierung haben die Filter einen maximale Lebensdauer von 5 Jahren.
Bild 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Störungssuche

INFORMATIONSCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
E2	Die Elektronik schaltet sich wegen erhöhter Temperatur ab	Die innere Temperatur der elektrischen Komponenten ist zu hoch	Vor einem erneuten Gebrauch, warten Sie bis sich die Fläche abkühlt hat
ERR03 + akustisches Signal 	Es wird eine kontinuierliche (Dauer-) Aktivierung der Taste detektiert. Die Schnittstelle stellt sich nach 10 Sekunden ab.	Wasser, Töpfe oder Küchenutensilien auf der Benutzerschnittstelle.	Oberfläche reinigen, eventuell Gegenstände vom Kochfeld räumen.
Bei allen anderen Fehlermeldungen (E … U …)	Rufen Sie den Kundenservice an und nennen Sie Ihren Fehlercode		

5.3 Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1.Überprüfen Sie ob Sie das Problem, anhand der Punkte in der „Fehlerbehebung“, nicht selbst lösen können.

2.Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um sicherzugehen, dass sich die Störung nicht von alleine gelöst hat.

Falls, nach allen oben genannten Überprüfungen die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées dérivantes de la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation inappropriée ou un mauvais réglage des commandes.

L'appareil peut différer du dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- ! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations essentielles sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- ! Ne pas faire des changements dans les produits électriques
- ! Avant l'installation de l'appareil, vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.
- ! Vérifier l'integrité du produit avant de procéder avec l'installation. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

1. Mises en garde

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.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.

- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

- Ne pas utiliser de prises multiples 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, risque d'incendie

- 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, risque d'électrochoc

- 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.

- 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 :

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.

- Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'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 risque

d'exploser!

Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance 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, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison.

Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sure de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.

Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.

La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.

Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.

Il est strictement interdit de flamber les aliments.

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 la hotte peuvent chauffer.

Attention! Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.

En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.

L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.

Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.
Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bar).
Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



Le symbole ▬ sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce dernier ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.
Appareil conçu, testée et réalisée dans le respect des normes sur la :
• Sécurité : EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
• Performance : EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.; EN 60350-2;
• CEM : EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimale avant de commencer à cuisiner puis l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

2. Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

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

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- Plus sûr : température inférieure à la surface du verre.

- Plus rapide : temps de chauffe des aliments inférieurs.

- Plus précis : le plan réagit instantanément à vos commandes

- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

2.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface du plan, ne pas utiliser :

- des récipients avec fond non parfaitement plat.
- des récipients en métal avec fond émaillé.
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface du plan.
- ne jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle du plan

2.1.1 Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

2.1.2 Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.

Utilisation de l'aspirateur Le système d'aspiration peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recirculation interne.



Version aspirante

Fig. 7

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) fixée à la bride de raccord déjà fourni.

Le diamètre du tuyau d'évacuation doit être identique à celui au diamètre de l'anneau de connexion :

- en cas de sortie rectangulaire 222 x 89 mm
- en cas de sortie ronde Ø 150 mm (*)

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7c

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'aspiration et augmentera considérablement le bruit.

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

! La longueur du conduit doit être celle strictement indispensable.

! Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).

! Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

Fig. 8

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble.

L'emballage comprend déjà quatre séries de filtres en céramique aux charbons actifs très performants. Les filtres en céramique sont des filtres innovants modulaires à charbon qui se régénèrent (consulter ce manuel dans la section Entretien - Filtres aux charbons actifs).

Les propriétés chimiques et physiques permettent d'obtenir une efficacité d'absorption des odeurs élevée ainsi qu'une excellente résistance mécanique.

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 13b

Consulter les sites www.elica.com et www.shop.elica.com pour vérifier la gamme complète des kits disponibles, pour pouvoir réaliser les différentes installations tant filtrantes qu'aspirantes.

3. Installation

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil électroménager est conçu pour être encastré dans un plan de travail de 2 à 6 cm d'épaisseur pour les installations TOP et 2,5 à 6 cm pour les installations FLUSH. La distance minimum entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm de front, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapports aux éléments suspendus.

NB = Les distances suggérées sont fournies à titre d'exemple : respecter, dans la conception des espaces, les consignes du fabricant de la cuisine.

⚠ 3.1 Branchement électrique

Fig. 3

- 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.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement du plan de cuisson du plan de travail.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles.
- Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts,; tandis que pour les puissances supérieures il doit être de 4 mm2).
- À aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.
- L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

Attention! Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur et d'en vérifier le fonctionnement correct, vérifier toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.

Attention! Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectuée par le service d'assistance technique autorisé ou par une personne ayant le même statut.

Remarque : le produit est doté d'une fonction Power Limitator qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent). **Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.**

3.3 Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après le déballage et vérification que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport, en cas de problème, contactez votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y a pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tels que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible.

Prédisposition du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut être installé au-dessus des dispositifs de refroidissement, lave-vaisselle, poêles, fours, lave-linge et sèche-linge.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

IMPORTANT : utiliser un joint de finition monocomposant **(S)**, résistant aux températures jusqu'à 250° ;
avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller en éliminant les substances pouvant compromettre l'adhésion
(ex.: agents anti-adhésifs, conservants, graisses, huiles, poussière, résidus de colle, etc.);
le joint doit être distribué uniformément sur tout le cadre;
après la pose, laisser sécher le joint environ 24 heures.

Fig. 1b

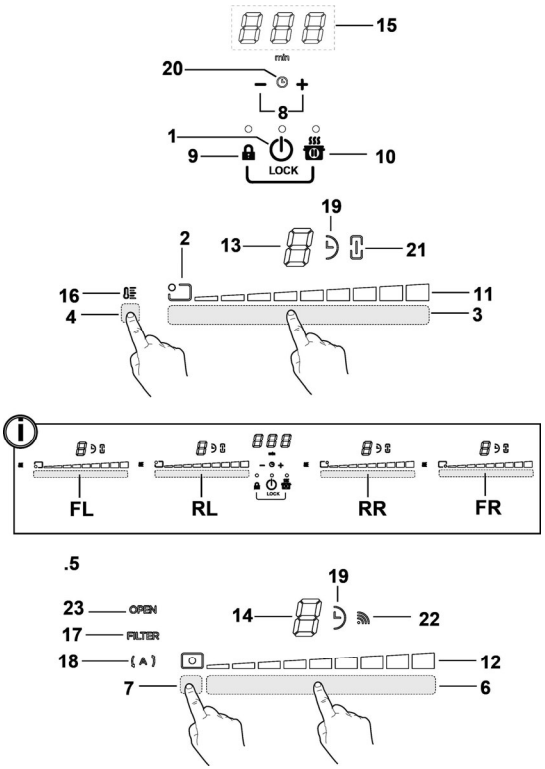
ATTENTIONE ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, 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

4. Fonctionnement

Panneau de contrôle
Remarque : Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



Touches

1. **ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur pour plan de cuisson
2. Voyant de position de la zone de cuisson
3. Sélection des zones de cuisson
   Augmenter/Diminuer Power Level
4. Activation Temperature Manager
5. Touches aspirateur
6. Sélection aspirateur
   Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration
7. Activation des fonctions automatiques
   Réinitialiser saturation filtres
8. Activer Timer
   Augmenter/Diminuer temps Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pause / Recall

Afficheur / LED

11. Afficher Power Level
12. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration
13. Affichage zone de cuisson
14. Affichage aspirateur
15. Affichage Timer
16. Indicateur Temperature Manager (température directrice)
17. Voyant assistance filtres
18. Voyant fonction d'aspiration automatique
19. Voyant Timer activé
20. Indicateur Egg Timer (minuteur œufs) activé
21 Voyant Bridge activé
22. Voyant fonctionnement avec unité SNAP
23. Indicateur FLAP (VOLET)

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

À savoir avant de commencer :

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

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

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

⚠ **Attention!** En cas (par exemple) d'une utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'écran des zones de cuisson, apparaît le symbole « H » pour indiquer que la phase est active.
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 (Niveau de puissance)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	U
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	u
Fonction Child Lock activée	L
Fonction Pause	II
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	A

Caractéristiques de la plaque

● **Safe Activation (activation sécurisée)**

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.

● **Pot Detector (Détecteur de casserole)**

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

● **Safety Shut Down (arrêt sécurisé)**

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

● **Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)**

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

Fonctionnement

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

● **Allumage**

Appuyer sur (effleurer) ⏻ **ON/OFF de 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 (appuyer sur la **Zone de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● **9 Power Level (Niveau de puissance)**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance
Effleurer et glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (3) :**
vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

● **Power Booster (amplificateur de puissance)**

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

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (3)** (au-delà du niveau 9) et activer le Power Booster (amplificateur de puissance)
Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole « P »

● **Bridge Zones (zones pont)**

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

Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale **« Master » (principale) (** 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 Bridge:
- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson des zones de cuisson à utiliser
- l'indicateur Bridge (pont) **(21)** de la zone de cuisson

Secondaire » s'éclaire « ⊔ »
- grâce à la **Zone de sélection (3)** de la zone de cuisson
« Master il sera possible de configurer le Niveau (Puissance) d'exercice
- pour désactiver la **Fonctio Bridge** il suffit de répéter la même procédure d'activation

● **Temperature Manager (température directrice)**
Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud.
La fonction Temperature Manager (température directrice) s'active en appuyant sur la zone d'activation **(4)**
L'afficheur de la zone actionnée en mode Temperature Manager (température directrice) indique le symbole **« ⊔"**

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

• presser **(9)**
• la LED située au-dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation

Répéter l'opération pour désactiver.

● **Child Lock (verrouillage enfant)**
La fonction Child Lock (verrouillage enfant) 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 (verrouillage enfant) 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
• presser et maintenir enfoncées simultanément les touches **(9)** et **(10),** un signal sonore indique que la fonction est activée,et s'affiche un « L » sur les écrans **(13)** et **(14)**.
Répéter l'opération pour désactiver.

● **Timer (minuteur)**
La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).
À la fin du temps programmé la zone de cuisson (ou la zone aspirante) s'éteint automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.
Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson
• Sélectionner la zone de cuisson (puissance¹0)
• Presser − + **(8)** pour accéder à la fonction Timer (minuteur)
• Régler la durée du Timer:
Appuyer sur le sélecteur +, pour augmenter le temps d'arrêt automatique
Appuyer sur le sélecteur − pour diminuer le temps d'arrêt automatique
Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.
Remarque : Chaque zone peut avoir un Timer différent ; sur l'afficheur **(15)** apparaîtra (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 − +), alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole « 0.00 ».

Remarque : à côté de l'afficheur de la zone de cuisson, avec minuteur en marche, s'affiche le symbole « **« (19)**
Pour couper le Timer (minuteur) :
• Sélectionner la zone de cuisson.
• programmer la valeur du minuteur à « 0 » , avec −
Remarque : la fonction reste activée tant que d'autres touches ne sont pas appuyées.

● **Egg Timer (minuteur œufs)**
La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). L'Egg Timer s'active en appuyant sur − + **(8)** .
Remarque : pour régler la fonction **Egg Timer (minuteur œufs) suivre la même procédure de la fonction** Timer (minuteur).
Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (ppendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur − +), alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole "0.00".
Remarque : quand la fonction Egg Timer est en cours, le symbole « » **(20)** s'affiche.

● **Pause**

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

Activation :

- presser **(10)**
- le symbole « II » s'affiche sur les afficheurs **(13)**.

Pour désactiver la fonction :

Remarque : cette opération rétablit l'état du plan avant la pause

- presser **(10)**
- vous avez 10 secondes pour glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (3),** relative à la **zone de cuisson 2 (FIG. 19)**;

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.

● **Recall (rappel)**

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

Activation :

- **rallumer la plaque** dans les 6 secondes qui suivent l'arrêt
- **presser "** **"** sous les 6 secondes successives

● **Automatic Heat UP (Chauffage automatique)**

La fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide 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 **Zone de sélection (3)**, la puissance souhaitée
- le symbole « A » apparaît sur l'afficheur **(13)**.

● **Power Limitation (limitation de puissance)**

La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal.

Remarque : effectuer le réglage quand la plaque est éteinte, **sans** appuyer sur la touche , lors du branchement la plaque de cuisson au réseau électrique ou de la reconnexion du réseau électrique dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

- appuyer et maintenir la pression des touches , jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée
- faire défiler simultanément les zone de sélection **FL et RL** ,de gauche à droite,

puis continuer à appuyer longuement sur la zone correspondante au dernier niveau de puissance , jusqu'au déclenchement du signal sonore

- l'afficheur Timer (**15**) affiche les symboles « **CF6** », pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage
- appuyer ensuite sur la touche et l'afficheur minuteur (15) affichera **PHA (Phase power limit) :**
- l'afficheur de la zone FL affiche le réglage en cours**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** le réglage est programmé par défaut à 7,4 KW

- pour changer la configuration du Power Limitation faire glisser sur les zones de sélection FL
- pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur les touches pendant 1 seconde ;

un signal sonore se déclenchera pour confirmer le réglage et sortir de la fonction.

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● **Allumage**

Appuyer sur (effleurer) **ON/OFF de 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.

● **Allumer l'aspirateur :**

Effleurer (presser) la **Zone de sélection (6)** pour activer l'aspirateur

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

La plaque est équipée de 8 vitesses (niveaux de puissance) d'aspiration

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (6) :**

vers la droite pour augmenter la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (0-8);

vers la gauche pour diminuer la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (8-0);

● **Power Booster (amplificateur de puissance) Aspiration**
L'appareil est pourvu de deux vitesses (niveaux de puissance) d'aspiration supplémentaires (au-delà du niveau 8)
- Effleurer et glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (3)** (au-delà du niveau 8) et activer la fonction Power Booster Aspiration
le **niveau 9** : reste activé 15 minutes
le **niveau 10**: reste activé 5 minutes
après lesquelles la puissance repasse au niveau 8
Remarque : la fonction Power Booster Aspirateur activé apparaît sur l'afficheur **(13)** de la zone de cuisson sélectionnée, avec le symbole « P »

● **Timer (minuteur)**
Activation/Réglage de la fonction Timer pour l'aspirateur
• Sélectionner l'aspirateur.
• Presser — + **(8)** pour accéder à la fonction Timer (depuis n'importe quelle vitesse)
• Régler la durée du Timer:
appuyer sur le sélecteur +, pour augmenter le temps d'arrêt automatique
appuyer sur le sélecteur — pour augmenter le temps d'arrêt automatique
l'afficheur **(15)** affiche le compte à rebours,
Remarque : à côté de l'afficheur de l'aspirateur apparaît le symbole « ◔ »**(19)**
Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur — +), alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole "0.00".
Pour couper le Timer (minuteur) :
• sélectionner la **Zone de sélection (6)**
• programmer la valeur du minuteur à « 0 » , avec —
Remarque : la fonction reste activée tant que d'autres touches ne sont pas appuyées.

●**Activation voyants de saturation des filtres**
Ces indicateurs sont généralement désactivés
(aussi bien pour le filtra à graisse que pour le filtre à charbon)
Pour les activer, procéder comme suit :
- allumer la plaque aspirante avec ⏻ ;
- avec moteur d'aspiration et zones de cuisson éteintes, appuyer et maintenir la pression sur la **Zone de sélection (7) :**
la LED « FILTER » (**17**) s'éclaire faiblement
l'afficheur **(14)** de l'aspirateur affiche la lettre « **G** » – pour procéder à l'activation de l'indicateur de saturation du **filtre à graisse** –
Remarque : appuyer à nouveau sur **la zone de sélection (7)** pour visualiser sur l'afficheur **(14)** la lettre « **F** » et procéder à l'activation **du filtre anti-odeur au charbon**
Activé
- appuyer sur la **Zone de sélection (6),** la LED « FILTER » (**17**) augmente l'intensité et s'arrête 10 secondes après pour signaler **l'ACTIVATION**.

●**Désactivation voyants de saturation des filtres**
répéter la susdite opération pour l'activation ;
- la LED « FILTER » (**17**) diminue l'intensité et s'arrête 10 secondes après pour signaler **la DÉSACTIVATION.**

● **Activation Voyant de saturation des filtres**
La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :
Filtre à graisse
la LED « FILTER » (**17**) s'éclaire ;
l'afficheur (**14**) affiche le symbole « **G** » (pendant 10 secondes après l'allumage)
Filtre anti-odeurs au charbon actif
la LED « FILTER » (**17**) clignote ;
l'afficheur (**14**) affiche le symbole « **F** » (pendant 10 secondes après l'allumage)

● **Réinitialisation Saturation des filtres**
Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisse et/ou anti-odeur au charbon actif) presser longuement la **Zone de sélection (7) :**
la LED « FILTER » s'éteint, et relance le comptage de l'indicateur.
Remarque : Répéter l'opération en cas de signalisation simultanée des deux filtres.

● **Fonctionnement automatique**
L'appareil est équipé d'un capteur de qualité de l'air permettant à la hotte d'adapter automatiquement la vitesse d'aspiration au type de cuisson.
Pour activer cette fonction :
Appuyer brièvement la **Zone de sélection (7)**, la LED « (A) » **(18)** s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

● **Fonctionnement automatique de la hotte avec SNAP®**
Pour connecter la hotte et SNAP®, consulter le manuel fourni avec **SNAP®** ou visiter le site www.elica.com.
Remarque : SNAP® est une unité d'aspiration auxiliaire en mesure de fonctionner avec la hotte.

Pour activer cette fonction :
Appuyer brièvement sur la **Zone de sélection (7)**, la LED « (A) » **(18)** et la LED «))) » **(22)** s'éclairent pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

● **Indicateur FLAP (volet) ouvert**
La zone d'aspiration est dotée d'un FLAP (volet) pivotant mécanique. Il faut éclairer la hotte et ouvrir le volet pour activer le produit. La hotte est équipé d'un capteur qui, quand l'aspiration est activée, si le VOLET est complètement fermé, arrête automatiquement le moteur. L'aspiration redémarre uniquement à l'ouverture du VOLET.

- le moteur ne démarre pas au démarrage de l'aspirateur si le VOLET est fermé :
la LED « **OPEN** » (**23**) s'éclaire, un bip de 5 secondes est déclenché l'afficheur (12) clignote
- en fermant le volet quand le moteur est éclairé, celui-ci s'arrête :
la LED « **OPEN** » (**23**) s'éclaire, un bip de 5 secondes est déclenché l'afficheur (12) clignote

L'appareil est prévu pour être utilisé en association avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant).
En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRATION), l'aspiration de l'air cessera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée.
-Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.
-Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux règlementations pour les installations domestiques en vigueur.
ATTENTION :
-le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS).
-le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

4.1 Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale	**Boost**	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
	8-9	Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	**7-8**	Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	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	**4-5**	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
	3-4	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
	2-3	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	**1-2**	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	1	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	**Puissance zéro**	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)

4.2 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
Œuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	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
	Pancake	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec du 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

5. Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

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.

5.1 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 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.
Fig. 16

Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur.
Fig. 18a - 18b

Entretien de l'aspirateur

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 anti-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.
Fig. 15
Filtre À Charbon Actif - Céramique
(Seulement pour la version filtrante)
Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.
Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une structure céramique qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés créant ainsi une surface d'absorption élevée.
La saturation des **filtres céramique aux charbons actifs** se produit après une utilisation plus ou moins intense en fonction du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2 à 3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. La régénération permet de bénéficier d'une durée maximale des filtres de 5 ans.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Recherche des pannes

CODE D'INFORMATION	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
E2	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
ERR03 **+** **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		

5.3 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.

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

Het is mogelijk dat het product er anders uitziet dan in de illustraties van dit boekje, maar de aanwijzingen voor gebruik, onderhoud en montage blijven hetzelfde.

! De instructies aandachtig lezen: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

! Geen elektrische wijzigingen op het product aanbrengen

! Alvorens het apparaat te installeren, moet gecontroleerd worden of alle onderdelen onbeschadigd zijn. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

! Controleer de integriteit van het product alvorens over te gaan met de installatie. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

Opmerking: De elementen gemarkeerd met het symbool "(*)" zijn optionele accessoires die alleen samen met bepaalde modellen geleverd worden, of het zijn niet-geleverde onderdelen die aangekocht moeten worden.

1. Waarschuwingen

Let op! Neem de volgende instructies strikt in acht:

- Alvorens enige handeling voor de installatie uit te voeren, moet het apparaat zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

- De montage of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en volgens de plaatselijke voorschriften betreffende de veiligheid. Geen enkel deel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij uitdrukkelijk gevraagd in de handleiding voor gebruik.

- Aarding van het apparaat is verplicht.

- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat mogelijk te maken.

- Opdat de montage voldoet aan de huidige veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar volgens de norm vereist die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

- Geen stekkerdozen of verlengsnoeren gebruiken.

-Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

- De apparatuur en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de

toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.

- Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om te controleren, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, of uw stimulator compatibel is met het apparaat.

- Tijdens en na gebruik de verwarmingselementen van het apparaat niet aanraken.

- Vermijd het contact met doeken of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar

- Geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid plaatsen.

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie.

- Indien het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar van elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld.

- Een kookproces met olie of vet op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden.

- NOOIT proberen vlammen met water te blussen. In plaats daarvan, het apparaat uitschakelen en de vlammen doven met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.

- Geen stoomreiniger gebruiken, risico op elektrische schokken

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze oververhit zouden kunnen raken.

- Alvorens het model op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk:

- Na gebruik de kookplaat uitschakelen door middel van het bedieningspaneel en niet vertrouwen op de pan-detector.

- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.

- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of steelpannen, of zonder recipiënten.

- Aan het einde van het kookproces de betreffende zone uitschakelen.

- Tijdens het koken nooit vellen aluminiumfolie gebruiken of direct in aluminium verpakte producten plaatsen. Het aluminium zou kunnen smelten en

uw apparaat onherstelbaar beschadigen.

- Nooit een blikje met voedingsmiddelen opwarmen zonder dit eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!

Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

- Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan.

- De recipiënten moeten rechtstreeks en in het midden op de kookplaat worden geplaatst. In geen geval andere objecten tussen de pan en de kookplaat plaatsen.

- In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones.

Voordat er enige handeling voor reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.
Gebruik tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.
Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat deze instructies kregen voor een veilig gebruik van het apparaat en betreffende het begrip van de gevaren die inherent zijn aan het apparaat.
Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat deze onder toezicht staan.
De ruimtes moeten beschikken over voldoende ventilatie wanneer de afzuigkap gelijktijdig gebruikt wordt met andere apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.
De afzuigkap moet regelmatig zowel intern als extern gereinigd worden (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND) en hierbij moeten alle uitdrukkelijke aanwijzingen van de onderhoudsinstructies in acht worden genomen.
De niet-naleving van de voorschriften voor het reinigen van de afzuigkap en voor het vervangen en reinigen van de filters vormt een gevaar voor brand.
Het is ten strengste verboden voedsel direct op de vlam voor te bereiden.
Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden.
Het frituren moet altijd onder toezicht worden uitgevoerd om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.
LET OP: Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de toegankelijke delen van de afzuigkap heet worden.
Let op! Het apparaat niet op het elektriciteitsnet aansluiten voor zolang de installatie niet volledig voltooid is.

Voor wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moeten de eisen van de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen.
De aangezogen lucht mag niet geleid worden in een kanaal dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.
De afzuigkap nooit gebruiken zonder het correct gemonteerde rooster!

Gebruik alleen de met het product voor de installatie geleverde bevestigingsschroeven of, indien deze niet geleverd zijn, koop het correcte type schroef. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie.
Wanneer de afzuigkap gelijktijdig functioneert met apparaten die gevoed worden door een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte de 4Pa (4 x 10-5 bar) niet overschrijden.

Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding bij het product blijven.Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)) Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid.



Het symbool ▬ op het product of op de begeleidende papieren geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product contact opnemen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:
• Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
• Prestaties: CEI/EN 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; CEI/EN 60704-1; CEI/EN 60704-2-13; CEI/EN 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.; EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint de koken de afzuigkap op de minimale snelheid inschakelen en hem ook na het einde van de bereiding enkele minuten ingeschakeld laten. De snelheid alleen verhogen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperking efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Voor het efficiënt behouden van het vetfilter moet dit, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, is het raadzaam de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem te gebruiken.

2. Het gebruik

Gebruik van de kookplaat

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

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- Veiliger: lagere temperatuur op het glazen oppervlak.

- Sneller: kortere verwarmingstijden van het voedsel.

- Preciezer: de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.

- Efficiënter: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

2.1 Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

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

- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat is.
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem.
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- plaats nooit hete pannen en steelpannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

2.1.1 Recipiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De recipiënten moeten derhalve ijzer bevatten. Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt.

2.1.2 Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd.

Raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren welke diameter pan op elke afzonderlijke zone gebruikt moet worden.

2.2 Energiebesparing

Voor het verkrijgen van de beste resultaat raden wij aan:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem te gebruiken.
- Indien mogelijk de deksels tijdens het koken op de pannen te houden.
- Groenten, aardappelen, enz. te koken met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- De snelkookpan te gebruiken om het energieverbruik en kooktijd verder te beperken.
- De pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone te plaatsen.

Gebruik van de afzuigkap

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

Extractie-vorm

Afb.7

De dampen worden naar buiten afgevoerd door middel van een reeks leidingen (apart aan te schaffen) bevestigd op de meegeleverde flensaansluiting.

De diameter van het afvoerkanaal moet gelijk zijn aan de diameter van de aansluitring:

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang Ø 150 mm (*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Afb.7c

Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau.

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

! Gebruik een zo kort mogelijke leiding.

! Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).

! Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.

Filtratie-vorm

Afb.8

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid.

Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel.

De verpakking omvat reeds vier sets performante keramische filters met actieve koolstof. De keramische filters zijn innovatieve modulaire zelfgenererende koolstoffilters (raadpleeg het deel Onderhoud - Filters met actieve koolstof van deze handleiding).

De fysisch-chemische eigenschappen maken het mogelijk een hoge efficiëntie van geurabsorptie te bereiken en een hoge mechanische weerstand.

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

afb. 13b

Raadpleeg de websites www.elica.com en www.shop.elica.com om het volledige scala van beschikbare kits te controleren en om verschillende installaties uit te kunnen voeren in zowel de filter- als de afzuigversie.

3. Het installeren

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

Het apparaat is vervaardigd voor inbouw in een 2-6 cm dik werkblad in geval van opbouwinstallatie; een verzonken installatie vereist een 2,5-6 cm dik werkblad.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wanden moet aan de voorkant ten minste 5 cm bedragen, aan de zijkanten 4 cm en ten minste 50 cm ten opzichte van de kastjes erboven.

NB = Dit zijn indicatieve afstanden: houd bij het bepalen van de afstanden rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van de keuken.

⚠ 3.1 Elektrische aansluiting

Afb. 3

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

Let op! Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is.

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

Opmerking : het product is uitgerust met de functie Power Limitator door middel waarvan een maximale drempel voor kW-absorptie kan worden ingesteld.

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten).

Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelvolgorde van de Power Limitator.

3.3 Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Na het uitpakken van het product controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport en in geval van problemen, alvorens verder te gaan met de installatie, contact opnemen met uw leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor de gekozen installatiezone.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van de installatiezone een stopcontact beschikbaar is.

Voorbereiding van het meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, fornuizen, ovens, wasmachine en wasdrogers.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit en verwijder alle houtkrullen en zaagsel voordat de kookplaat geplaatst wordt.

BELANGRIJK: gebruik een één-component lijmkit **(S)**, met een thermische weerstand tot aan 250°;
voorafgaand op de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting zouden kunnen aantasten, verwijderd worden
(bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.);
de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst verdeeld worden;
na het verlijmen de kit gedurende ongeveer 24 uur laten opdrogen.

Afb. 1b

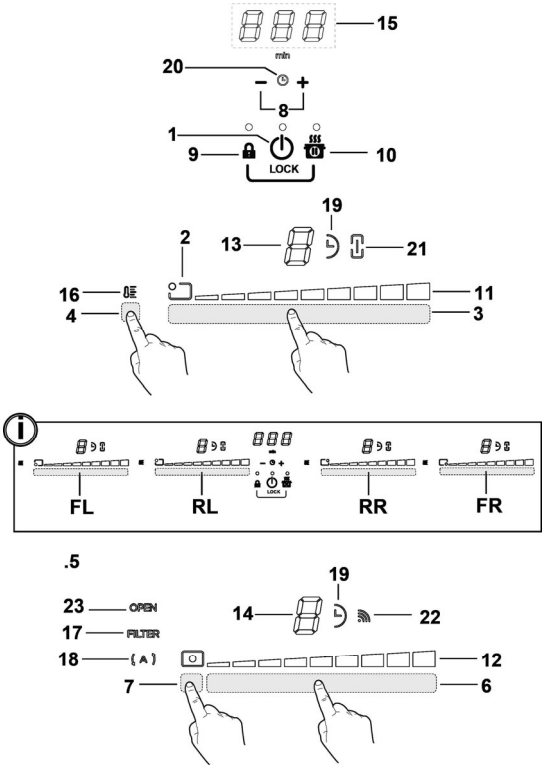
LET OP! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestingselementen, zoals voorzien in deze instructies, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

Opmerking: voor een correcte installatie van het product is het raadzaam de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

- elastische folie van zachte PVC, met hechtmiddel op basis van acrylaat
- moet voldoen aan de norm DIN EN 60454
- vlamvertragend
- uitstekende weerstand tegen veroudering
- bestand tegen temperatuurwisselingen
- bruikbaar bij lage temperaturen

4. Werking

Bedieningspaneel
Opmerking: Voor het selecteren van de commando's is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (erop te drukken).



Toetsen

1. **ON/OFF** van de kookplaat / de afzuigkap voor de kookplaat
2. Indicator positie kookzone
3. Selectie kookzones
   Verhogen/Verlagen Power Level
4. Activering Temperature Manager
5. Toetsen afzuigkap
6. Selectie afzuigkap
   Verhogen/Verlagen aanzuigsnelheid (vermogen)
7. Activering automatische functies
   Reset verzadiging filters
8. Activering Timer
   Verhogen/Verlagen tijd Timer

9.10 Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pauze / Recall

Display / LED

11. Weergave Power Level
12. Weergave afzuigsnelheid (vermogen)
13. Display kookzone
14. Display afzuigkap
15. Display Timer
16. Indicator Temperature Manager
17. Indicator service filters
18. Indicator functie automatische afzuiging
19. Indicator actieve Timer
20. Indicator Egg Timer actief
21. Indicator Bridge actief
22. Indicator werking met SNAP
23. Indicator FLAP

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens de strengste veiligheidsnormen.

Derhalve:

• worden bepaalde functies, als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als deze niet goed zijn geplaatst, niet geactiveerd of automatisch gedeactiveerd.

• in andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: **"Kookplaat activeren"** zonder **"Selecteer kookzone"** en de **"Bedrijfstemperatuur",** of de **"Functie Lock"** of de **"Timer"**).

⚠ **Let op!** In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool "H" om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd.

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Display kookzone

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Ingeschakelde kookzone	0
Power Level [Vermogensniveau]	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]	H
Pot Detector [Pannendetector]	U
Functie Temperature Manager [Temperatuurbeheer] actief	u
Functie Child Lock [Kinderslot] actief	L
Functie Pauze	II
Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming]	A

Kenmerken van de kookplaat

● **Safe Activation [Veilige inschakeling]**

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

● **Pot Detector [Pannendetector]**

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

● **Safety Shut Down [Veilige uitschakeling]**

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

● **Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]**

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool "H" .

Werking

Opmerking: Om de functies te activeren, moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden

● **Inschakelen**

Druk op (aanraken) ⏻ **ON/OFF kookplaat/afzuigkap**

Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik

Nogmaals indrukken om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Selectie kookzones**

Raak de **slidertoets (3)** aan (indrukken) op het punt dat overeenkomt met de gewenste kookzone.

● **9 Power Level**

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus

Raak de **slidertoets (3)** aan en veeg met uw vingers naar het gewenste niveau:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

● **Power Booster [Vermogensboost]**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau 9), dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Raak de **slidertoets (3)** aan en veeg met uw vingers tot boven het niveau 9 om de Power Booster te activeren

Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool "P"

● **Bridge Zones**

Dankzij de Bridge-functie kunnen de kookzones gecombineerd werken, zodat deze één enkele kookzone vormen van hetzelfde vermogensniveau. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Het is mogelijk om de voorste **"Master"** kookzone te gebruiken in combinatie met de overeenkomstige **"Secundaire"** kookzone aan de achterzijde (raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Activeren van de functie Bridge:

-selecteer tegelijkertijd de twee gebieden van de kookzones die u wilt gebruiken

-de indicator Bridge **(21)** van de **"Secundaire"** kookzone **gaat branden "**  **"**

-met de **slidertoets (3)** van de kookzone **"Master" kan het te gebruiken niveau (vermogen) worden ingesteld**

- deze procedure herhalen om de **functie Bridge** te deactiveren

● **Temperature Manager**

Temperature Manager is een regelfunctie om de warmte op een constante temperatuur bij een geoptimaliseerd vermogen te houden; ideaal voor het warm houden van bereide gerechten.

De functie Temperature Manager wordt geactiveerd door het indrukken van de activeringstoets **(4)**

Op het display van de zone waar Temperature Manager actief is verschijnt het symbool **"**  **"**

● **Key Lock [Toetsenvergrendeling]**

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling] kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat deze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activeren:

• druk op  **(9)**

• de LED van de toets wordt verlicht om aan te geven dat de functie actief is

Herhaal dezelfde handeling voor het deactiveren.

● **Child Lock**

De Child Lock zorgt ervoor dat er geen functies geactiveerd kunnen worden, zodat het onmogelijk is dat de kookzones en de afzuigzone per ongeluk door kinderen worden ingeschakeld.

De Child Lock kan alleen geactiveerd worden met het ingeschakelde product, maar met de uitgeschakelde kookzones (en afzuigzone).

Activeren:

• verwijder de eventueel op de kookplaat aanwezige pannen

• de toetsen  **(9)** en  **(10)** tegelijkertijd ingedrukt houden. Een akoestisch signaal geeft aan dat de functie actief is en op de displays **(13)** en **(14)** wordt een "L" weergegeven.

Herhaal dezelfde handeling voor het deactiveren.

● **Timer**

De timerfunctie is een countdown die, ook tijdelijk, kan worden ingesteld op iedere kookzone (en op de afzuigzone).

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone (of de afzuigzone) automatisch uitgeschakeld, hetgeen aan de gebruiker met een geluidssignaal gemeld wordt.

Activeren/instellen van de Timer-functie voor de kookplaat

• Selecteer de kookzone (vermogen¹0)

• Druk op − + **(8)** om de Timer-functie te gebruiken

• Stel de duur van de Timer in:

druk op de toets + om de automatische uitschakeltijd te verlengen

druk op de toets − om de automatische uitschakeltijd te verkorten

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer worden ingesteld. Op het scherm **(15)** verschijnt 10 seconden lang de afteltijd van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de afteltijd van de verminderde tijd wordt weergegeven.

Als de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of korter als op een wordt gedrukt − +) en wordt op het scherm **(15)** het symbool "0.00" knipperend weergegeven.

Opmerking: als de Timer in gebruik is, verschijnt aan de zijkant van het scherm van de kookzone het symbool " " **(19)**

Uitschakelen van de Timer:

• selecteer de kookzone

• stel de timerwaarde met behulp van − in op "0"

Opmerking: de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

● **Egg Timer (Eierwekker)**

De functie Egg Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). De Egg Timer kan worden ingeschakeld door op − + **(8)** te drukken.

Opmerking: volg voor het instellen van de functie **Egg Timer** dezelfde procedure als voor de functie **Timer**.

Als de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of korter als op een wordt gedrukt − +) en wordt op het scherm **(15)** het symbool "0.00" knipperend weergegeven.

Opmerking: als de Egg Timer in gebruik is, verschijnt het symbool " " **(20)**

● **Pauze**

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het kookvermogen op nul gesteld.

Activeren:

• druk op **(10)**

• op het scherm **(13)** wordt het symbool"11" weergegeven.

De functie deactiveren:

Opmerking : na deze handeling wordt de staat van de kookplaat hersteld zoals deze was voor de pauze

• druk op **(10)**

• veeg binnen 10 seconden met uw vingers over de slidertoets (3) naar rechts
tot aan **kookzone 2 (AFB.19)**;
Opmerking : als deze handeling niet binnen deze tijd wordt uitgevoerd
blijft de functie Pauze actief.

Opmerking: wanneer de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

● **Recall**

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activeren:

• **de kookplaat weer inschakelen**
binnen 6 seconden na de uitschakeling

• **druk op "** **"**
binnen de volgende 6 seconden

● **Automatic Heat UP [Automatische opwarming]**

Met de functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] kan het ingestelde vermogen sneller op volle snelheid worden gebracht; deze functie biedt het voordeel van een sneller kookproces, zonder het risico op aanbranden van de levensmiddelen, omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet zal overschrijden.
Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.

Activeren:

• druk gedurende lange tijd het gewenste vermogen in op de **slidertoets (3)**

• op het scherm **(13)** wordt het symbool"A" weergegeven.

● **Power Limitation (vermogensbegenzing)**

Met de vermogensbegrenzingsfunctie kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie beperken.
Opmerking: deze functie moet bij uitgeschakelde kookplaat, **zonder** op de toets te drukken, op het moment dat de kookplaat op de elektriciteit wordt aangesloten of als de elektriciteit zelf wordt aangesloten, binnen 2 minuten worden ingesteld.

Instellen van de Power Limitation:

- de toetsen langere tijd ingedrukt houden, totdat er een kort geluidssignaal klinkt

- tegelijkertijd over de slidertoetsen **FL en RL** vegen , van links naar rechts,
daarna het gedeelte dat overeenkomt met het hoogste vermogensniveau langere tijd indrukken,
totdat een kort geluidssignaal klinkt

- op het scherm van de timer (**15**) verschijnt het symbool "**CF6**", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd

- druk vervolgens op toets en de timer van het display (15) toont **PHA (Phase power limit):**
- het display van de zone FL toont de huidige instelling**
0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW
** de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW
- blader voor de wijziging van de instelling van de Power Limitation naar de selectiegebieden FL
- druk voor het opslaan van de gemaakte keuze 1 seconde lang op de toetsen ;
er klinkt een geluidssignaal om de gemaakte instelling te bevestigen; de functie wordt afgesloten.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● **Inschakelen**

Druk op (aanraken) **ON/OFF kookplaat/afzuigkap**
Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik
Nogmaals indrukken om uit te schakelen
Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Inschakelen van de afzuigkap:**
De **slidertoets (6)** aanraken (indrukken) om de afzuigkap in te schakelen

● **Afzuigsnelheid (vermogen):**
De afzuigkap heeft 8 verschillende afzuigsnelheden (vermogen)
Raak de **slidertoets (6)** aan en veeg met uw vingers naar het gewenste niveau:
naar rechts om de afzuigsnelheid (het vermogen) te verhogen (0-8);
naar links om de afzuigsnelheid (het vermogen) te verlagen (8-0);

● **Power Booster afzuiging**
Dit product heeft twee extra afzuigsnelheden (vermogen) (boven het niveau B)
- Raak de **slidertoets (3)** aan en veeg met uw vingers tot boven het niveau B om de Power Booster afzuiging in te schakelen

niveau 9 : blijft 15 minuten actief
niveau 10 : blijft 5 minuten actief
daarna keert de snelheid terug naar niveau 8
Opmerking: als de Power Booster afzuiging actief is, wordt dit op het scherm **(13)** van de geselecteerde kookzone aangegeven met het symbool" P"

● **Timer**

Activeren/instellen van de timerfunctie voor de afzuigkap

• Selecteer de afzuigkap.

• Druk op − + **(8)** om de timerfunctie in te schakelen (alle snelheden)

• Stel de duur van de Timer in:

druk op de toets + om de automatische uitschakeltijd te verlengen

druk op de toets − om de automatische uitschakeltijd te verkorten

op het scherm **(15)** wordt de afteltijd weergegeven,
Opmerking: aan de zijkant van het scherm van de afzuigkap verschijnt het symbool" ◔ "**(19)**
Als de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of korter als op een wordt gedrukt − +) en wordt op het scherm **(15)** het symbool "0.00" knipperend weergegeven.

Uitschakelen van de Timer:

• selecteer de **slidertoets (6)**

• stel de timerwaarde met behulp van − in op "0"

Opmerking: de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

● **Activeren van de filterverzadigingsindicator**

Deze indicatoren zijn normaal gesproken niet actief
(zowel het vetfilter als het actieve koolfilter)
Als volgt activeren:

- schakel de afzuigkap in met ⏻ ;

- met uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones op de **slidertoets (7)** drukken en deze ingedrukt houden:

het LED-lampje "FILTER" (**17**) gaat gedimd branden

op het scherm **(14)** van de afzuigkap verschijnt de letter "**G**" – om over te gaan tot het activeren van de verzadigingsindicator van het **vetfilter** –

Opmerking: druk nogmaals op de **slidertoets (7)** zodat op het scherm **(14)** de letter "**F**" wordt weergegeven en ga over tot het activeren van het **actieve koolstof geurfilter**

Attivo

- druk op de **slidertoets (6).** Het LED-lampje "FILTER" (**17**) gaat fel branden en dooft na 10 seconden om aan te geven dat de **ACTIVERING** is gelukt.

● **Deactiveren van de filterverzadigingsindicator**

herhaal de hierboven beschreven handeling voor het activeren;

- het LED-lampje "FILTER" (**17**) gaat gedimd branden en dooft na 10 seconden om aan te geven dat de DEACTIVERING is gelukt.

● **Filterverzadigingsindicator**

De afzuigkap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Vetfilter

het LED-lampje "FILTER"(**17**) gaat branden;
op het scherm (**14**) verschijnt het symbool "**G**" (10 seconden lang na het inschakelen)

Actieve koolstof geurfilter

het LED-lampje "FILTER"(**17**) knippert;
op het scherm (**14**) verschijnt het symbool "**F**" (10 seconden lang na het inschakelen)

● **Reset verzadiging filters**

Na het uitvoeren van het onderhoud aan de filters (vet en/of actieve koolstof), **de slidertoets (7)** indrukken en langere tijd ingedrukt houden**:**

het LED-lampje "FILTER" dooft, waarna de indicatoren opnieuw gaan tellen.

Opmerking: Herhaal deze procedure als beide filters tegelijkertijd worden gesignaleerd.

● **Automatische werking**

Het product is voorzien van een luchtkwaliteitssensor waarmee de afzuigkap automatisch de meest geschikte afzuigsnelheid instelt, afhankelijk van het soort kookproces.
Voor het activeren van deze functie:

Druk kort op de **slidertoets (7)**. Het LED-lampje "(A)" **(18)** gaat branden als bewijs van het feit dat de kap in deze modaliteit werkzaam is.

● **Automatische werking van de afzuigkap met SNAP®**

Raadpleeg voor het aansluiten van de afzuigkap en SNAP® de handleiding die bij **SNAP®** is geleverd, of bezoek onze website www.elica.com.

Opmerking: SNAP® is een hulpafzuiging die samen met de afzuigkap kan werken.

Voor het activeren van deze functie:

Druk kort op de **slidertoets (7)**. De LED-lampjes "(A)" **(18)** en "📶" **(22)** gaan branden als bewijs van het feit dat de kap in deze modaliteit werkzaam is.

● **Indicator FLAP open**

De afzuigzone is voorzien van een mechanisch draaiende FLAP. Om het product te activeren, moet de afzuigkap worden ingeschakeld en moet de klep worden geopend. De afzuigkap is voorzien van een sensor die de motor automatisch stopt, als de FLAP bij geactiveerde afzuiging volledig wordt gesloten. Alleen door de FLAP te openen start het afzuigen opnieuw.

- als de afzuiging wordt ingeschakeld, start de motor niet als de FLAP is gesloten:

het LED-lampje "**OPEN**" (**23**) gaat branden en er klinkt om de 5 seconden een lange pieptoon het scherm (12) knippert

- als de FLAP wordt gesloten, stopt de motor:
het LED-lampje "**OPEN**" (**23**) gaat branden en er klinkt om de 5 seconden een lange pieptoon het scherm (12) knippert

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).
Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.
-De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.
-De SET moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.
OPGELET:
-de bedrading van de op het apparaat aan te sluiten SET moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV).
-de fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de SET.

4.1 Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen en de bereidingsgewoonten)
Max vermogen	**Boost**	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	deaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	**7-8**	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen
Gemiddeld vermogen	**4-5**	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Afmaken van de pasta (mantecare).
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeuïg maken (mantecare).
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	IIdeaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	**1-2**	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
OFF	**Vermogen nul**	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H-L-O)

4.2 Bereidingstabel

Categoriën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
Pesce	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken/ gefrituurd	Verwarming van de olie of het vet	8-9	Bakken/frituren	7-8
Uova	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Salse	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Dolci, creme	Banketbakkers-crème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijs met melk	Melk verwarmen	5-6	Zachtjes aan de kook houden	2-3

5. Onderhoud

Onderhoud van de kookplaat

Let op! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

5.1 Schoonmaak

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:
Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.
Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.
Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).
GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!
Belangrijk:
In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.
afb. 16

Voor een nog volledigere en grondigere reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.
afb. 18a - 18b

Onderhoud van de afzuigkap

Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**
Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.
GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

Vetfilter

Verzameld de door de bereiding vrijgegeven vetdeeltjes
Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus.
Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.
afb. 15
Filter Met Actieve Kool - Keramisch
(Alleen voor de Filterversie)
Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op
Het product is uitgerust met 4 sets filters die de geuren dankzij de actieve kool opvangen. De actieve kool is geïntegreerd in een keramische structuur, eenvoudig en volledig toegankelijk voor de onzuiverheden, waardoor er een groot absorptie-oppervlak gevormd wordt.
De verzadiging van de **keramische filters met actieve kool** vindt plaats na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van de manier van koken en de frequentie van reiniging van het vetfilter. Deze geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden, gedurende 45 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. De regeneratie maakt een maximale duur van de filters van 5 jaar mogelijk.
afb. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Het opsporen van storingen

INFORMATIECODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
E2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
ERR03 + geluidssignaal 	Er wordt een voortdurende (permanente) activering van de toets waargenomen. De interface schakelt uit na 10 seconden.	Water, pannen of kookgerei op de gebruikersinterface.	Reinig het oppervlak en verwijder eventuele voorwerpen vanaf de kookplaat.
Voor alle andere foutmeldingen (E … U …)	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

5.3 Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".
2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

Als de storing na het uitvoeren van deze controles nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.

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

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

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

! No realice modificaciones eléctricas al producto

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

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

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.

1. Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.

- La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.

- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario montar un interruptor de corte omnipolar homologado que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las indicaciones de instalación.

- 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,.riesgo de incendios

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, riesgo de electrocución

- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del 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.

- Cuando se termine de cocinar, apague la zona correspondiente.

- Al cocinar, nunca utilice papel de aluminio, tampoco apoye directamente productos envasados 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.

- Coloque los recipientes centrados, directamente sobre la placa de cocción. 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 realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación.

Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

Este producto no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

El ambiente debe disponer de ventilación adecuada, cuando la campana extractora se utiliza junto con otros aparatos de combustión de gas u otros combustibles.

La campana debe limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera (AL MENOS UNA VEZ AL MES), de todas maneras siempre se deberá cumplir con lo indicado en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros implica riesgos de incendio.

Está terminantemente prohibido cocinar alimentos con llamas libres.

El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.

Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

ATENCIÓN: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles de la campana pueden calentarse considerablemente.

¡Cuidado! 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.
Nunca utilice la campana si la rejilla no está montada correctamente!

Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.
Cuando la campana y los aparatos alimentados con una fuente de energía distinta a la electricidad, funcionan simultáneamente, la presión negativa en el local no debe sobrepasar los 4 Pa (4 × 10-5 bares).

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.

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



El símbolo ▬ en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:
• Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

2. Utilización

Uso de la placa de cocción

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

Beneficios:

Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

- Más segura: menor temperatura sobre la superficie del vidrio.
- Más rápida: tiempos menores de calentamiento de alimentos.
- Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a los mandos
- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se trasforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

2.1 Recipientes para la cocción

Utilice solo ollas con el símbolo 

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano.
- recipientes de metal con una base esmaltada.
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa

2.1.1 Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

2.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada zona individual, consulte la parte ilustrada de este manual.

2.2 Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Usar únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantener la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocinar verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Colocar la olla en el centro de la zona de cocción dibujado en la placa.

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



Versión aspirante

Fig.7

Los vapores se expulsan al exterior a través de una serie de tuberías (deben comprarse a parte) fijadas a la brida de empalme incluida en el suministro.

El diámetro del tubo de descarga debe ser igual al diámetro del aro de empalme:

- en caso de salida rectangular 222 x 89 mm
- en caso de salida redonda Ø 150 mm (*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual.

Fig.7c

Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme).

El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido.

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

! Usar un conducto cuya longitud se la mínima indispensable.
! Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).
! Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

Fig. 8

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación.

El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble.

En el paquete están incluidas cuatro juegos de filtros de cerámica de carbón activado de alto rendimiento. Los filtros de cerámica son innovadores filtros modulares de carbón que se regeneran (véase en este manual la sección Mantenimiento - Filtros de carbón activado).

Las características químicas y físicas permiten obtener un alto nivel de eficiencia de absorción de olores así como una elevada resistencia mecánica.

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

Fig. 13b

Consulte los sitios web www.elica.com y www.shop.elica.com para verificar la gama completa de los juegos disponibles, para poder realizar distintas instalaciones tanto en versión filtrante como aspirante.

3. Instalación

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

El electrodoméstico ha sido realizado para ser empotrado en un nivel de trabajo espesor 2-6 cm, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm frontalmente, de al menos 4 cm lateralmente y de al menos 50 cm respecto a los colgantes superiores.

NOTA = Las distancias sugeridas son indicativas: en el proyecto de los espacios deben ser seguidas las indicaciones del fabricante de la cocina.

⚠ 3.1 Conexión eléctrica

Fig. 3

- 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.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.
- 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
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo respecto de los otros cables
- Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm2 para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm2.
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

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

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

Nota : el producto cuenta con una función Power Limitator que permite programar un umbral de absorción máximo kw

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). **Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.**

3.3 Montaje

Antes de iniciar con 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 hay (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.), que en su caso deberá ser quitado y guardado.
- 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, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

IMPORTANTE: utilice un adhesivo sellador monocomponente**(S)**, con resistencia a la temperatura de hasta 250° ;
antes de realizar la instalación es preciso limpiar esmeradamente las superficies a encolar eliminando toda sustancia que pueda perjudicar el encolado (p.ej.: agente antiadherente, conservantes, grasas, aceites, polvos, residuos de viejos adhesivos etc.);
el adhesivo debe ser distribuido de modo uniforme a lo largo de todo el perímetro del marco;
tras finalizar el encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

Fig. 1b

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

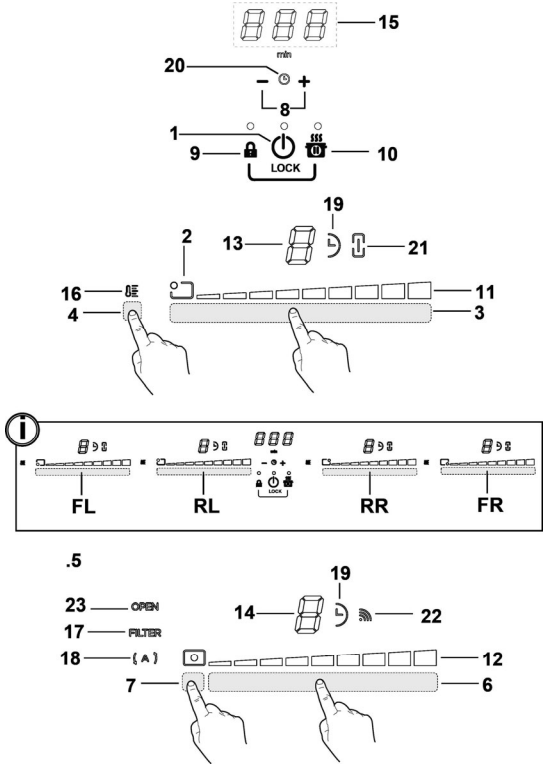
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- 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

4. Funcionamiento

Panel de control

Nota: Para seleccionar los mandos basta con tocar suavemente (presionar) los símbolos que los representan



.

Botones

1. **ON/OFF** de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2. Indicador posición zona de cocción
3. Selección zona de cocción
   Aumento/Disminución Power Level
4. Activación Temperature Manager
5. Botones aspirador
6. Selección aspirador
   Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
7. Activación funciones automáticas
   Reset saturación filtros
8. Activación Timer
   Aumento/Disminución tiempo Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pausa / Recall

Indicador/LED

11. Visualización Power Level
12. Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13. Indicador zona de cocción
14. Indicador aspirador
15. Indicador Timer
16. IndicadorTemperature Manager
17. Indicador asistencia filtros
18. Indicador función de aspiración automática
19. Indicador timer activo
20. Indicador Egg Timer activo
21. Indicador Bridge activo
22. Indicador funcionamiento con SNAP
23. Indicador FLAP

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 la **"Función Lock" (Función bloqueo)** o la **"Timer" (Temporizador)**.

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

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

Indicador zona de cocción

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

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

Características de la placa

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

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

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

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

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

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

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

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

Funcionamiento

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

● **Encendido**

Presionar (tocar) ⏻ **ON/OFF placa de cocción/aspirador**

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Tocar (presionar el**área de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

● **9 Power Level**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del**área de selección (3):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

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

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

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del**área de selección (3):** (sobre el nivel 9) y activar el Power Booster

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo "P"

● **Bridge Zones**

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge 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 comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)
Para activar la Función Bridge:
- seleccionar al mismo tiempo las dos áreas de selección de las zonas de cocción que se desea utilizar
- el indicador Bridge **(21)** de la zona de cocción **"Secundaria" se ilumina "** **"**
- a través del **área de selección (3)** de la zona de cocción **"Master" será posible configurar elnivel (potencia) de funcionamiento**
- para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

● **Temperature Manager (Gestión Temperatura)**
Temperature Manager es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos.
La función Temperature Manager se activa presionando en el área de activación **(4)**
En el indicador de la zona que está funcionando en Temperature Manager aparece el símbolo **"**

● **Key Lock (Cerradura con llave)**
El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.
Activación:
• presionar **(9)**
• el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación
Repita la operación para desactivar.

● **Child Lock (Bloqueo infantil)**
La función Child Lock 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 Child Lock 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
• presionar y mantener presionados al mismo tiempo **(9)** y la **(10),** una señal acústica indica que la función está activa,y se visualiza una "**L**" en los indicadores **(13)** y **(14)**.
Repetir la operación para desactivar.

● **Timer (Temporizador)**
La función Timer 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 de la función Timer para la placa de cocción
• Seleccionar la zona de cocción (potencia¹0)
• Presionar **(8)** para acceder a la función Timer
• Ajustar el tiempo de duración del Timer:
presionar el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático
presionar 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 Timer distinto; en el indicador **(15)** 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 ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando), mientras el indicador **(15)** parpadea, con el símbolo "0.00".

Nota: al lado del indicador de la zona de cocción, con el timer en uso, aparece el símbolo " **(19)**
Para apagar el Timer:
• seleccionar la zona de cocción
• configurar el valor del timer en "0", a través
Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

● **Egg Timer (Temporizador de huevos)**
La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). La función Egg Timer se activa presionando **(8)** .
Nota: para el ajuste de la función **Egg Timer** seguir el mismo procedimiento de la función **Timer**.
Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando), mientras el indicador **(15)** parpadea, con el símbolo "0.00".
Nota: ccon la función Egg Timer en uso aparece el símbolo " **(20)**

● **Pausa**
La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.
Activación:
• presionar **(10)**
• se visualiza una "II" en los indicadores **(13)**.

Para desactivar la función:

Nota: esta operación reestablece las condiciones de la placa antes de la pausa

• presionar **(10)**

• en 10 segundos desplazar hacia la derecha con los dedos a lo largo

del**área de selección (3),** correspondiente a la **zona de cocción 2**

(FIG.19);

Nota: Si la operación no se realiza durante este tiempo, la función pausa permanece activa.

Nota: si después de 10 minutos**,** la **Función Pausa** no está desactivada, la placa se apaga automáticamente.

● **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

• **volver a encender la placa** antes de 6 segundos desde el apagado

• **presionar "** **"** antes de los otros 6 segundos sucesivos

● **Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)**

La función Automatic Heat UP 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:

• presionar prolongadamente, sobre el**Área de selección (3)**, la potencia deseada

• se visualiza una "A" en el indicador **(13)**.

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

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima.

Nota: la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, **sin** presionar el botón , cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos.

Para configurar el Power Limitation :

- presionar y mantener presionados las teclas , prolongadamente, hasta que se emita una breve señal acústica
- desplazar simultáneamente sobre las áreas de selección **FL y RL** , de izquierda a derecha,
- presionar y mantener presionados las teclas prolongadamente en el área correspondiente al último nivel de potencia , hasta que se emita una breve señal acústica
- el indicador del timer (**15**) muestra los símbolos "**CF6**", lo que indica que es posible realizar la configuración
- a continuación pulsar la tecla y la pantalla del temporizador (15) mostrará **PHA (Phase power limit):**
- la pantalla de la zona FL muestra la configuración actual**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** por defecto el ajuste está programado en 7,4 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation, desplazarse por las zonas de selección FL
- para guardar la selección realizada, pulsar las teclas , durante 1 segundo;

se emitirá una señal acústica para confirmar que se ha configurado y, a continuación, salir de la función.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● **Encendido**

Presionar (tocar suavemente) **ON/OFF placa de cocción/aspirador**

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Encendido del aspirador:**

Tocar (presionar) el**área de selección (6)** para activar el aspirador

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

La placa está dotada de 8 niveles de velocidad (potencia) de aspiración

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del**área de selección (6):**

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-8);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (8-0);

● **Aspiración Power Booster**

El producto está dotado de dos niveles de velocidad (potencia) de aspiración suplementarios (sobre el nivel 8)

- Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del**área de selección (3)** (sobre el nivel 8) y activar la aspiración Power Booster

el **nivel 9** : permanece activo durante 15 minutos

el **nivel 10** : permanece activo durante 5 minutos

después de lo cual la potencia vuelve al nivel 8

Nota: el aspirador Power Booster activo, se muestra en el indicador **(13)** de la zona de cocción seleccionada, con el símbolo "P"

● **Timer (Temporizador)**

Activación/Regulación de la función Timer para el aspirador

• Seleccionar el aspirador.

• Presionar **(8)** para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)

• Ajustar el tiempo de duración del Timer:

presionar el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático

presionar el selector , para disminuir el tiempo de apagado automático

en el indicador **(15)** se visualiza la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, aparece el símbolo " "**(19)**

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando , mientras el indicador **(15)** parpadea, con el símbolo "0.00".

Para apagar el Timer:

• seleccionar **Área de selección (6)**

• configurar el valor del timer en "0" , a través

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

● **Activación indicadores saturación filtros**

Estos indicadores normalmente están desactivados

(tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)

Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:

- encender la placa de aspiración mediante ;

- con el motor de aspiración y las zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionada el**área de selección (7):**

el LED "FILTER" (**17**) se enciende con baja luminosidad

el indicador **(14)** del aspirador muestra la letra "**G**" - para proceder a la activación del indicador de saturación del **filtro de grasa** -

Nota: presionar de nuevo en **el área de selección (7)** para visualizar en el indicador **(14)** la letra "**F**" y proceder a la activación **del filtro de olor de carbón**

Activo

- presionar en el**área de selección (6),** el LED "FILTER" (**17**) cambia a alta luminosidad y, después se apaga tras 10 segundos, para indicar que se ha completado la **ACTIVACIÓN**.

● **Desactivación indicadores saturación filtros**

repetir la operación arriba descrita para la activación;

- el LED "FILTER" (**17**) cambia a baja luminosidad, después se apaga trascurridos 10 segundos, indicando que se ha completado la **DESACTIVACIÓN.**

● **Indicador de saturación filtros**

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

Filtro grasas

el LED "FILTER" (**17**) se enciende;

en el indicador (**14**) se visualiza el símbolo "**G**" (durante 10 segundos después del encendido)

Filtro contra olores de carbón activado

el LED "FILTER" (**17**) parpadea;

en el indicador (**14**) se visualiza el símbolo "**F**" (durante 10 segundos después del encendido)

● **Reset saturación filtros**

Tras el mantenimiento de los filtros (grasas y/u olores de carbón activo) presionar prolongadamente en el **área de selección (7):**

el LED "FILTER" se apaga, haciendo partir de nuevo el recuento del indicador.

Nota: Repetir la operación en caso de señalización simultánea de ambos filtros.

● **Funcionamiento automático**

El producto está equipado con un sensor de calidad del aire que permite que la campana establezca automáticamente la velocidad de aspiración más adecuada según el tipo de cocción.

Para activar esta función:

Presionar brevemente el**área de selección (7)**, el LED "(A)" **(18)** se enciende para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

● **Funcionamiento automático de la campana con SNAP®**

Para la conexión entre la campana y SNAP®, consultar el manual suministrado con **SNAP®** o visitar www.elica.com.

Nota: SNAP® es una unidad de aspiración auxiliar que puede funcionar junto con la campana.

Para activar esta función:

Presionar brevemente el**área de selección (7)**, el LED "(A)" **(18)** y el LED " " **(22)** se encienden para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

● **Indicador FLAP abierto**

El área de aspiración está equipada con un FLAP mecánico giratorio. Es necesario encender la campana y abrir el flap para activar el producto. La campana está equipada con un sensor que, cuando la aspiración está activada, detiene el motor automáticamente si el FLAP está completamente cerrado. La aspiración solo comienza nuevamente cuando se vuelve a abrir el FLAP.

- al encender el aspirador, el motor no arrancará si el FLAP está cerrado:

el LED "**OPEN**" (**23**) se ilumina, sonará un pitido largo, cada 5 segundos el indicador (12) parpadea

- cerrando el FLAP con el motor en marcha, el motor se detiene:el LED "**OPEN**" (**23**) se ilumina, sonará un pitido largo, cada 5 segundos el indicador (12) parpadea

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

Instalando el KIT sensor Window (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana, presente en la habitación en la cual se aplica el KIT, esté cerrada.

-La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.

-El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN:

-el cableado del KIT para conectar al aparato debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV).

-el fabricante de este aparato rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

4.1 Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	**Boost**	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
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	**7-8**	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	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	**4-5**	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	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
	2-3	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	**1-2**	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1	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	**Potencia cero**	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)

4.2 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	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	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/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	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	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	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

5. Mantenimiento

Mantenimiento de la placa de cocción

¡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.

5.1 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, 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.
Fig. 16

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior
Fig. 18a - 18b

Mantenimiento del aspirador

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.
¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para 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.
Fig. 15
Filtro De Carbón Activado - Cerámico
(Solo para Versión Filtrante)
Retiene los olores desagradables provenientes de la cocción.
El producto está dotado de cuatro baterías de filtros que retienen los olores gracias a los carbones activados. Los carbones activados están integrados a una estructura cerámica que los hace fácil y completamente accesibles de las impurezas, creando así una elevada superficie de absorción.
La saturación de los **filtros de cerámica de carbones activados** se ocasiona tras un uso más o menos prolongado según el tipo de cocina y de la frecuencia de la limpieza del filtro de grasa Estos filtros para olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en horno precalentado a 200°C por 45 minutos. La regeneración permite una duración máxima de los filtros de 5 años.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Solución de daños

CÓDIGO DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
E2	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
ERR03 + 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		

5.3 Servicio de asistencia

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 "Localización de averías".
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.

Obedecer rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico para a cozedura de alimentos e extração dos fumos derivados da cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex.:aquecer ambientes). O fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelo uso inadequado ou pelas erradas definições dos controlos.

O produto pode ter uma aparência diferente em relação aos desenhos deste manual, no entanto, as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

! Ler atentamente as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

! Não efetuar variações elétricas no produto.

! Antes de prosseguir com a instalação do aparelho, verificar se os componentes não estão danificados. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

! Verificar a integridade do produto antes de proceder à instalação. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados

1. Advertências

Atenção! Respeitar escrupulosamente as seguintes instruções:

- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.

- A instalação ou manutenção deve ser feita por um técnico especializado, conforme as instruções do fabricante e no respeito das normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não reparar ou substituir nenhuma peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.

- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.

- Para que a instalação seja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor unipolar de acordo com as normas que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

- Não utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

- Depois de terminada a instalação, os componentes elétricos não deverão ser acessíveis ao utilizador.

- O equipamento e as partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; manter as crianças afastadas e vigiá-las, pois as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso.

- Para portadores de pacemakers e implantes ativos é importante verificar, antes do uso da placa de indução, que o próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

- Durante e após o uso, não tocar nos elementos de aquecimento do aparelho.
- Evitar o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do dispositivo estejam suficientemente frios, perigo de incêndio.

- Não colocar materiais inflamáveis sobre o aparelho ou na sua proximidade.

- Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisionar a cozedura de alimentos ricos em gordura e óleo.

- Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- A cozedura sem vigilância sobre a placa de cozinha com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.

- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser monitorado continuamente.

- NUNCA tentar apagar as chamas com água. Em vez disso, desligar o aparelho e abafar as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo. Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre as superfícies de cozedura.

- Não utilizar equipamentos de limpeza a vapor, perigo de choque elétrico.

- Não apoiar objetos metálicos tais como garfos, facas, colheres e tampas sobre a superfície da placa; risco de sobreaquecimento.

- Antes de ligar o equipamento à rede elétrica: verifique a placa de caraterísticas (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se de que a voltagem e a potência correspondem à da rede, e também que a tomada de ligação é adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

Importante:

- Após cada utilização, desligar a placa através do seu painel de controlo e não depender do detetor de recipientes.

- Evitar derramar líquidos. Para ferver ou aquecer líquidos, reduzir o nível de aquecimento.

- Não deixar os elementos de aquecimento acesos com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.

- Ao terminar de cozinhar, desligar a zona de aquecimento em uso.

- Ao cozinhar, nunca use folhas de papel alumínio ou nunca apoie diretamente produtos embalados com alumínio. Perigo de fusão do alumínio, danificando assim irremediavelmente o seu aparelho.

- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem abri-la antes: pode explodir!

Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas.

- O uso de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequado para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se o uso de uma potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa e devem estar centrados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre o recipiente e a placa.

- Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar o exaustor da rede elétrica retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da casa.

Para todas as operações de instalação e manutenção, utilizar luvas de trabalho. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento se forem devidamente vigiadas ou se forem instruídas sobre o uso do aparelho de modo seguro e se conseguirem entender os perigos relacionados com o mesmo. As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

O local deve dispor de ventilação adequada quando o exaustor for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

O exaustor deve ser limpo frequentemente, quer no interior quer no exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS). Respeitar as indicações das instruções de manutenção.

O incumprimento das normas de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio.

É totalmente proibido cozinhar alimentos diretamente sobre a zona de aquecimento.

A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo quente pegue fogo.

ATENÇÃO: Se a placa estiver em funcionamento, as zonas acessíveis do exaustor podem aquecer. **Atenção!** Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.

Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a eliminação dos fumos, seguir estritamente as

indicações dos regulamentos das autoridades locais competentes.
O ar aspirado não deve passar numa conduta usada para eliminação dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.
Nunca utilizar o exaustor sem a grelha corretamente montada!

Utilizar apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a instalação ou, se não forem fornecidos, adquirir o tipo de parafusos correto.
Utilizar parafusos com o comprimento correto identificado no guia de instalação.
Se o exaustor e os aparelhos alimentados com uma energia que não seja eletricidade estiverem em funcionamento ao mesmo tempo, a pressão negativa na divisão não deve superior 4 Pa (4 × 10-5 bar).

É importante guardar este manual para consulta a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certificar-se de que permanece junto ao produto.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurando-se de que este produto seja eliminado corretamente, o utilizador ajudará, assim, a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.



Este símbolo ▬ no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Seguir os regulamentos locais para a eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contactar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e realizado respeitando as normas de:
• Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após o final da cozedura. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substituir, quando for necessário, o(s) filtro(s) de carvão. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpá-lo em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar o ruído, utilizar o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. Uso

Utilização da placa de cozinha

O sistema de aquecimento de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é:

- Mais segura: menor temperatura sobre a superfície do vidro.

- Mais rápida: tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.

- Mais precisa: a placa reage imediatamente aos seus comandos.

- Mais eficiente: 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

2.1 Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas panelas que contenham o símbolo

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilizar:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.
- nunca apoiar panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

2.1.1 Recipientes preexistentes

O aquecimento de indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material do recipiente é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem detetáveis magneticamente, os recipientes não são adequados.

2.1.2 Diâmetros de fundo de recipientes recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não forem do tamanho correto, as zonas de aquecimento não se acenderão

Para verificar o diâmetro mínimo de recipiente a ser utilizado em cada uma das zonas, consultar a parte ilustrada deste manual.

2.2 Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Utilizar panelas e frigideiras com um diâmetro de fundo igual ao da zona de aquecimento.
- Utilizar apenas panelas e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter os recipientes tapados quando cozinhar.
- Cozinhar vegetais, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilizar uma panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e tempo de cozedura.
- Colocar os recipientes no centro da zona de aquecimento desenhada na placa.

Utilização do exaustor O sistema de exaustão pode ser utilizado em versão de evacuação para o exterior ou de recirculação.

Versão evacuação para o exterior Fig. 7

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubos (adquiridos em separado) fixados na flange de união já fornecida.

O diâmetro do tubo de descarga deve ser equivalente ao diâmetro do anel de ligação:

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm
- em caso de saída redonda Ø 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação na parte ilustrada deste manual

Fig. 7c

Ligar o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição da performance de extração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

! Usar uma conduta com o comprimento mínimo indispensável.

! Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).

! Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.

Versão recirculação Fig. 8

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser expirado novamente para a divisão.

O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel.

Na embalagem estão já incluídas quatro filtros cerâmicos de carvão ativo modulares de alta eficácia e longa duração. Os filtros cerâmicos são inovadores filtros de carvão modulares que se regeneram (consultar este manual na secção Manutenção - Filtros de carvão ativo).

As propriedades físico-químicas permitem atingir uma alta eficiência de absorção de odores e uma elevada resistência mecânica.

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão recirculação na parte ilustrada deste manual.

Fig. 13b

Consultar os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as diferentes instalações, quer na versão filtrante quer aspirante.

3. Instalação

A instalação elétrica e mecânica deve ser executada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico foi realizado para ser encastrado numa bancada com espessura de 2-6 cm, em caso de instalação TOP; 2,5-6 cm em caso de instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede deve ser de pelo menos 5 cm frontalmente, de pelo menos 4 cm lateralmente e de pelo menos 50 cm em relação aos armários superiores.

NB = As distâncias sugeridas são indicativas: na projetação dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.

⚠ 3.1 Ligação elétrica

Fig. 3

- Desligar o aparelho da rede elétrica.
- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade perante pessoas, animais ou objetos que derive do incumprimento das orientações fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa da bancada.
- Verificar se a voltagem indicada na placa de caraterísticas, situada na parte inferior do aparelho, corresponde à da casa onde será instalado.
- Não utilizar cabos de extensão.
- A ligação à terra é exigida por lei.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido em relação aos outros cabos.
- Caso o eletrodoméstico não esteja equipado com cabo de alimentação, utilizar um com secção de condutores de, no mínimo, 2,5 mm2 de potência até 7.200 watts; enquanto que, para potência superiores, deve ser de 4 mm2.
- Em nenhum ponto o cabo deve atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

Atenção! Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

Atenção! A substituição do cabo de interligação deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

Nota : o produto dispõe de uma função Power Limitator que permite configurar um limite máximo de absorção kw

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou da ligação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). **Para a sequência de configuração do Power Limitation, consultar este manual na secção Funcionamento.**

3.3 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verificar que ele não tenha sido danificado durante o transporte, caso contrário, entre em contacto com o revendedor ou com o Serviço de Assistência, antes de prosseguir com a instalação.
- Verificar se o produto adquirido possui um tamanho adequado à área do local de instalação.
- Certificar-se de que dentro da embalagem não exista (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, saquinhos com parafusos, garantias, etc.); eventualmente, retirar e guardar.
- Além disso, verificar também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da área de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado por cima de dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar loiça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar roupa e máquinas de secar.
- Efetuar todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa e remover cuidadosamente todos os resíduos de madeira.

IMPORTANTE: utilizar um adesivo selante monocomponente **(S)**, que tenha resistência à temperatura, até 250 °C;
antes da instalação as superfícies a colar devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a adesão
(por ex.: lubrificantes, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos de adesivos, etc.);
o adesivo deve ser distribuído uniformemente em todo o perímetro da moldura;
após a colagem, deixar secar o adesivo por cerca de 24 horas.

Fig. 1b

ATENÇÃO! De acordo com estas instruções, a não instalação de parafusos e outros dispositivos de fixação pode resultar em riscos elétricos.

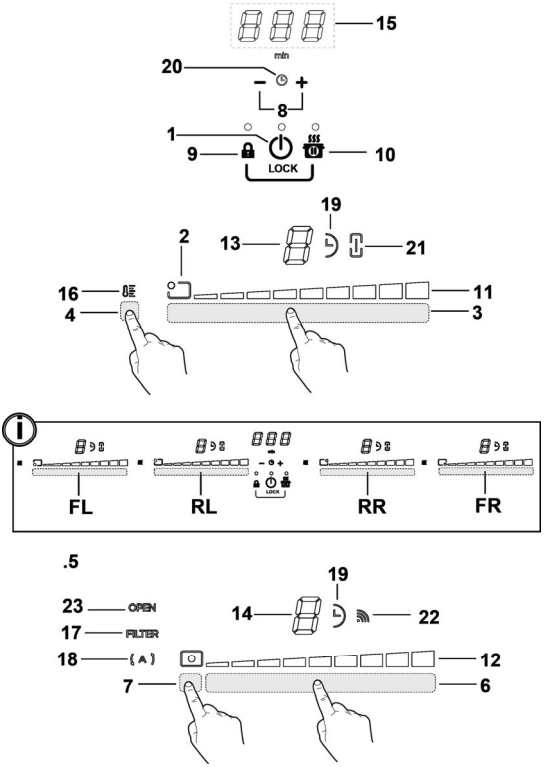
Nota: para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- filme elástico em PVC macio, com adesivo à base de acrilato
- que respeite a norma DIN EN 60454
- retardador de chama
- ótima resistência ao envelhecimento
- resistente às mudanças de temperatura
- utilizável a baixas temperaturas

4. Funcionamento

Painel de controlo

Nota: Para selecionar os comandos, basta tocar (pressionar) nos símbolos que os representam



Teclas

1. **ON/OFF** da placa de cozinha/aspirador para placa de cozinha
2. Indicador posição zona de cozedura
3. Seleção zonas de cozedura
   Aumento/Diminuição Power Level
4. Ativação Temperature Manager
5. Teclas aspirador
6. Seleção aspirador
   Aumento/Diminuição velocidade (potência) de aspiração
7. Ativação funções automáticas
   Reset da saturação dos filtros
8. Ativação Timer
   Aumento/Diminuição tempo Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pausa / Recall

Display / LED

11. Visualização do Power Level
12. Visualização da velocidade (potência) de aspiração
13. Display da zona de cozedura
14. Display do aspirador
15. Display do Timer
16. Indicador Temperature Manager
17. Indicador de assistência dos filtros
18. Indicador da função de aspiração automática
19. Indicador de Timer ativo
20. Indicatore Egg Timer ativo
21. Indicador de Bridge ativo
22. Indicador funcionamento com SNAP
23. Indicador FLAP

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA

A saber antes de começar:

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança.
Por este motivo:

• Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de panelas sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: **"Ligar a placa de cozedura"** sem **"Selecionar a zona de cozedura"** e **"Temperatura de funcionamento",** ou **"Função Lock (Bloqueio)"** ou **"Timer"**).

⚠ **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no display das zonas de cozedura aparecerá o símbolo "H" para indicar que está nesta fase.
Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Panela)	u
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	u
Função Child Lock ativa	L
Função Pausa	II
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

Características da placa

● **Safe Activation (ativação Segura)**
O produto é ativado apenas na presença de panelas nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das panelas.

● **Pot Detector (Detetor de Panela)**
O produto deteta automaticamente a presença de panelas nas zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down (Desligamento de Segurança)**
Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

● **Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)**
Quando se desligam uma ou mais zonas de cozedura, a presença de calor residual é assinalada com o indicador visualizado no display da zona correspondente, através do símbolo "H".

Funcionamento

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida.

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente) ⏻ **ON/OFF placa de cozedura/aspirador**
O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozedura/aspirador está pronta para o uso.
Pressionar novamente para desligar.
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**
Tocar levemente (pressionar a **Área de seleção (3)** correspondente à zona de cozedura desejada.

● **9 Power Level (Nível de Potência)**
A placa dispõe de 9 níveis de potência
Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (3):**
para a direita para aumentar o nível de potência;
para a esquerda para diminuir o nível de potência.

● **Power Booster (Impulsionador de Potência)**
O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível 9), que permanece ativo por 5 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.
Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (3)** (além do nível 9) e ativar o Power Booster
O nível Power Booster é indicado no display da zona selecionada com o símbolo "P"

● **Bridge Zones (Zonas de Ponte)**
Graças à função Bridge, as zonas de cozedura podem trabalhar de forma combinada, criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogénea com tabuleiros e panelas de grandes dimensões.
É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal **"Master"** com a zona correspondente na parte de trás **"Secundária"**

(para verificar em que zonas está prevista esta função, consultar a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a função Bridge:

- selecionar em simultâneo as duas áreas de seleção das zonas de cozedura que se pretende utilizar

- o indicador Bridge **(21)** da zona de cozedura **"Secundária"** **ilumina-se "** **"**

- através da l'**Área de seleção (3)** da zona de cozedura **"Master" será possível configurar o Nível (Potência) de funcionamento**

- para desativar a **Função Bridge** basta repetir o mesmo procedimento de ativação

● **Temperature Manager (Gestor de Temperatura)**

Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos.

A função Temperature Manager ativa-se pressionando a área de ativação **(4)**

No display da zona que está em funcionamento em Temperature Manager, surge o símbolo **"**

● **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**

O Key Lock (Bloqueio das Teclas) permite bloquear as configurações da placa para impedir ações acidentais, deixando ativas as funções já configuradas.

Ativação:

• pressionar **(9)**

• o LED situado por cima da tecla ilumina-se, indicando a ativação.

Repetir a operação para desativar.

● **Child Lock (Bloqueio Crianças)**

O Child Lock (Bloqueio Crianças) permite evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante, inibindo a ativação de qualquer função.

O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto ligado, mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:

• remover as panelas eventualmente presentes na placa de cozinha

• pressionar e manter pressionados ao mesmo tempo **(9)** e **(10),** um sinal sonoro indica que a função está ativa,e é visualizada uma "**L**" nos displays **(13)** e **(14)**.

Repetir a operação para desativar.

● **Timer (Temporizador)**

A função Timer (Temporizador) é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).

No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura

• Selecionar a zona de cozedura (potência 0)

• Pressionar **(8)** para aceder à função Timer

• Regular o tempo de duração do Timer:

pressionar o seletor , para aumentar o tempo de desligamento automático

pressionar o seletor para diminuir o tempo de desligamento automático

Se desejar, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; no display **(15)** surgirá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com o menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando), enquanto o display **(15)** pisca, com o símbolo "**0.00**".

Nota: ao lado do display da zona de cozedura, com o Timer em uso, surge o símbolo " **(19)**

Para o desligamento do Timer:

• selecionar a zona de cozedura

• configurar o valor do timer a "**0**", através de

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas entretanto.

● **Egg Timer (Temporizador Ovo)**

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).

O Egg Timer é ativado pressionando **(8)** .

Nota : para a regulação da função **Egg Timer**, seguir o mesmo procedimento da função **Timer**.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando), enquanto o display **(15)** pisca, com o símbolo "**0.00**".

Nota: com o Egg Timer em uso surge o símbolo " **(20)**

● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

• pressionar **(10)**

• é visualizada uma "**II**" nos displays **(13)**.

Para desativar a função:

Nota : esta operação retoma as condições do plano antes da pausa

• pressionar **(10)**

• nos 10 segundos seguintes deslizar com os dedos ao longo
da **Área de seleção (3),** relativa à **zona de cozedura 2 (FIG.19)**;
Nota: se a operação não for executada neste tempo, a função pausa permanece ativa.

Nota: se após 10 minutos**,** a **Função Pausa** não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

● **Recall (Recuperar)**

A função Recall permite recuperar todas as configurações definidas na placa, em caso de desligamento acidental.

Ativação:

• **voltar a ligar a placa**
dentro de até 6 segundos do desligamento

• **pressionar "** **"**
dentro dos 6 segundos seguintes

● **Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)**

A função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) permite colocar mais rapidamente em regime a potência configurada; com esta função, tem-se a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem risco de queimar os alimentos, porque a temperatura não ultrapassa a do nível configurado.

Esta função está disponível para os níveis de potência 1-8.

Ativação:

• pressionar durante alguns instantes, na **Área de seleção (3)**, a potência pretendida

• é visualizada uma "**A**" no display **(13)**.

● **Power Limitation (Limitação de Potência)**

A função Power Limitation (Limitação de Potência) permite configurar o funcionamento do produto limitando a sua absorção máxima.

Nota : a configuração deve ser feita com a placa desligada, **sem** pressionar a tecla , no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou do restabelecimento da ligação da própria rede elétrica, nos 2 minutos seguintes.

Para configurar Power Limitation:

- pressionar e manter pressionadas durante alguns instantes as teclas , até à emissão de um breve sinal sonoro
- tocar em simultâneo nas áreas de seleção **FL e RL**
, da esquerda para a direita,
depois manter pressionado durante alguns instantes na área correspondente ao último nível de potência
, até à emissão de um breve sinal sonoro
- o display Timer (**15**) mostra os símbolos "**CF6**", indicando que é possível executar a configuração
- prima sucessivamente a tecla e o mostrador do temporizador (15) exibirá **PHA (Phase power limit):**
- o mostrador da zona FL mostra a configuração atual **
0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW
** por predefinição a configuração é 7,4 kW
- para mudar a definição do Power Limitation percorra sobre as áreas de seleção FL
- para guardar a escolha efetuada prima as teclas , durante 1 segundo;
será emitido um sinal sonoro a confirmar a configuração feita, e sai-se da função.

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente) **ON/OFF placa de cozedura/aspirador**
O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozedura/aspirador está pronta para o uso.
Pressionar novamente para desligar.
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Acendimento do aspirador:**

Tocar levemente (pressionar) a **Área de seleção (6)** para ativar o aspirador

● **Velocidade (potência) de aspiração:**

A placa dispõe de 8 níveis de velocidade (potência) de aspiração
Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (6):**
para a direita para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-8);
para a esquerda para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (8-0);

● **Power Booster Aspiração**

O produto dispõe de dois níveis de velocidade (potência) de aspiração suplementares (além do nível **8**)
- Tocar levemente e percorrer com os dedos ao longo da **Área de seleção (3)** (além do nível **8**) e ativar o Power Booster Aspiração
o **nível 9** : permanece ativo por 15 minutos
o **nível 10** : permanece ativo por 5 minutos
depois disso, regressa ao nível 8
Nota: o Power Booster Aspirador ativo é indicado no display **(13)** da zona de cozedura selecionada, com o símbolo "**P**"

● **Timer**

Ativação/Regulação da função Timer para o aspirador

• Selecionar o aspirador.

• Pressionar **(8)** para aceder à função Timer (a partir de qualquer velocidade)

• Regular o tempo de duração do Timer:

pressionar o seletor +, para aumentar o tempo de desligamento automático
pressionar o seletor — para diminuir o tempo de desligamento automático
no display **(15)** é visualizada a contagem decrescente,

Nota: ao lado do display do aspirador surge o símbolo "🕒"**(19)**
Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando − +), enquanto o display **(15)** pisca, com o símbolo "0.00".

Para o desligamento do Timer:
- selecionar a **Área de seleção (6)**
- configurar o valor do timer a "0", através de —

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas entretanto.

● Ativação indicadores de saturação dos filtros
Estes indicadores estão normalmente desativados
(quer para o filtro de gorduras quer para o filtro de carvão ativo)
Para ativá-los, executar o seguinte:

- ligar a placa de aspiração através de ⏻;
- com o motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar e manter pressionada a **Área de seleção (7):**

o LED "FILTER" (**17**) acende-se com baixa luminosidade
o display **(14)** do aspirador mostra a letra "**G**" – para proceder à ativação do indicador de saturação do **filtro de gorduras** –
Nota : pressionar novamente a **Área de seleção (7)** para visualizar no display **(14)** a letra "**F**" e proceder à ativação **do filtro de cheiros de carvão**
Ativo
- pressionar a **Área de seleção (6),** o LED "FILTER" (**17**) passa a alta luminosidade, depois, após 10 segundos, desliga-se, indicando que ocorreu a **ATIVAÇÃO**.

● Desativação dos indicadores de saturação dos filtros
repetir a operação acima descrita para a ativação;
- o LED "FILTER" (**17**) passa para baixa luminosidade, depois, após 10 segundos, desliga-se, indicando que ocorreu a **DESATIVAÇÃO.**

● Indicador de saturação dos filtros
O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:
Filtro de gorduras
o LED "FILTER"(**17**) acende-se; no display (**14**) é visualizado o símbolo "**G**" (por 10 segundos após o acendimento)
Filtro de cheiros de carvão ativo
o LED "FILTER"(**17**) pisca; no display (**14**) é visualizado o símbolo "**G**" (por 10 segundos após o acendimento)

● Reset da saturação dos filtros
Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou cheiros de carvão ativo) pressionar durante alguns instantes a **Área de seleção (7):**
o LED "FILTER" desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

Nota: Repetir a operação em caso de aviso em simultâneo de ambos os filtros.

● Funcionamento automático
O produto dispõe de um sensor de qualidade do ar que permite ao exaustor configurar automaticamente a velocidade de aspiração mais adequada com base no tipo de cozedura.
Para ativar esta função:
Pressionar brevemente a **Área de seleção (7)**, o LED "(A)" **(18)** ilumina-se mostrando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

● Funcionamento automático do exaustor com SNAP®
Para a ligação entre o exaustor e SNAP®, consultar o manual fornecido com **SNAP®** ou visitar www.elica.com.
Nota: SNAP® é uma unidade de aspiração auxiliar capaz de funcionar juntamente com o exaustor.
Para ativar esta função:
Pressionar brevemente a **Área de seleção (7)**, o LED "(A)" **(18)** e o LED "📶" **(22)** iluminam-se, mostrando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

● Indicador FLAP aberto
A zona de aspiração dispõe de um FLAP rotativo mecànico. É necessário acender o exaustor e abrir o flap para ativar o produto. O exaustor dispõe de um sensor que, com a aspiração ativada, caso o FLAP seja fechado completamente, para o motor automaticamente. A aspiração só é retomada quando o FLAP é reaberto.
- ao acender o aspirador, o motor não inicia se o FLAP estiver fechado:
o LED "**OPEN**"(ABERTO) (**23**) acende-se, será emitido um bip longo, a cada 5 segundos o display (12) pisca
- ao fechar o FLAP com o motor aceso, o motor para:
o LED "**OPEN**"(ABERTO) (**23**) acende-se, será emitido um bip longo, a cada 5 segundos o display (12) pisca

O aparelho está preparado para ser utilizado em conjunto com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante).
Instalando o KIT sensor Window (apenas no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO) a aspiração do ar parará de funcionar sempre que a janela existente na sala, na qual o KIT é aplicado, for fechada.
- A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.
- O KIT deve ser certificado separadamente de acordo com as normas de segurança aplicáveis ao componente e ao seu uso com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos em vigor para as instalações domésticas.
ATENÇÃO:
- a cablagem do KIT para ligar o aparelho deve fazer parte de um circuito certificado em muito baixa tensão de segurança (SELV).
- o fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconveniências, danos ou incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou da instalação incorreta do KIT.

4.1 Tabelas de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência Máxima	**Boost**	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma fervura rápida no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	**7-8**	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	Ideal para refogar, manter em ebulição, cozinhar e grelhar (durante um intervalo de tempo de 5-10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um tempo médio de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Potência média	**4-5**	Cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas
	3-4	Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas
	2-3	Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)
Potência Baixa	**1-2**	Derreter – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para derreter a manteiga, derreter delicadamente chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos cozinhados ou manter constante a temperatura os pratos dos pratos até servir e amantegar risotos
OFF	**Potência zero**	Superfície de apoio	Placa em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozedura, sinalizado por H-L-O)

4.2 Tabelas de cozedura

Categoria de alimentos	Pratos ou tipos de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Arroz cozido	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	5-6
	Risoto	Refogado e tostadura	7-8	Cozedura	4-5
Verduras, legumes	Cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozido	6-7
	Fritos	Aquecimento do óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Guisados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecimento do acessório	7-8	Douradura do refogado	7-8
Carnes	Assadas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Grelhadas	Preaquecimento da panela	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Douradas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Guisadas / Ensopados	Saltear com gordura (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixes	Grelhados	Preaquecimento do recipiente	7-8	Cozedura	7-8
	Úmido/guidados	Selar com gordura (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Fritos	Aquecimento de azeite ou outra gordura similar	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Fritos	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
	Omelete	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	5-6
	Coque/cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura	5-6
	Pancake	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Ragú	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparação da base (derrete manteiga e farinha)	5-6	Aquecimento até uma leve ebulição	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	4-5
	Pudins	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	2-3
	Arroz doce	Amornar leite	5-6	Mantém uma leve ebulição	2-3

5. Manutenção

Manutenção da placa

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se de que as zonas de aquecimento estão desligadas e o indicador luminoso desapareceu.

5.1 Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Importante:
Não utilizar esponjas abrasivas ou esfegões. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro. Não utilizar substâncias químicas tóxicas, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

Após cada utilização, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares.
Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).
NÃO FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!
Importante:
Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das panelas, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança higiénica.
Fig. 16

Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente a bandeja inferior.
Fig. 18a - 18b

Manutenção do exaustor

Limpeza

Para a limpeza utilizar **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. **NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**
Evitar o uso de produtos com abrasivos.
NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.
Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve.
Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.
Fig. 15

Filtro De Carvão Ativo - Cerâmica
(Apenas para a Versão Recirculação)

Retém os odores desagradáveis derivadas da cozedura.
O produto dispõe de quatro módulos de filtros que retêm os odores graças ao carvão ativo. O carvão ativo é integrado numa estrutura cerâmica que os torna fácil e completamente acessíveis às impurezas, criando assim uma elevada superfície de absorção.
A saturação dos **filtros de carvão ativo** verifica-se após um uso mais ou menos prolongado conforme o tipo de cozinha e a regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Estes filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2/3 meses em forno preaquecido a 200 ºC por 45 minutos. A regeneração permite uma duração máxima dos filtros de 5 anos.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Resolução de problemas

CÓDIGO DE INFORMAÇÃO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
E2	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das parte eletrónicas é muito alta	Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
ERR03 + sinal sonoro 	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, sobre a interface do utilizador.	Limpar a superfície, remover eventuais objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro (E … U …)	Contatar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

5.3 Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες χρήσεως του παρόντος εγχειριδίου. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για βλάβες, ζημιές ή πυρκαγιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή στην περίπτωση που δεν εφαρμοστούν πιστά οι οδηγίες χρήσεως. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα φαγητού και την απομάκρυνση καπνού. Δεν επιτρέπεται άλλο είδος χρήσης [του εν λόγω προϊόντος] (π.χ. για θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολώνΤο προϊόν μπορεί να διαφέρει σε σχέση με τον τρόπο με τον οποίο απεικονίζεται στο παρόν εγχειρίδιο, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.

- ! Μελετήστε προσεχτικά τις οδηγίες [χρήσης]: περιέχει σημαντικές πληροφορίες εγκατάστασης, χρήσης και ασφάλειας.
- ! Μην πραγματοποιείτε μετατροπές στο ηλεκτρικό σύστημα του προϊόντος.
- ! Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής ελέγξτε για τυχόν ζημιές των μεμονωμένων της εξαρτημάτων. Αν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.
- ! Ελέγξτε την ακεραιότητα του προϊόντος πριν προχωρήσετε στην εγκατάστασή του. Σε αντίθετη περίπτωση, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.

Σημείωση: Τα πεδία με την υποσημείωση "(*)" αφορούν προαιρετικά εξαρτήματα τα οποία είναι διαθέσιμα μόνον για ορισμένα μοντέλα ή εξαρτήματα τα οποία δεν παρέχονται δωρεάν.

1. Προηδοποιησεις

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τη διενέργεια εργασιών εγκατάστασης.

- Η εγκατάσταση και οι εργασίες συντήρησης θα πρέπει να πραγματοποιούνται μόνον από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής,στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

-Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.

-Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει ιδανικό μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.

-Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

-Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.

-Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, απαγορεύεται η πρόσβαση του χρήστη στα ηλεκτρική μέρη της [συσκευής].

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής]. Προσοχή, μην ακουμπάτε τμήματα της

συσκευής που αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας κι αυτό διότι τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής].

- Τα άτομα που διαθέτουν βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώσουν -πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας- ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με τη συσκευή.

-Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί ή και μετά την απενεργοποίησή της.
-Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλου είδους υλικά έως ότου κρυώσουν επαρκώς όλα τα μεμονωμένα τμήματά της,κίνδυνος πυρκαγιάς

-Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον της συσκευής.

- Προσοχή, τα λίπη και τα λάδια είναι εξαιρετικά εύφλεκτα. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια.

-Στην περίπτωση που εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, απενεργοποιήστε. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή εξωτερικού συστήματος τηλεχειρισμού.

Το μαγείρεμα σε εστίες χρησιμοποιώντας λάδι ή λίπος είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

- Το μαγείρεμα θα πρέπει να διενεργείται υπό την παρουσία σας. Το μαγείρεμα μικρής διάρκειας θα πρέπει να βρίσκεται συνεχώς υπό την εποπτεία σας.

- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία πυρκαγιά χρησιμοποιώντας νερό. Στην παραπάνω περίπτωση Θα πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή κι εν συνέχεια να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με ένα καπάκι ή μία πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες.

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για τον καθαρισμό της εστίας. κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια, επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής στο ηλ. δίκτυο, ελέγξτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (βλέπε στο κάτω μέρος της συσκευής) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση κι η συχνότητά της είναι συμβατά με το εν λόγω δίκτυο κι ότι το βύσμα σύνδεσης είναι ιδανικό. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:

- Μετά τη χρήση [της συσκευής], απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο διακόπτη, χωρίς να βασίζεστε στον ανιχνευτή [παρουσίας] σκεύους.

- Για την αποφυγή πιθανής υπερχείλισης υγρών κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας.

- Μην αφήνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια επάνω τε ενεργοποιημένες εστίες μαγειρέματος.

- Όταν ολοκληρώνουμε το μαγείρεμα, σβήνουμε πάντα την ανάλογη εστία.

- Μην χρησιμοποιείτε φύλλα αλουμινίου στο μαγείρεμα. Μην ακουμπάτε επάνω στις εστίες προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο. Το εν λόγω υλικό μπορεί να λιώσει προκαλώντας έτσι ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή σας.

- Μην θερμαίνετε κλειστά, κονσερβοποιημένα προϊόντα [χωρίς να τα ανοίξετε προηγουμένως] διότι μπορεί να εκραγούν.

Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστίας μαγειρέματος.

- Η χρήση αυξημένης ισχύος, βλέπε λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως π.χ. λαδιού τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμοκρασία είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος.

- Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της εστίας. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία.

- Η συσκευή διαθέτει σύστημα [αυτόματης] μείωσης των επιπέδων ισχύος της εστίας μαγειρέματος για την αποφυγή ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

Πριν από τη διενέργεια εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ηλ. ενέργειας αφαιρώντας το βύσμα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας.

Φοράτε γάντια προστασίας κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης και συντήρησης της συσκευής.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες εκτός κι αν αυτά βρίσκονται υπό στενή παρακολούθηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους.

Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν πλησίον της συσκευής.

Τα παιδιά απαγορεύεται να πραγματοποιούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς επίβλεψη από πλευράς ενηλίκων.

Ο χώρος όπου βρίσκεται εγκατεστημένη η συσκευή θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το σύστημα εξαερισμού της κουζίνας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλου τύπου.

Το σύστημα εξαερισμού θα πρέπει να καθαρίζεται σε τακτική βάση εσωτερικά αλλά και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ). Σε κάθε περίπτωση ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες χρήσης.

Η μη πιστή τήρηση των κανόνων καθαριότητας του συστήματος εξαερισμού και η μη τακτική αντικατάσταση των σχετικών φίλτρων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Απαγορεύεται ρητά η προετοιμασία πιάτων φλαμπέ.

Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα θα

πρέπει να αποφεύγεται διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή πυρκαγιά.

Το τηγάνισμα θα πρέπει να διενεργείται υπό στενή παρακολούθηση για την αποφυγή εκδήλωσης πυρκαγιάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να αναπτύξουν [υψηλές] θερμοκρασίες.

Προσοχή! Μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλ. δίκτυο πριν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Ακολουθείτε πιστά τους προβλεπόμενους κανονισμούς σε ό,τι αφορά τα μέτρα ασφαλείας που χρειάζεται να πάρετε για τον εξαερισμό του χώρου.

Ο αέρας [που απορροφάται] δεν θα πρέπει να οδηγείται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης υγραερίου ή άλλου τύπου.

Μην χρησιμοποιείτε το σύστημα εξαερισμού χωρίς προηγουμένως να έχετε τοποθετήσει σωστά τη σχάρα!

Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε μόνον τις βίδες που σας παρέχονται μαζί με το προϊόν ή [στην περίπτωση που αυτές δεν παρέχονται] αγοράστε βίδες ιδανικού τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους [βλέπε Οδηγό εγκατάστασης].

Στην περίπτωση που το σύστημα εξαερισμού και η συσκευή δεν τροφοδοτούνται με ηλεκτρική ενέργεια, η αρνητική πίεση του χώρου δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα (4 × 10-5 bar).

Το εγχειρίδιο χρήσης θα πρέπει να φυλάσσεται για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

Η συσκευή διαθέτει ειδική σήμανση συμβατότητας με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE- Ηλεκτρικά απορρίμματα και Ηλεκτρονικός Εξοπλισμός). Να ελέγχετε ότι η αποκομιδή της συσκευής πραγματοποιείται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, για την προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.



Το σύμβολο στη συσκευή [ή στα συνοδευτικά έγγραφα] υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν θα πρέπει να το συλλέγεται σαν ένα κοινό οικιακό απόρριμμα αλλά θα πρέπει να παραδίδεται σε ένα ιδανικό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η διάθεση του προϊόντος θα πρέπει να πραγματοποιείται με βάση τους ισχύοντες κανονισμούς. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

• Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Συμβουλές για μία ορθή χρήση [της συσκευής] ούτως ώστε να μειωθούν οι [αρνητικές] επιπτώσεις στο περιβάλλον: Κατά το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε το σύστημα εξαερισμού [στη μέγιστη ταχύτητά του] κι αφήστε το να λειτουργήσει για μερικά λεπτά και μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον στην περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού [χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις]. Για να διατηρείτε τις [δυσάρεστες] οσμές μακριά αντικαταστήστε το/τα φίλτρο/α άνθρακα αν χρειαστεί. Για να διατηρείτε αποδοτικό το φίλτρο λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για να βελτιστοποιήσετε την απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιείτε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών βλέπε εγχειρίδιο [χρήσης].

2. Χρήση

Χρήση της εστίας μαγειρέματος

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατσαρόλα.

Πλεονεκτήματα:

Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι:

- Πιο σίγουρη: μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια.

- Πιο γρήγορη: μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού.

- Πιο ακριβής: Άμεση απόκριση της επιφάνειας στις εντολές σας

- Πιο αποδοτική: Το 90% της ενέργειας που απορροφάται μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

2.1 Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε σκεύη που συνοδεύονται από το σύμβολο

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη.
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση.
- σκεύη με τραχιά βάση, για την αποφυγή φθοράς της επιφάνειας της εστίας
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.

2.1.1 Σκεύη παλαιού τύπου

Η επαγωγική εστία χρησιμοποιεί μαγνητική ενέργεια για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη λοιπόν θα πρέπει να περιέχουν σίδερο. Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη.

2.1.2 Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: στην περίπτωση που τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες [μαγειρέματος] δεν ανάβουν.

Για τις ελάχιστες αποδεκτές διαστάσεις των μαγειρικών σκευών [για κάθε μεμονωμένη εστία ξεχωριστά] ανατρέξτε στην εικονογράφηση του παρόντος εγχειριδίου -βλ. διάμετρο.

2.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάστε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κτλ. με λίγο νερό προκειμένου να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας η οποία οριοθετείται μέσω ειδικής γραμμής.

Χρήση του απορροφητήραΤο σύστημα εξαερισμού [καπνού - υδρατμών] διαθέτει δύο λειτουργίες: εξαέρωση εξωτερικής εκκένωσης ή φιλτράρισμα μέσω εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Έκδοση εξαερισμού Εικ.7

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσα από μία σειρά σωληνώσεων (τις οποίες θα χρειαστεί να αγοράσετε από μόνοι σας). Οι εν λόγω σωληνώσεις στερεώνονται σε φλάντζα σύνδεσης που παρέχεται από κοινού με το προϊόν.

Η διάμετρος του σωλήνα εκκένωσης θα πρέπει να είναι ίδιος με τη διάμετρο του δακτυλίου σύνδεσης:

- στην περίπτωση εξόδου τετράγωνης [διατομής] 222 x 89 mm
- στην περίπτωση εξόδου στρογγυλής [διατομής] 150 mm

- Για περισσότερες πληροφορίες βλέπε σελίδα εξαρτημάτων έκδοσης εξαερισμού, στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου.Εικ.7b

Εικ.7c

Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης).

Η χρήση σωλήνων και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μία μείωση των αποδόσεων εξαερισμού καθώς και μία δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου.

Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

! Χρησιμοποιείτε έναν αγωγό με το μικρότερο δυνατό μήκος.

! Χρησιμοποιείτε αγωγούς με το μικρότερο δυνατό αριθμό γωνιών (max 90° εκάστη)

! Αποφύγετε δραστικές αλλαγές στην τομή του αγωγού.

Έκδοση φιλτραρίσματος Εικ.8

Ο αέρας εξαερισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτησης] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο.

Το προϊόν συνοδεύεται με όλα τα απαραίτητα για μία βασική εγκατάσταση και μία έξοδο διαφυγής αέρα από το εμπρόσθιο τμήμα της βάσης του επίπλου.

Στη συσκευασία συμπεριλαμβάνονται 4 κεραμικά φίλτρα ενεργού άνθρακα υψηλής απόδοσης. Τα εν λόγω φίλτρα ενεργού άνθρακα είναι νέας τεχνολογίας και αναγεννώνται από μόνα τους

(συμβουλευτείτε την ενότητα Συντήρηση ─ Φίλτρα ενεργού άνθρακα του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης]).

Οι χημικές και φυσικές τους ιδιότητες επιτρέπουν μία υψηλή απόδοση εξαερισμού των [δυσάρεστων] οσμών καθώς και μία υψηλή μηχανική αντοχή.

- Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα εξαρτημάτων της έκδοσης εξαερισμού (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

Εικ. 13b

Συμβουλευτείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να ελέγξετε την πλήρη γκάμα των διαθέσιμων σετ [εγκατάστασης] που προορίζονται για την υλοποίηση των εργασιών εγκατάστασης σε επίπεδο φίλτρων ή συστήματος εξαερισμού.

3. Εγκατασταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η ηλεκτροσκευή προορίζεται για χωνευτή τοποθέτηση σε επιφάνεια εργασίας πάχους 2-6 cm, σε περίπτωση εγκατάστασης TOP. 2,5-6 cm σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. στο μπροστινό τμήμα, τουλάχιστον 4 εκ. στα πλάγια και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ = Οι συνιστώμενες αποστάσεις είναι ενδεικτικές: κατά το σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι υποδείξεις του κατασκευαστή της κουζίνας.

⚠ 3.1 Ηλεκτρικη συνδεση

Εικ. 3

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει επαρκές μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της εστίας από την επιφάνεια εργασίας.
-Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αποτυπώνεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική από τον νόμο.
- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2cm. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα καλώδια.
- Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο ελάχιστης διατομής 2.5 mm2 για ισχύ έως 7200 Watt. Για μεγαλύτερη ισχύ χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο 4 mm2.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να αναπτύσσει διαφορά θερμοκρασίας 50°C σε σχέση με εκείνη του περιβάλλοντος.
- Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλ. δίκτυο, γι' αυτό πραγματοποιήστε τη σύνδεση σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός εύκολα προσβάσιμου και ιδανικού πολυπολικού διακόπτη, ο οποίος μπορεί να αποσυνδέει τη συσκευή στις περιπτώσεις που προσδιορίζονται στα σχετικά έγγραφα [βλέπε κατηγορία υπέρτασης III].

Προσοχή! Πριν επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλ. ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία [της συσκευής], θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

Προσοχή! Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

Σημείωση : το προϊόν διαθέτει μία [ειδική] λειτουργία, την επονομαζόμενη Power Limitator [Περιορισμός ισχύος] η οποία επιτρέπει να ρυθμίσετε τη μέγιστη τιμή κατανάλωσης kw

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο δίκτυο ηλ. ρεύματος ή με την επανασύνδεση του ηλ. δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). **Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργίας του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης].**

3.3 Εγκαταστση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Με το που βγάλετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι αυτό δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη διαδικασία μεταφοράς. Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις, πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Ελέγξτε μήπως υπάρχει κάποιο άλλο συνοδευτικό αντικείμενο εντός της συσκευασίας του προϊόντος (π.χ. σακουλάκια με καρφιά, εγγύηση, κτλ.). Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάτι τέτοιο, το αφαιρείτε κι εν συνεχεία το αποθηκεύετε σε ασφαλές σημείο.
- Βεβαιωθείτε τέλος ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη κάποια πρίζα.

Προετοιμασία του σημείου εγκατάστασης της συσκευής:

- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια και στεγνωτήρια.
- Ολοκληρώστε όλες τις εργασίες κοπής στο σημείο εγκατάστασης της εστίας μαγειρέματος κι εν συνεχεία αφαιρέστε τυχόν ροκανίδια από το πλαίσιο εναπόθεσης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε κόλλα ενός συστατικού **(S)**, ανθεκτική σε θερμοκρασίες έως και 250°.
Εάν χρειαστεί αφαιρέστε οτιδήποτε μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα στη συγκόλληση, (όπως π.χ. ουσίες αποκόλλησης, συντηρητικά, λίπη, σκόνες, υπολείμματα από παλιές κόλλες, κ.τλ.).
Η κόλλα θα πρέπει να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο του πλαισίου.
Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας συγκόλλησης αφήστε την κόλλα να στεγνώσει, τελείως, για 24ώρες.

Εικ. 1b

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν η εγκατάσταση των βιδών και των στηριγμάτων στερέωσης δεν πραγματοποιηθεί με βάση τις οδηγίες [χρήσεως], μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

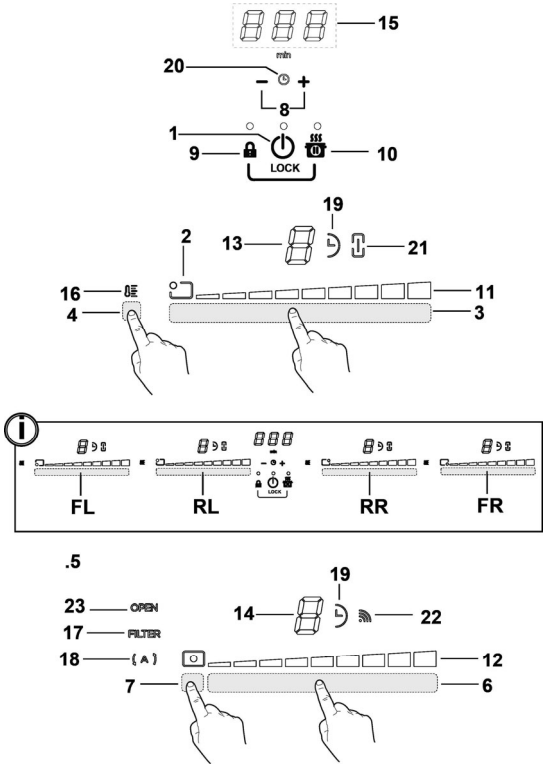
Σημείωση: για μία σωστή εγκατάσταση του προϊόντος σας προτείνουμε να καλύψετε τις σωληνώσεις με αυτοκόλλητο που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:

- ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με ακρυλική συγκολλητική ουσία
- που είναι εναρμονισμένο με τον κανονισμό DIN EN 60454
- που διαθέτει επιβραδυντική δράση [στην περίπτωση πυρκαγιάς]
- που είναι εξαιρετικά ανθεκτικό στη φθορά και
- ανθεκτικό στις αυξομειώσεις θερμοκρασίας και τέλος
- που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες

4. Λειτουργια

Πίνακας ελέγχου

Σημείωση: Ο χειρισμός της συσκευής πραγματοποιείται με ένα απλό άγγιγμα των πλήκτρων της πιέζοντάς τα δηλαδή απαλά)



Πλήκτρα

1. **ON/OFF** της εστίας μαγειρέματος και του απορροφητήρα
2. Δείκτης θέσης εστίας μαγειρέματος
3. Επιλογή εστίας
   Αύξηση/Μείωση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
4. Ενεργοποίηση συστήματος Διαχειριστής Θερμότητας [Temperature Manager]
5. Πλήκτρα απορροφητήρα
6. Επιλογή απορροφητήρα
   Αύξηση/Μείωση ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού
7. Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών
   Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων
8. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer]
   Αύξηση/Μείωση Χρονοδιακόπτη [Timer]
9. Key Lock

9+10. Child Lock [Κλείδωμα ανηλίκων]

10. Παύση/Recall

Οθόνη / LED

11. Εμφάνιση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
12. Εμφάνιση ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού
13. Οθόνη ζώνης μαγειρέματος
14. Οθόνη απορροφητήρα
15. Οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer]
16. Δείκτης Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
17. Δείκτης σέρβις φίλτρων
18. Δείκτης λειτουργίας αυτόματου εξαερισμού
19. Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
20. Δείκτης Ανεξάρτητου Χρονοδιακόπτη [Egg Timer] ενεργοποιημένος
21. Δείκτης συστήματος Bridge [Γέφυρας]
22. Δείκτης λειτουργίας με [σύστημα] SNAP
23. Δείκτης ΠΤΕΡΥΓΙΟΥ [FLAP]

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πριν την πρώτη χρήση θα πρέπει να γνωρίζετε ότι:
Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας.
Έτσι λοιπόν:

• Ορισμένες λειτουργίες της δεν ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω της ή στην περίπτωση που αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

• Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως [μετά από μερικά δευτερόλεπτα] όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (όπως π.χ.: **«Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος»** χωρίς **«Επιλογή εστίας μαγειρέματος»** και **«Θερμοκρασία λειτουργίας»,** ή **«Λειτουργία Lock [Κλείδωμα]»** ή **«Timer [Χρονοδιακόπτης]»**).

⚠ **Προσοχή!** Στην περίπτωση (π.χ.) παρατεταμένης χρήσης της εστίας, η θερμοκρασία της ενδέχεται να μην μειωθεί αμέσως. Στην προκειμένη περίπτωση, στην οθόνη των εστιών θα εμφανιστεί η ένδειξη «H» που σημαίνει ότι η εστία βρίσκεται σε φάση απομείωσης της θερμοκρασίας. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Οθόνη εστιών
στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	u
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	u
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	L
Λειτουργία Παύσης	II
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

Χαρακτηριστικά της επιφάνειας εστιών

● **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**
Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες [μαγειρέματος]. Η διαδικασία θέρμανσης [των εστιών] δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε προηγουμένως κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

● **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]**
Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες [μαγειρέματος].

● **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφαλείας]**
Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]**
Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία θερμότητας στις εν λόγω επιφάνειες υποδεικνύεται στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου «H»

Λειτουργία
Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία

● **Ενεργοποίηση**

Πιέστε (ελαφρά) το ⏻**ON/OFF της εστίας μαγειρέματος/ απορροφητήρα**
Η λυχνία θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η εστία μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι έτοιμα προς χρήση
Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● **Επιλογή εστιών μαγειρέματος**
Πιέστε (ελαφρά) την **Περιοχή επιλογής (3)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

● **9 Power Level [Στάθμη Ισχύος]**
Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος
Πατήστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3):**
προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος,
προς τα αριστερά για να μειώσετε το το επίπεδο ισχύος.

● **Power Booster [Έξτρα Ισχύς]**
Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου 9) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 5 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.
Πιέστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)** (πέρα από το επίπεδο 9) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]
Το επίπεδο Power Booster [Έξτρα Ισχύς] υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας που έχετε επιλέξει μέσω του συμβόλου «P»

● **Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]**

Οι εστίες μαγειρέματος χάρη στη λειτουργία Bridge [Γέφυρα] είναι σε θέση να λειτουργήσουν συνδυαστικά δημιουργώντας έτσι μία μοναδική εστία με κοινή ένταση ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα ταψιών και μαγειρικών σκευών μεγάλων διαστάσεων.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυαστικά την εμπρόσθια εστία μαγειρέματος **«Master» [«Κύρια»]** με την αντίστοιχη οπίσθια **«Δευτερεύουσα»**

(για να εντοπίσετε τις εστίες για τις οποίες προβλέπεται αυτή η λειτουργία, ανατρέξτε στην εικονογραφημένη ενότητα του παρόντος εγχειριδίου).

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:
- επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο περιοχές επιλογής των εστιών μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε
- ο δείκτης Bridge [Γέφυρα] **(21)** της εστίας μαγειρέματος **«Δευτερεύουσα» φωτίζεται «»**
- μέσω της **Περιοχής επιλογής (3)** της εστίας μαγειρέματος **«Master» θα μπορείτε να ρυθμίσετε το Επίπεδο (Ισχύ) λειτουργίας**
- για την απενεργοποίηση της **Λειτουργίας Bridge [Γέφυρας]** θα πρέπει να ακολουθήσετε την ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης

● **Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας]**

Η λειτουργία Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας] είναι μία λειτουργία ελέγχου που επιτρέπει τη διατήρηση της θερμότητας σε μια σταθερή θερμοκρασία με την ισχύ να βρίσκεται στο βέλτιστο επίπεδο. Είναι ιδανική για τη διατήρηση της θερμότητας των ήδη έτοιμων φαγητών.

Η λειτουργία Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας]ενεργοποιείται με το πάτημα της περιοχής ενεργοποίησης **(4)**

Στην οθόνη της εστίας η οποία βρίσκεται σε λειτουργία Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας] θα εμφανιστεί το σύμβολο **«»**

● **Key Lock [Κλείδωμα]**

Το Key Lock [Κλείδωμα] σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε **(9)**

• το LED που βρίσκεται ακριβώς πάνω από το πλήκτρο θα ανάψει υποδεικνύοντας έτσι την ολοκλήρωση της διαδικασίας ενεργοποίησης

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Child Lock [Κλείδωμα Ανηλίκων]**

Με το Child Lock [κλείδωμα ανηλίκων] η ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος ή του συστήματος εξαερισμού από πλευράς παιδιών είναι αδύνατη κι αυτό διότι το εν λόγω σύστημα μπλοκάρει την ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας [της συσκευής].

Το Child Lock μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον στην περίπτωση που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη αλλά με τις εστίες (και τον απορροφητήρα) απενεργοποιημένες.

Ενεργοποίηση:

• απομακρύνετε τυχόν σκεύη που βρίσκονται επάνω στις εστίες

• πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα το **(9)** και το **(10),** μια ηχητική ένδειξη θα επισημάνει ότι η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη,και εμφανίζεται ένα «L» στις οθόνες **(13)** και **(14)**.

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**

Η λειτουργία Timer [Χρονοδιακόπτης] είναι ένα σύστημα αντίστροφης μέτρησης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος (ή ακόμη και στη μονάδα του απορροφητήρα).

Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης που έχετε ρυθμίσει οι εστίες μαγειρέματος (ή η μονάδα του απορροφητήρα) θα απενεργοποιηθούν αυτόματα εκπέμποντας έναν προειδοποιητικό ήχο.

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] για την εστία μαγειρέματος

• Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (ισχύς¹0)

• Πατήστε **(8)** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία Timer [Χρονοδιακόπτη]

• Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:

πατήστε τον επιλογέα , για να αυξήσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

πατήστε τον επιλογέα , για να μειώσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

Αν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες μαγειρέματος.

Σημείωση: Η κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να διαθέτει ένα διαφορετικό χρονοδιακόπτη [timer]. Στην προκειμένη περίπτωση στην οθόνη **(15)** θα εμφανιστεί -για 10 δευτερόλεπτα- η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας εστίας που επιλέξατε και εν συνεχεία η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας) ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει, με το σύμβολο «0.00».

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης της εστίας μαγειρέματος, με τον Timer [Χρονοδικόπτη] σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο «» **(19)**

Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:

• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος

• ρυθμίστε την τιμή του timer [χρονοδιακόπτη] στο «0», μέσω του

Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμένει ενεργοποιημένη.

● **Egg Timer [Ανεξάρτητος Χρονοδιακόπτης]**

Ο Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης ανεξάρτητος από τις εστίες μαγειρέματος (και τη μονάδα του απορροφητήρα). Ο ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης [Egg Timer] ενεργοποιείται πατώντας **(8)** .

Σημείωση : για τη ρύθμιση της λειτουργίας **του ανεξάρτητου χρονοδιακόπτη [Egg Timer]** ακολουθήστε την ίδια ακριβώς διαδικασία που ακολουθήσατε για τον **συμβατικό χρονοδιακόπτη [Timer]**.

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή

μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας (− +), ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει, με το σύμβολο «0.00».

Σημείωση: με τον ανεξάρτητο χρονοδιακόπτη [Egg Timer] σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο « » **(20)**

● **Παύση**
Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε **(10)**
- εμφανίζεται ένα «II» στην οθόνη **(13)**.

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

Σημείωση : αυτή η ενέργεια επαναφέρει την επιφάνεια στην κατάσταση πριν από την παύση

- πατήστε **(10)**
- εντός 10 δευτερολέπτων κυλήστε με τα δάχτυλά σας δεξιά κατά μήκος

της **Περιοχής επιλογής (3),** που αντιστοιχεί στην **εστία μαγειρέματος 2 (EIK.19)**;

Σημείωση : στην περίπτωση που η προαναφερθείσα διαδικασία δεν πραγματοποιηθεί εντός του εν λόγω χρονικού διαστήματος

η λειτουργία παύσης θα παραμείνει ενεργή.

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά, η **Λειτουργία Παύσης** δεν απενεργοποιηθεί, η επιφάνεια θα σβήσει αυτομάτως.

● **Recall [Ανάκτηση]**
Η λειτουργία Recall επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της εστίας στην περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση:

- **ανάψτε και πάλι την επιφάνεια** εντός 6 δευτερολέπτων από την απενεργοποίησή της
- **πατήστε** « » εντός των επόμενων 6 δευτερολέπτων

● **Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση]**
Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης] σας επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στα επιθυμητά επίπεδα μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας κι αυτό διότι τα επίπεδα θερμοκρασίας παραμένουν εντός των προκαθορισμένων τιμών.
Η εν λόγω λειτουργία είναι διαθέσιμη για επίπεδα ισχύος 1 έως 8.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε παρατεταμένα, στην **Περιοχή επιλογής (3)**, την επιθυμητή ισχύ
- εμφανίζεται ένα «A» στην οθόνη **(13)**.

● **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]**
Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τη λειτουργία του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του.
Σημείωση : η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με την επιφάνεια σβησμένη, **χωρίς** να πατήσετε το πλήκτρο , τη στιγμή της σύνδεσης της επιφάνειας μαγειρέματος στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των 2 επόμενων λεπτών.
Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :
- πατήστε και κρατήστε πατημένα παρατεταμένα τα πλήκτρα , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα
- κυλίστε ταυτόχρονα στις περιοχές επιλογής **FL και RL** , από τα αριστερά προς τα δεξιά,

έπειτα πατήστε παρατεταμένα στην περιοχή που αντιστοιχεί στο τελευταίο επίπεδο ισχύος , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα
- η οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer] (**15**) δείχνει τα σύμβολα «**CF6**», υποδεικνύοντας ότι μπορείτε να εκτελέσετε τη ρύθμιση
- πατήστε στη συνέχεια το πλήκτρο και η ένδειξη χρονοδιακόπτη (15) θα δείξει **PHA (Phase power limit - Όριο ισχύος φάσης):**
- η οθόνη της ζώνης FL δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** η εργοστασιακή ρύθμιση είναι 7,4 KW
- για να αλλάξετε τη ρύθμιση του Power Limitation (Περιορισμός Ισχύος) κυλίστε το δάχτυλό σας στις περιοχές επιλογής FL
- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που πραγματοποιήσατε πατήστε τα πλήκτρα , για 1 δευτερόλεπτο.
Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση πραγματοποιήθηκε και έπειτα βγαίνετε από τη λειτουργία.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Ενεργοποίηση**
Πιέστε (ελαφρά) το **ON/OFF της εστίας μαγειρέματος/ απορροφητήρα**
Η λυχνία θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η εστία μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι έτοιμα προς χρήση
Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● **Ενεργοποίηση του απορροφητήρα:**
Πατήστε (ελαφρώς) την **Περιοχή επιλογής (6)** για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα

● **Ταχύτητα (ισχύς) εξαερισμού:**
Η επιφάνεια διαθέτει 8 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού
Πατήστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (6):**
προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) εξαερισμού (0-8);
προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) εξαερισμού (8-0);

● **Εξαερισμός Power Booster [Έξτρα Ισχύος]**
Το προϊόν διαθέτει δύο συμπληρωματικά επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού (πέρα από το επίπεδο 8)
- Πατήστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)** (πέρα από το επίπεδο 8) και ενεργοποιήστε τον Εξαερισμό Power Booster [Έξτρα Ισχύος]
το **επίπεδο 9** : παραμένει ενεργό για 15 λεπτά
το **επίπεδο 10** : παραμένει ενεργό για 5 λεπτά
έπειτα η ισχύς επανέρχεται στο επίπεδο 8
Σημείωση : ο ενεργός Απορροφητήρας Power Booster [Έξτρα Ισχύος], επισημαίνεται στην οθόνη **(13)** της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος, με το σύμβολο « P «

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**
Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] του απορροφητήρα
• Επιλέξτε τον απορροφητήρα.
• Πατήστε — + **(8)** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία Timer (από οποιαδήποτε ταχύτητα)
• Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:
πατήστε τον επιλογέα +, για να αυξήσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης
πατήστε τον επιλογέα —, για να μειώσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης
στην οθόνη **(15)** εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση,
Σημείωση: στο πλάι της οθόνης του απορροφητήρα εμφανίζεται το σύμβολο « 🕒 »**(19)**
Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας — +), ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει, με το σύμβολο «0.00».
Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:
• επιλέξτε η**Περιοχή επιλογής (6)**
• ρυθμίστε την τιμή του timer [χρονοδιακόπτη] στο «0» , μέσω του —
Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμένει ενεργοποιημένη.

● **Ενεργοποίηση δεικτών κορεσμού φίλτρων**
Αυτοί οι δείκτες είναι συνήθως απενεργοποιημένοι
(τόσο για το φίλτρο λίπους όσο και για το φίλτρο ενεργού άνθρακα)
Για να τους ενεργοποιήσετε προχωρήστε ως εξής:
- ανάψτε την επιφάνεια εξαερισμού μέσω του ⏻
- με τον κινητήρα του απορροφητήρα και τις ζώνες μαγειρέματος σβησμένες, πατήστε και κρατήστε πατημένη την η**Περιοχή επιλογής (7):**
το LED "FILTER" (**17**) ανάβει με χαμηλή φωτεινότητα
η οθόνη **(14)** του απορροφητήρα αναγράφει το γράμμα «**G**» – και μπορείτε να προχωρήσετε στην ενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού **φίλτρου λίπους** –
Σημείωση : πατήστε ξανά **την Περιοχή επιλογής (7)** για να εμφανίσετε στην οθόνη **(14)** το γράμμα «**F**» και προχωρήστε στην ενεργοποίηση **του φίλτρου οσμών ενεργού άνθρακα**
- πατήστε την η**Περιοχή επιλογής (6),** το LED «FILTER» (**17**) αλλάζει τη φωτεινότητα σε υψηλή και έπειτα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, επισημαίνοντας έτσι ότι έχει εκτελεστεί η **ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**.

● **Απενεργοποίηση δεικτών κορεσμού φίλτρων**
επαναλάβετε την προαναφερθείσα διαδικασία που αφορά την ενεργοποίηση.
- το LED «FILTER» (**17**) περνάει σε χαμηλή φωτεινότητα και έπειτα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, επισημαίνοντας έτσι ότι έχει εκτελεστεί η **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ.**

● **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**
Το σύστημα εξαερισμού υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τις εργασίες συντήρησης των φίλτρων:
Φίλτρο λίπους
Το LED «FILTER»(**17**) ανάβει.
στην οθόνη (**14**) εμφανίζεται το σύμβολο «**G**» (για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση)
Φίλτρο οσμών και ενεργού άνθρακα
Το LED «FILTER»(**17**) αναβοσβήνει.
στην οθόνη (**14**) εμφανίζεται το σύμβολο «**F**» (για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση)

● **Επαναφορά κορεσμού φίλτρων**
Αφού εκτελέσετε τη συντήρηση των φίλτρων (λίπους και/ή οσμών ενεργού άνθρακα) πατήστε παρατεταμένα την η**Περιοχή επιλογής (7):**
το LED «FILTER» σβήνει και ξεκινά και πάλι η μέτρηση του δείκτη.
Σημείωση: Επαναλάβετε τη διαδικασία σε περίπτωση ταυτόχρονης επισήμανσης και των δύο φίλτρων.

● **Αυτόματη λειτουργία**
Το προϊόν διαθέτει έναν αισθητήρα ποιότητας του αέρα που επιτρέπει στον απορροφητήρα να ρυθμίζει με αυτόματο τρόπο την καταλληλότερη ταχύτητα εξαερισμού ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:
Πατήστε με συντομία την **Περιοχή επιλογής (7)**, το LED «(A)» **(18)** φωτίζεται υποδεικνύοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί με το συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.

● **Αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα με SNAP®**
Για τη σύνδεση μεταξύ απορροφητήρα και SNAP®, συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο που παρέχεται με το **SNAP®** ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.elica.com.
Σημείωση: Το **SNAP®** είναι μια βοηθητική μονάδα εξαερισμού ικανή να λειτουργήσει μαζί με τον απορροφητήρα.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:
Πατήστε με συντομία την **Περιοχή επιλογής** (**7**), το LED «(A)» **(18)** και το LED «))» **(22)** φωτίζονται υποδεικνύοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί με το συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.

● **Δείκτης ανοιχτού πτερυγίου [FLAP]**
Η ζώνη εξαερισμού διαθέτει ένα μηχανικό περιστρεφόμενο πτερύγιο [FLAP]. Είναι απαραίτητο να εκκινήσετε τον απορροφητήρα και να ανοίξετε το πτερύγιο προκειμένου να ενεργοποιηθεί το προϊόν. Ο απορροφητήρας διαθέτει έναν αισθητήρα που, με ενεργοποιημένο τον εξαερισμό, εάν το πτερύγιο [FLAP] κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τη λειτουργία του κινητήρα. Ο εξαερισμός ξεκινά και πάλι μόνο όταν ανοίξει ξανά το πτερύγιο [FLAP].

- ανάβοντας τον απορροφητήρα ο κινητήρας δεν θα ξεκινήσει να λειτουργεί εάν το πτερύγιο [FLAP] είναι κλειστό:
το LED «**OPEN**» (**23**) ανάβει και κάθε 5 δευτερόλεπτα εκπέμπεται ένα παρατεταμένο μπιπ.
η οθόνη (12) αναβοσβήνει

- κλείνοντας το πτερύγιο [FLAP] με τον κινητήρα αναμμένο, ο κινητήρας σταματά να λειτουργεί:
το LED «**OPEN**» (**23**) ανάβει και κάθε 5 δευτερόλεπτα εκπέμπεται ένα παρατεταμένο μπιπ.
η οθόνη (12) αναβοσβήνει

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα KIT αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή).

Με την τοποθέτηση του KIT αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση χρήσης της λειτουργίας ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα θα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου, πάνω στο οποίο έχει τοποθετηθεί το KIT.

- **Η ηλεκτρική σύνδεση του KIT στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από καταρτισμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.**

- **Το KIT πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.**

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- **η καλωδίωση του KIT που πρόκειται να συνδεθεί στη συσκευή πρέπει να αποτελεί μέρος ενός κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφαλείας (SELV).**
- **Ο κατασκευαστής της εν λόγω συσκευής δεν αναλαμβάνει ούτε φέρει ευθύνη για τυχόν δυσμενείς συνέπειες, ζημιές, πυρκαγιές που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωμάτων και/ή δυσλειτουργιών και/ή εσφαλμένης εγκατάστασης του KIT.**

4.1 Πίνακας ρυθμίσεων ισχύος

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση επιπέδου ισχύος (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	**Boost**	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών και βράσιμο νερού ή για γρήγορο ζέσταμα ζωμών σε σύντομο χρονικό διάστημα
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	**7-8**	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα, 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	**4-5**	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	δανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι,σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	**1-2**	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε, ζέσταμα σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	**Μηδενική ισχύς**	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4.2 Πίνακας μαγειρέματος

Κατηγορίες τροφίμων	Πιάτα ή τρόποι μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και πρόοδος του μαγειρέματος			
		Πρώτο στάδιο	Ισχύς	Δεύτερο στάδιο	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τσιγάρισμα και καβούρδισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σοταρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Στιφάδο/ κατσαρόλας	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Ρόδισμα	7-8
Κρέας	Ψητό	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Μαγειρευτό /στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρι	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Μαγειρευτό/ Στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανιτό	Ζέσταμα λαδιού ή λιπαρής ουσίας	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αβγά	Τηγανιτά	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	6-7
	Ομελέτα	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	5-6
	Μελάτα/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	6-7
Σάλτσες	Ντομάτας	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεσαμέλ	Προετοιμασία (λιώστε το βούτυρο και το αλεύρι)	5-6	Φέρτε σε ήπιο βρασμό	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	4-5
	Πουτίγκα	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3
	Ρυζόγαλο	Ζεστάνετε το γάλα	5-6	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3

5. Συντηρηση

Συντήρηση της εστίας μαγειρέματος

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

5.1 Καθαρισμος

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε την εστία μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:
Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια ή σύρματα. Η παρατεταμένη χρήση μπορεί να καταστρέψει την υαλοκεραμική επιφάνεια.
Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά αφαίρεσης λεκέδων.

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες.
Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος.
Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής].
Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών, χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή άλλα ειδικά καθαριστικά (παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).
ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!
Σημαντικό:
Στην περίπτωση τυχαίας διαρροής υγρών έξω από το σκεύος [σε μεγάλες ποσότητες] μπορείτε να παρέμβετε μέσω της ειδικής βαλβίδας εκκένωσης η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, ούτως ώστε να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα [υγρού] πραγματοποιώντας έτσι μία καθαριότητα που σέβεται πλήρως τους [προβλεπόμενους] κανόνες υγιεινής.
Εικ. 16

Για μία πλήρη και εις βάθος καθαριότητα καλό θα ήταν να αφαιρείτε την κάτω λεκάνη
Εικ. 18a - 18b

Συντήρηση απορροφητήρα

Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και μόνον ένα βρεγμένο πανί με υγρό [ουδέτερο] σαπούνι. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**
Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες]
ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!

Φίλτρο κατά των λιπαρών ουσιών

Κατακρατάει τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.
Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης.
Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.
Εικ. 15

Φιλτρο Ενεργου Ανθρακα - Κεραμικο
(Μόνον για Έκδοση με Φίλτρο)
Κατακρατάει τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.
Κατακρατάει τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.
Το προϊόν διαθέτει 4 ομάδες φίλτρων ενεργού άνθρακα που κατακρατούν τις [δυσάρεστες] οσμές.
Ο ενεργός άνθρακας βρίσκεται ενσωματωμένος σε μία κεραμική δομή η οποία καθιστά αδιαπέραστη την προσπέλαση ακαθαρσιών. Έτσι η εν λόγω δομή δημιουργεί μία ιδανική επιφάνεια απορρόφησης.
Ο κορεσμός των **κεραμικών φίλτρων ενεργού άνθρακα** λαμβάνει χώρα μετά από μία μακρά χρονική διάρκεια η οποία βέβαια εξαρτάται από τον τύπο της κουζίνας και το πόσο τακτικά πραγματοποιείται ο καθαρισμός των φίλτρων [κατακράτησης] λίπους.
Τα εν λόγω φίλτρα μπορούν να αναγεννηθούν θερμικά κάθε 2/3 μήνες τοποθετώντας τα σε έναν προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά.
Η αναγέννηση επιτρέπει μία μέγιστη διάρκεια [ζωής] των φίλτρων 5 ετών.
Εικ. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Εντοπισμός βλαβών

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ
E2	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Υπερβολικά υψηλή η εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών τμημάτων [της συσκευής]	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
ERR03 + Ηχητικό σήμα 	Συνεχής ενεργοποίηση (σταθερή) του πλήκτρου. Η διεπαφή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό, τηγάνια ή κουζινικά επάνω στη διεπαφή χρήστη	Καθαρίστε την επιφάνεια και αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα από την εστία.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος (E … U …)	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

5.3 Τεχνική Υποστήριξη

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. uppvärmning av omgivning). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

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

! Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

! Utför inga elektriska ändringar på produkten.

! Kontrollera innan apparaten installeras att inga komponenter är skadade. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

! Verifiera att produkten är i fullgott skick innan ni går vidare med installationen. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

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

1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.

-Installation och underhåll ska utföras av behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna.

-Apparaten ska vara korrekt jordansluten.

-Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten i köksmöbeln med elnätet.

-I syftet att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter ska en godkänd flerpolig strömbrytare installeras enligt gällande installationsföreskrifter som garanterar en total frånkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.

-Använd inte förgreningskontaker eller förlängningskablar.

-Efter avslutad intallation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmezonerna.

- Kontrollera att barn inte leker med apparaten; barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användandet.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion.

-Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.

-Undvik kontakt med trasor eller andra antändbara material innan samtliga zoner svalnat tillräckligt, brandrisk

-Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.

-Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld.

Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.
-I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.
-Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll.
- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka bränder.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta
- Använd inte ångrengörare, risk för elchock
- Placera aldrig metalföremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.
- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
- Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.
- Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.
- När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.
- Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.
- Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!

Denna varning gäller alla typer av spishällar.

- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning.
- Kokkärlen ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.
- Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

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

Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.

Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten,

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

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

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

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

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

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

Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.

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

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

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

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

Vad gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning, ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas.

Frånluft får inte avledas i ett rör som används för aveldning av rökgaser som produceras av gasförbränningsapparater eller andra bränslen.

Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat!

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska köksfläkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i

ett par minuter efter att matlagningen är klar. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska funegra effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. Användning

Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorn direkt till kastrullen.

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- Säkrare: lägre temperatur på glasytan.
- Snabbare: kortare tider för uppvärmning av mat.
- Exaktare: hällen reagerar omedelbart på era kommandon
- Effektivare: 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

2.1 Kokkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

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

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

2.1.1 Befintliga kokkärl

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

2.1.2 Lämplig bottendiameter

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

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

2.2 Energisbeparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda pannor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt täcka kokkärlen med ett lock under matlagningen.
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i syftet att reducera koktiderna.
- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktider.
- Placera kokkärlet mitt över kokzonen som är avbildad på spishällen.

Användning av frånluftssug

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



Frånluftsversion

Fig.7

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

Utloppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

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

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

Fig.7c

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

Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

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



Filtrerande version

Fig. 8

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds in i rummet.

Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln.

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

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

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

Fig. 13b

Konsultarera webbplatserna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera det kompletta utbudet av tillgängliga satser. Detta för att kunna utföra de olika installationerna, både i filtrerande och i frånluftsversion.

3. Installation

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

Hushållsmaskinen är tillverkad för att byggas in i en arbetsbänk med tjocklek på 2-6 cm, i händelse av TOP installation; 2,5-6 cm i händelse av FLUSH installation. Minimumavståndet mellan spishällen och väggen ska vara minst 5 cm framtill, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm från köksskåpen ovanför.

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

⚠ 3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös

-Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet .

-Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål i det fall föreskrifterna i detta kapitel inte respekteras.

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

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

Använd inte förlängningskablar.

- Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.

-Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.

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

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

- Apparaten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total frånkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

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

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

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

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

3.3 Montering

Innan installationen påbörjas:

Kontrollera efter att produkten packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten.Kontakta återförsäljaren eller servicekontoret i sådant fall innan installationen påbörjas.

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

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

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

Förberedelse av köksmöbeln för infällning:

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

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

VIKTIGT : använd ett **(S)**, che temperaturbeständigt tätningsmedel,upp till 250° ;
före installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste
(t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.);
limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets;
efter limningen ska det låta torkas i ungefär 24 timmar.

Fig. 1b

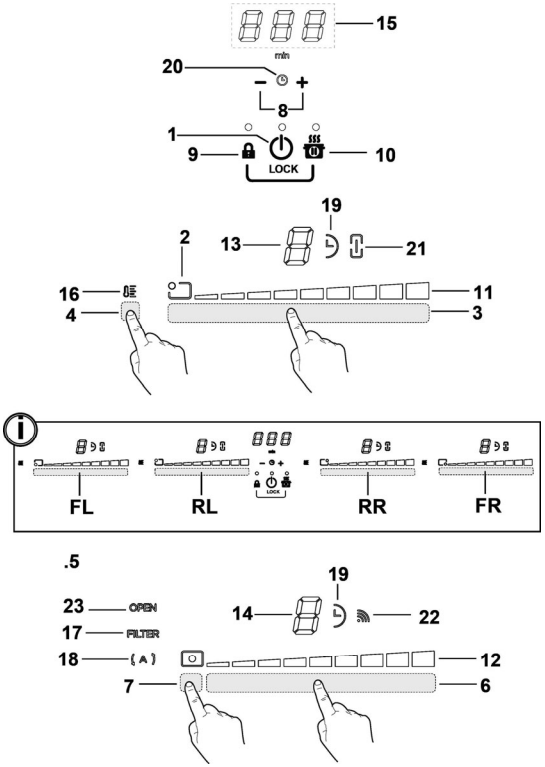
OBSERVERA! Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

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

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

4. Funktion

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



Knappar

1. **PÅ/AV** för spishäll/frånluftssug på spishäll
2. Lägesindikator kokzon
3. Val av kokzoner
   Ökning/minskning av effektnivå
4. Aktivering av Temperaturhanterare
5. Knappar frånluftssug
6. Val av frånluftssug
   Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
7. Aktivering av automatiska funktioner
   Återställning av filtermättnad
8. Aktivering av timer
   Ökning/Minskning tid, Tmer
9. Knapplås

9+10. Barnlås

10. Paus/Recall

Display/LED

11. Visualisering av effektnivå
12. Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13. Display kokzon
14. Display frånluftssug
15. Display Timer
16. IndikatorTemperature Manager
17. Indikator för filterservice
18. Indikator för automatisk frånluftsfunktion
19. Indikatorlampa för timer, aktiverad
20. Indikator Egg Timer aktiverad
21. Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad
22. Indikator för funktion med SNAP
23. Indikator FLAP

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

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

Därför:

• Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: **"Slå på spishällen "** utan **"Val av kokzon"** och **"Arbetstemperatur",** eller **"Låsfunktion"** eller **"Timer"**).

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

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Indikatorlampa för restvärme	H
Pot Detector (Kastrullsensor)	u
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	u
Barnlåsfunktionen är aktiverad	L
Pausfunktion	II
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

Hällensfunktioner

● **Safe Activation (Säker aktivering)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● **Pot Detector (Kastrullsensor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

● **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H" .

Funktion

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

● **Påslagning**

Tryck på (rör vid) ⏻**PÅ/AV för spishäll/frånluftssug**

Kontrollampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Val av kokzoner**

Rör vid (tryck in **Området för val (3)** som motsvarar önskad kokzon.

● **9 Power Level**

Hällen är försedd med 9 effektnivåer

Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (3):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån 9), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (3)** (utöver nivån 9) och aktivera Power Booster

Effektboosterns nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen "P"

● **Bridge Zones**

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

Det går att använda funktionen med den främre kokzonen **"Huvudzon"** i kombination med den bakre kokzonen **"Sekundär zon"**

(för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj samtidigt de två valområdena för kokzonerna som du vill använda

- Bridge indikatorn **(21)** för det **"Sekundära" området tänds "** ⟦ **"**

- genom l'**Området för val (3)** av kokzonen **"Master kommer det att vara möjligt att ställa in Nivån (Effekten) för driften**
-för att inaktivera **Bridge-funktionen** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

● **Temperature Manager**
Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.
Funktionen Temperature Manager aktiveras vid intryckning av aktiveringsområdet **(4)**
På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen **"**

● **Key Lock (Knapplås)**
Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.
Aktivering:
• tryck in **(9)**
• Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att aktiveringen verkställts
Upprepa proceduren för att inaktivera.

● **Child Lock**
Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligen får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.
Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.
Aktivering:
• ta bort alla eventuella kokkärl från spishällen
• tryck in och håll intryckta samtidigt **(9)** och **(10),** en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad,och sedan visas en "**L**" på displayerna **(13)** och **(14)**.
Upprepa proceduren för att inaktivera.

● **Timer**
Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som det går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet). När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) automatiskt av och användaren informeras om detta med en särskild ljudsignal.
Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen
• Välj kokzonen (effekt'0)
• Tryck in **(8)** för att nå Timer-funktionen
• Justera Timerns tidsperiod:
tryck in väljaren +, för att öka tiden för automatisk avstängning
tryck in väljaren –, för att minska tiden för automatisk avstängning
Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.
Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd.
På displayen **(15)** visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.
Närtimern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av – +) , medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen "0.00".
Obs: på sidan för displayen för kokzonen, med Timer i funktion, visas symbolen " **(19)**
Avstängning av Timern:
• välj kokzon
• ställ in värdet för timern till "0" , genom –
Obs! Funktionen förblir aktiverad även om andra knappar under tiden inte trycks ned.

● **Egg Timer**
Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). Äggtimern aktiveras genom att trycka in – + **(8)** .
Obs: för justering av **Äggtimern** ska du följa samma procedur som för **Timer**.
Närtimern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av – +) , medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen "0.00".
Obs: med Egg Timer i användning, visas symbolen " **(20)**

● **Pause (Paus)**
Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.
Aktivering:
• tryck in **(10)**
• sedan visas en "II" på displayerna **(13)**.

För att inaktivera funktionen:
Obs : denna proceduren återställer spishällens tillstånd före pausen
• tryck in **(10)**
• inom 10 sekunder låt fingrarna glida åt höger längs **Området för val (3),** för **kokzon 2 (FIG.19)**;
Obs: om proceduren inte utförs inom denna tiden förblir pausfunktionen aktiverad.
Obs: om**inte Pause (Pausfunktionen)** inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

● **Recall**
Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

- **slå på spishällen igen**
  inom 6 sekunder från avstängningen
- **tryck in "** **"**
  inom de påföljande 6 sekunderna

● **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**
Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.
Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.
Aktivering:

- tryck längd, på**Området för val (3)**, den önskade effekten
- sedan visas en "A" på displayen **(13)**.

● **Power Limitation**
FunktionenPower Limitation tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.
Obs: inställningen ska ske med avstängd spishäll, **utan** att trycka in knappen , vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återanslutning av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.
För att ställa in effektbegränsingen:

- tryck in och håll intryckta länge, knapparna , tills en kort ljudsignal avges

- glid samtidigt på valområdena **FL och RL** ,
från vänster till höger,
håll sedan länge intryckt i området motsvarande den sista

effektnivån , tills en kort ljudsignal avges
- displayen Timer (**15**) visar symbolerna "**CF6**", för att ange att det är möjligt att utföra inställningen

- tryck därefter in knappen och display timern (15) visar

PHA (Phase power limit):
- displayen för zon FL visar aktuell inställning**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** standardinställningen är ställd till 7,4 KW
- för att ändra inställningen av Power Limitation bläddra bland

valalternativen FL

- för att spara det utförda valet, tryck in knapparna , 1 en sekund;
en ljudsignal kommer att avges för att bekräfta utförd inställning och sedan lämnas funktionen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG
● **Påslagning**

Tryck på (rör vid) **PÅ/AV för spishäll/frånluftssug**
Kontrollampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas
Tryck igen för att stänga av
Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Påslagning av frånluftssuget:**
Rör vid (tryck in) **Området för val (6)** för att aktivera frånluftssuget

● **Hastighet (effekt) för frånluftssuget:**
Spishällen är utrustad med 8 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssuget
Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (6):**
åt höger för att öka hastigheten (effekten) för frånluftssuget (0-8);
åt vänster för att minska hastigheten (effekten) för frånluftssuget (8-0);

● **Power Booster Frånluftssug**
Produkten är utrustad med två hastighetsnivåer (effekt) för extra frånluftssug (utöver nivå 8)
- Rör vid och glid med fingrarna längs**Området för val (3)** (utöver nivån8) och aktivera Power Booster Frånluftssug
nivå 9 : förblir aktiverad i 15 minuter
nivå 10 : förblir aktiverad i 5 minuter
varefter effekten går tillbaka till nivå 8
Obs : aktiverad Power Booster Frånluftssug, visas på displayen **(13)** för önskad kokzon, med symbolen" P"

● **Timer**
Aktivering/Justering av Timer-funktionen för frånluftssugen
• Välj frånluftssuget.
• Tryck in **(8)** för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)
• Justera Timerns tidsperiod:
tryck in väljaren , för att öka tiden för automatisk avstängning
tryck in väljaren , för att minska tiden för automatisk avstängning
displayen **(15)** visar nedräkningen,

Obs: på sidan för frånluftssugets display, visas symbolen "
"**(19)**
Närtimern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av) , medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen "0.00".
Avstängning av Timern:
• välj l'**Området för val (6)**
• ställ in värdet för timern till "0", genom
Obs! Funktionen förblir aktiverad även om andra knappar under tiden inte trycks ned.

● **Aktivering av indikator för filtermättnad**

Dessa indikatorer är normalt inaktiverade
(både för fettfiltret och filtret med aktivt kol)
För att aktivera dem, gör så här:

- slå på sugytan med ⏻;
- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in och håll intryckt **Området för val (7):**

LED-lampan "FILTER" (**17**)tänds med svagt ljus
displayen **(14)** för frånluftssuget visar bokstaven"**G**" – för att gå vidare med aktiveringen av indikatorn för mättnad av **fettfiltret** –

Obs : tryck på nytt in **Området för val (7)** för att på displayen **(14)** visa bokstaven "**F**" och gå vidare med aktiveringen **av luktfiltret med kol**

Aktiverad

- tryck in **Området för val (6),** LED-lampan "FILTER" (**17**) går till stark belysning och släcks sedan efter 10 sekunder för att ange inträffad **AKTIVERING**.

● **Inaktivering av filtermättnadsindikatorerna**

upprepa proceduren för aktiveringen som beskrivs ovan;

- LED-lampan "FILTER" (**17**) går till svag belysning och släcks sedan efter 10 sekunder för att ange inträffad **INAKTIVERING.**

● **Indikator för filtermättnad**

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:
Fettfilter
LED-lampan "FILTER"(**17**) tänds;
på displayen (**14**) visas symbolen "**G**" (i 10 sekunder efter tändningen)
Luktfilter med aktiverat kol
LED-lampan "FILTER"(**17**) blinkar;
på displayen (**14**) visas symbolen "**F**" (i 10 sekunder efter tändningen)

● **Återställning av filtermättnad**

Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller luktfilter med aktivt kol) tryck länge in **Området för val (7):**
LED-lampan "FILTER" släcks och startar om indikatorns räkning.
Obs: Upprepa proceduren i händelse av samtidig signal från båda filtren.

● **Automatic (Automatisk funktion)**

Produkten är utrustad med en sensor för luftkvaliteten, som tillåter fläkten att automatiskt ställa in den mest lämpliga sughastigheten, beroende på typen av tillagning.
För att aktivera denna funktion:
Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan "(A)" **(18)** tänds för att ange att fläkten arbetar i detta läge.

● **Fläktens automatiska funktion med SNAP®**

För anslutningen mellan fläkten och SNAP®, konsultera manualen som medföljer **SNAP®** eller besök www.elica.com.
Obs: SNAP® är en extra luftfrånsugsenhet, som kan fungera tillsammans med fläkten.
För att aktivera denna funktion:
Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan "(A)" **(18)** och LED-lampan "📶" **(22)** tänds för att visa att fläkten arbetar i detta läge.

● **FLAP indikator öppen**

Frånluftsområdet är utrustat med en mekanisk roterande FLAP. Det är nödvändigt att slå på fläkten och öppna flappen för att aktivera produkten. Fläkten är utrustad med en sensor, som med aktiverat frånluftssug stoppar motorn automatiskt om FLAPPEN stängs helt. Frånluftssuget startar igen endast om FLAPPEN öppnas.

- om fläkten slås på, startar inte motorn om FLAPPEN är stängd : LED-lampan "**OPEN**" (**23**) tänds och ett långt bip ljuder var 5:e sekund displayen (12) blinkar
- genom att stänga FLAPPEN med påslagen motor, stannar motorn: LED-lampan "**OPEN**" (**23**) tänds och ett långt bip ljuder var 5:e sekund displayen (12) blinkar

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

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

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

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

OBSERVERA:
-kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).
-tillverkaren av denna apparat frånsäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

4.1 Effekttabell

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

4.2 Tillagningstabell

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

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

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

5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:
Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.
Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsrengöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.
Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.
Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.
Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).
ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!
Viktigt:
Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.
Fig. 16

För en mer genomgående rengöring gpr det att ta bort den inre bassängen helt.
Fig. 18a - 18b

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**
Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.
ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.
Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengörinsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.
Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.
Fig. 15
Aktivt Kolfilter - Keramik
(Endast för filtrerande version)

Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.
Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktivt kol. Det aktiva kolet är integrerat i en keramikstruktur, som gör dem lätt och fullständigt åtkomliga för orenheterna och skapar på så sätt en betydande uppsugningsyta.
Mättnaden av **"keramikfiltren med aktivt kol**", inträffar efter en mer eller mindre långvarig användning, beroende på typen av matlagning och regelbundenheten av rengöring av fettfiltren. Dessa luktfilter kan regenereras termiskt, "var 2/3 månad" i förvärmd ugn, vid 200°C i 45 minuter.Regenereringen tillåter en maximal varaktighet av filtren på 5 år.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Felsökning

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innen den kan användas igen
ERR03 + segnale sonoro 	En kontinuerlig aktivering (permanent) av knappen, avläses. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kastruller eller köksredskap, på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella färemål från hällen.
För alla andra felsignaler (E … U …)	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".

2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontror i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

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

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

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

! Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin

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

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

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

1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.

- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.

- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.

- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.

- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan että laite on täysin irrallaan sähköverkosta ylijännite III tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti.

- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.

- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.

- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.

- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi käytön aikana.

- Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.

- Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet, tulipalon vaara.

- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.

- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy

helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.

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

- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.

- Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran.

- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.

- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle.

- Älä käytä höyrypesuria, sähköiskuvaara.

- Älä laita keittotasolle metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, koska ne voivat kuumentua.

- Ennen kuin laitemalli kytketään sähköverkkoon: tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:

- Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.

- Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.

- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.

- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue.

- Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.

- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää!

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

- Korkea tehon käyttö kuten Booster – toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.

- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.

- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.
Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä.
Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä.
Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille,

joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

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

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

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

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

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

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

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

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

Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä.

Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon.

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!

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

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

On tärkeää säilyttää ohjekirja tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai siirretään uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava että käyttöohje jää uuden käyttäjän saataville.

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

Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa oleva



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

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja tuotteen oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun

aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä liesituuletin miniminopeudelle ja jätä se päälle myös muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä, käyttämällä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi, vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet. Säilyttääksesi rasvasuodatinta tehokkaana, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi, käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. Käyttö

Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- Tehokkaampi: 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.

Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

2.1 Keittoastiat

Käytä vain kattiloita, joissa on  **merkki**

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi, älä käytä:
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen.
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu.
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu.
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

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

2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

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

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitta tämän ohjekirjan kuvista.

2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:
- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvikset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, se alentaa energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

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



Imurimalli

Kuva 7

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

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:
- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

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

Kuva 7c

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

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

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.
! Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).
! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 8

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

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

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äärimmäisen tehokasta keraamista suodatinryhmää aktiivihiilillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiilisuodattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiilisuodattimet).

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

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

Kuvat 13b

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

3. Asennus

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

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

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

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

⚠ 3.1 Sähköliitäntä

Kuva 3

- Kytke laite irti sähköverkosta
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.
- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen
- Maadoitusjohdon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi
- Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 7200 Watt. Tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm2).
- Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
- Laite on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

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

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

Huomautus : tuote on varustettu Power Limitator -toiminnolla, jonka avulla kw:n maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai pois sähköverkosta (2 seuraavan minuutin sisällä). **Power Limitationin asetussarjaa varten, tutustu tämän ohjekirjan osaan Toiminta.**

3.3 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

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

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Sahaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

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

Kuva 1b

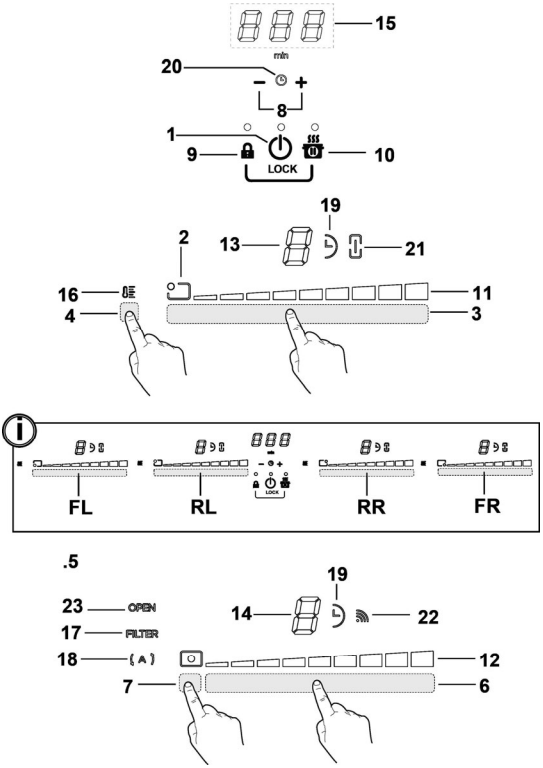
VAROITUS! Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, on olemassa sähköiskun vaara.

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

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

4. Toiminta

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



.

Näppäimet

1. Keittotason/imurin näppäin **ON/OFF**
2. Keittoalueen asennon osoitin
3. Keittoalueiden valinta
   Power Level -lisäys/vähennys
4. Temperature Manager aktivointi
5. Näppäimet osoitin
6. Imurin valinta
   Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys
7. Automaattisten toimintojen kytkeminen päälle
   Suodattimien kyllästymisen nollaus
8. Ajastimen kytkeminen päälle
   Ajastinajan lisäys/vähennys
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Tauko / Recall

Näyttö / LED

11. Power Level (tehotaso) -näyttö
12. Imunopeuden (tehon) näyttö
13. Keittoalueen näyttö
14. Imurin näyttö
15. Ajastimen näyttö
16. Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminnonosoitin
17. Suodattimien aputoimintojen osoitin
18. Automaattisen imutoiminnan osoitin
19. Käynnissä olevan ajastimen osoitin
20. Käynnissä olevan Egg Timer -ajastimen osoitin
21. Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin
22. SNAP-toiminnolla käytön osoitin
23. FLAP-osoitin

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:
Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.
Tästä johtuen:

• Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: **"Keittotason kytkeminen toimintaan"** jos ei ole valittu **"Valitse keittoalue"** ja **"Käyttölämpötila"** tai **"Lock-toiminto"** tai **"Timer"**).

⚠ **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta.
Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö
keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	u
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	u
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	L
Taukotoiminto	II
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

Keittotason ominaisuudet

● **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**
Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector (kattilan tunnistus)**
Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● **Safety Shut Down (turvallinen sammutus)**
Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

● **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)**
Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla symbolin "H" avulla.

Toiminta
Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

● **Käynnistys**

Paina (hipaise) ⏻ **keittotason/imurin ON/OFF-näppäintä**
Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis
Paina uudelleen sammuttamiseksi
Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Keittoalueiden valinta**
Hipaise (paina) **Valinta-aluetta (3)**, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● **9 Power Level**
Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa
Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-aluetta (3):**
oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

● **Power Booster (tehon lisäys)**
Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason 9), lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen lämpötila palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.
Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-aluetta (3)** (tason 9 lisäksi) ja ota Power Booster (tehon lisäys) käyttöön
Power Booster -tehotaso näkyy valitun alueen näytöllä symbolilla "P"

● **Bridge Zones**
Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.
On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta **"Master"** ja vastaavaa takana olevaa **"Toissijaista"** aluetta (katso tämän ohjekirjan kuvaosiosta, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:
- valitse samanaikaisesti kaksi niiden keittoalueiden valinta-aluetta, joita halutaan käyttää
- Bridge-osoitin **(21)**, joka liittyy **"Toissijaiseen" keitto-alueeseen, syttyy "⏻"**
- **Valinta-alueesta (3)**, joka on keittoalueella **"Master", on mahdollista asettaa käytön taso (teho)**
- **Bridge-toiminnon** pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon

● **Temperature Manager**
Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.
Temperature Manager -toimintoaktivoituu, kun aktivointialuetta painetaan **(4)**
Temperature Manager -toiminnassa olevan alueen näyttöön ilmestyy symboli **"⏻"**

● **Key Lock (näppäinten lukitus)**
Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.
Toiminnon kytkeminen päälle:
• paina 🔒 **(9)**
• näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista
Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

● **Child Lock**
Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.
Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.
Toiminnon kytkeminen päälle:
• poista keittotasolle mahdollisesti unohtuneet keittoastiat
• paina ja pidä samanaikaisesti painettuina kuvakkeita 🔒 **(9)** ja ⏻ **(10).** Nyt äänimerkki osoittaa, että toiminto on päällä, ja näkyviin tulee "L" näytöissä **(13)** ja **(14)**.
Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

● **Timer**
Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka on mahdollista asettaa myös samanaikaisesti jokaiselle keittoalueelle (ja imualueelle). Asetetun ajan päättyessä keittoalue (tai imualue) sammuu automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.
Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle
• Valitse keittoalue (teho'0)
• Paina − + **(8)** siirtyäksesi Timer-toimintoon
• Timerin kestoajan säätö:
paina valitsinta + lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa
paina valitsinta − vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa
Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.
Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettuna erilainen Timer; näytölle **(15)** ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.
Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla − +), näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy symboli "0.00".
Huomio: kun ajastin on käytössä, keittoalueen näytön sivuun ilmestyy symboli "⏲" **(19)**
Ajastimen sammutus:
• valitse keittoalue
• aseta ajastimen arvoksi "0" seuraavalla: −
Huomio: toiminto jää päälle jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

● **Egg Timer**
Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Egg Timer aktivoidaan painamalla − + **(8)** .
Huomio: Egg Timer -toiminto säädetään samalla tavalla kuin **Timer**.
Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla − +), näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy symboli "0.00".
Huomio: kun Egg Timer on käytössä ilmestyy symboli "🕒" **(20)**

● **Tauko**
Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.
Toiminnon kytkeminen päälle:
• paina ⏻ **(10)**
• näkyviin tulee "II" näytössä **(13)**.

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:
Huomio : tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa
• paina ⏻ **(10)**
• 10 sekunnin sisällä liu'uta sormia oikealla **valinta-alueella (3),** joka liittyy **keittoalueeseen 2 (KUVA 19)**;
Huomio: jos toimenpidettä ei suoriteta tämän ajan sisällä, taukotoiminto jää päälle.

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

● **Recall**

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- **käynnistä taso uudelleen** ⏻ 6 sekunnin sisällä sen sammutuksesta
- **paina "**  **"** seuraavien 6 sekunnin sisällä

● **Automatic Heat UP (Automaattinen lämmityksen lisäys)**

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa.
Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoille 1 - 8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- pidä pitkään painettuna**Valinta-aluetta (3)**: haluamasi teho
- näkyviin tulee "A" näytössä **(13)**.

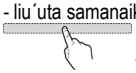
● **Power Limitation**

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto on alhaisempi.

Huomio: asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä, **ilman**, että näppäintä ⏻ painetaan, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen 2 minuutin kuluessa.

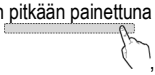
Power Limitation asettamiseksi:

- paina ja pidä pitkään painettuina näppäimiä , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki
- liu´uta samanaikaisesti valinta-alueita **FL ja RL**



vasemmalta oikealle.

Pidä sitten pitkään painettuna aluetta, joka vastaa viimeistä



tehotasoa , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.

- Timer-näytössä (**15**) näkyvät symbolit "**CF6**", mikä osoittaa, että asetus voidaan suorittaa
- paina sitten näppäintä  : nyt ajastimen näytössä 15) näkyy **PHA (Phase power limit):**
- FL-alueen näytössä on tämänhetkinen asetus**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** asetus on oletusarvoisesti 7,4 KW

- voit muuttaa Power Limitation -asetusta selaamalla FL-



valinta-alueita

- voit tallentaa valinnan pitämällä näppäimiä , painettuina 1 sekunnin ajan;

äänimerkki ilmoittaa asetuksen tapahtuneen, ja toiminnosta poistutaan.

IMURIN KÄYTTÖ

● **Käynnistys**

Paina (hipaise) ⏻ **keittotason/imurin ON/OFF-näppäintä**
Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis
Paina uudelleen sammuttamiseksi
Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Imurin käynnistys:**

Hipaise (paina) **Valinta-aluetta (6)** imurin aktivoimiseksi

● **Imunopeus (teho):**

Tasossa on 8 imun nopeustasoa (tehoa)
Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-aluetta (6):**
oikealle päin imunopeuden (tehon) lisäämiseksi (0–8);
vasemmalle päin imunopeuden (tehon) vähentämiseksi (8–0);

● **Imun Power Booster**

Tuotteessa on kaksi lisäimunopeustasoa (tehoa) (tason B lisäksi)
- Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-aluetta (3)** (tason B lisäksi) ja aktivoi imun Power Booster
Taso 9 : pysyy päällä 15 minuutin ajan
Taso 10 : pysyy päällä 5 minuutin ajan
minkä jälkeen teho palaa tasolle 8
Huomio: päällä oleva imurin Power Booster näkyy valitun keittoalueen näytössä **(13)** symbolilla " P"

● **Timer**

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö imurille

• Valitse imuri.

• Paina — + **(8)** Timer-toimintoon siirtymiseksi (mistä tahansa nopeudesta)

• Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta + lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa
paina valitsinta — vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa
näytössä **(15)** on lähtölaskenta,

Huomio: imurin näytön reunassa näkyy symboli " ◷ "**(19)**
Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla — +), näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy symboli "0.00".

Ajastimen sammutus:

• valitse **Valinta-alue (6)**
• aseta ajastimen arvoksi "0" , seuraavalla: —

Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

● **Suodatinten kyllästymisen osoitinten aktivointi**
Nämä osoittimet ovat yleensä pois päältä
(sekä rasvasuodatin että aktiivihiilisuodatin)
Osoittimet laitetaan päälle seuraavasti:

- käynnistä imutaso seuraavasta: ⏻;
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, pidä painettuna **Valinta-aluetta (7):**

LED-valo "FILTER" (**17**) syttyy himmeänä
imurin näytössä **(14)** näkyy kirjain "**G**" – **rasvasuodattimen** kyllästymisen osoittimen päälle laittamiseksi –
Huomio: paina uudelleen **Valinta-aluetta (7)** saadaksesi näkyviin näyttöön **(14)** kirjaimen "**F**", ja jatka **aktiivihajuhiilisuodattimen aktivoimiseen**

- paina **Valinta-aluetta (6):** LED-valosta "FILTER" (**17**) tulee kirkas, ja se sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä tarkoittaa, että **AKTIVOINTI** onnistui.

● **Suodatinten kyllästymisen osoitinten pois päältä ottaminen**
toista yllä kerrottu aktivointitoimenpide;

- LED-valosta "FILTER" (**17**) tulee himmeä: 10 sekunnin kuluttua se sammuu, mikä tarkoittaa, että **POIS PÄÄLTÄ OTTAMINEN** onnistui.

● **Suodatinten kyllästyksen ilmaisin**
Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:
Rasvasuodatin
LED-valo "FILTER" (**17**) syttyy;
näytössä (**14**) näkyy symboli "**G**" (10 sekunnin ajan syttymisestä)
Aktiivihiilihajusuodatin
LED-valo "FILTER"(**17**) vilkkuu;
näytössä (**14**) näkyy symboli "**F**" (10 sekunnin ajan syttymisestä)

● **Suodattimien kyllästymisen nollaus**
Kun suodattimet on huollettu (hajusuodatin ja/tai aktiivihiilihajusuodatin), pidä pitkään painettuna **Valinta-aluetta (7):**
LED-valo "FILTER" sammuu ja osoittimen laskenta alkaa alusta.
Huomio: Toista toimenpide, mikäli molempien suodatinten merkinanto tapahtuu samanaikaisesti.

● **Automaattinen toiminta**
Tuotteessa on ilmanlaatuanturi, jonka ansiosta liesituuletin pystyy asettamaan automaattisesti imunopeuden, joka soveltuu parhaiten keittotyypille.
Toiminnon aktivoiminen:
Paina lyhyesti **valinta-aluetta (7)**: LED-valo "(A)" **(18)** syttyy osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.

● **Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP®-yksikön kanssa**
Liesituulettimen ja SNAP®-yksikön liittämiseksi tutustu **SNAP®**-yksikön mukana toimitettuun oppaaseen tai käy osoitteessa www.elica.com.
Huomio: SNAP® on lisäimuyksikkö, joka pystyy toimimaan yhdessä liesituulettimen kanssa.
Toiminnon aktivoiminen:
Paina lyhyesti **Valinta-aluetta (7)**: LED-valo "(A)" **(18)** ja LED-valo "📶" **(22)** syttyvät osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.

● **FLAP auki -osoitin**
Imualueella on mekaaninen pyörivä FLAP. Tuotteen aktivoimiseksi liesituuletin on käynnistettävä ja flap on avattava. Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoiduttua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli FLAP suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun FLAP avataan uudelleen.

- kun imuri käynnistetään, moottori ei käynnisty, mikäli FLAP on kiinni:

LED-valo "**OPEN**" (**23**) syttyy ja pitkä piippausääni annetaan 5 sekunnin välein näyttö (12) vilkkuu

- kun FLAP suljetaan moottorin ollessa päällä, moottori pysähtyy:

LED-valo "**OPEN**" (**23**) syttyy ja pitkä piippausääni annetaan 5 sekunnin välein näyttö (12) vilkkuu

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

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

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

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

VAROITUS:
-laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV).
-tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

4.1 Tehotaulukko

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

4.2 Kypsennystaulukko

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

5. Huolto

Keittotason huolto

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

5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:
Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.
Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)
ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!
Tärkeää:
Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.
Kuva. 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.
Kuva 18a - 18b

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**
Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.
ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.
Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.
Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.
Kuvat 15
Aktiivihiilisuodatin - Keraaminen
(Vain suodattava versio)
Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

Tuote on varustettu neljällä suodatinryhmällä, jotka pidättelevät hajuja aktiivisten hiilien ansiosta. Aktiiviset hiilet on integroitu keraamisen rakenteeseen, joihin epäpuhtaudet pääsevät helposti ja täydellisesti saamalla näin aikaan laajan absorptiopinnan.
Aktiivihiilellä toimivien keraamisten suodattimien kyllästyminen syntyy vaihtelevan ajan kuluttua, paistotyypin ja rasvasuodattimien säännöllisen puhdistuksen perusteella. Nämä hajusuodattimet voidaan regeneroida termisesti 2-3 kuukauden välein asettamalla ne esilämmitettyyn uuniin 200 °C 45 minuutiksi. Regeneroinnin ansiosta suodattimet kestävät korkeintaan 5 vuotta.
Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vianetsintä

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
ERR03 + äänimerkki 	Näppäimen jatkuva (pysyvä) kytkeytyminen havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä.	Puhdista pinta, ota mahdolliset esineet pois keittotason päältä.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E … U …)	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

Følg nøye alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feile innstillinger av kontrollene.

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

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

! Ikke utfør elektriske endringer på produktet

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

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

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

1. Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjonene som er oppført under:
-Apparatet må ikke være koblet til strømnettet når installasjonen utføres.
-Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
-Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.
-Strømledningen må være så pass lang at den tillater apparatets kobling til strømnettet når det er montert.
-For at installasjonen skal tilsvare gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra nettet hvis det forekommer en overstrøm i kategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene.
-Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
-Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for bruker å få tilgang til de elektriske bestanddelene.
-Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.
-Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
-Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen.
-Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.
-Unngå kontakt med kluter eller andre brennbare materialer så lenge apparatets bestanddeler ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned, Brannfare.
-Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.
-Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr.

Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.
-Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.
-Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.
-Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
-Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
-Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.
-Ikke bruk damprenser for å rengjøre, risiko for elektriske støt.
-Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på kokeplatens overflate da disse kan overopphetes.
- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnettets verdier og at også stikkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

-Slå av kokeplaten etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.
-Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp.
-Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.
-Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere!

Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
-Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
-Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.
-Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk.

Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble fra produktet og dra ut støpslet, eventuelt koble fra hovedbryteren. For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.

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

Barn må holdes under oppsyn slik at de

ikke leker med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer.
kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.
Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filtrene, medfører risikoer for antennelser.
Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.
Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antennelser. Dette må alltid unngås.
Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.
VÆR OPPMERKSOM! Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme.
Vær oppmerksom! Ikke koble apparatet til strøm før installasjonen er helt fullført.
Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter.
Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer.
Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!
Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjon, eller gå til innkjøp av korrekt skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen.
Når man samtidig kjører både kjøkkenviften og apparatene som forsynes av en kilde som ikke inneholder elektrisk strøm, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4 × 10-5 bar).
Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig for senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

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



Symbolet ▬ på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.
Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:
• Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Maskinytelse: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte viften ved laveste hastighet. La den stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luktfjerneren skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov.
For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

2. Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler:

Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:

- Sikrere: lavere overflatetemperatur i glasset.

- Raskere: kortere oppvarmingstid.

- Mer presis: induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.

- Mer effektiv: 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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

2.1.1 Føreksisterende beholdere

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

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

VIKTIG: hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på.

For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone,henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun panner og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlaging når dette er mulig.
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.
- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden.
- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.

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

Avtrekksversjon

Fig.7

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

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

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

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

Fig.7c

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

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

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

! Bruk en rørkanal som er så kort som mulig.

! Bruk en rørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).

! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.

Filterversjon

Fig. 8

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet.

Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.

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

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

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

Fig. 13b

Det henvises til siden www.elica.com e www.shop.elica.com for ytterligere informasjon om de forskjellige produktene våre, slik at man kan installere både som filter- og avtrekksversjon.

3. Installasjon

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

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

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

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

⚠ 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Koble apparatet fra nettet
- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.
- Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne koketoppen fra benkeplaten.
- Forsikre seg om at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Effektiv jording er lovpålagt
- Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene
- Hvis hvitevaren ikke er utstyrt med strømledning, bruk en med et snitt på 2,5 mm2 for en styrke på opp til 7200 Watt; mens større styrker trenger et snitt på 4 mm2.
- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C
- Apparatet er laget for en varig tilkobling til strømnettet.Utfør derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

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

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

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

3.3 Montering

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Kontroller om det finnes ekstrautstyr inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt tas ut og oppbevares.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

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

VIKTIG : bruk et klebemiddel av type **(S)**, som har en temperaturmotstand inntil 250° ;
før installasjonen må overflatene som skal limes være helt rene
(eks: konserveringsmiddel, fett, oljer, støv, rester etter gammelt lim);
limet må fordeles jevnt langs kanten;
la hvile 24 timer etter at klebemiddel er påført.

Fig. 1b

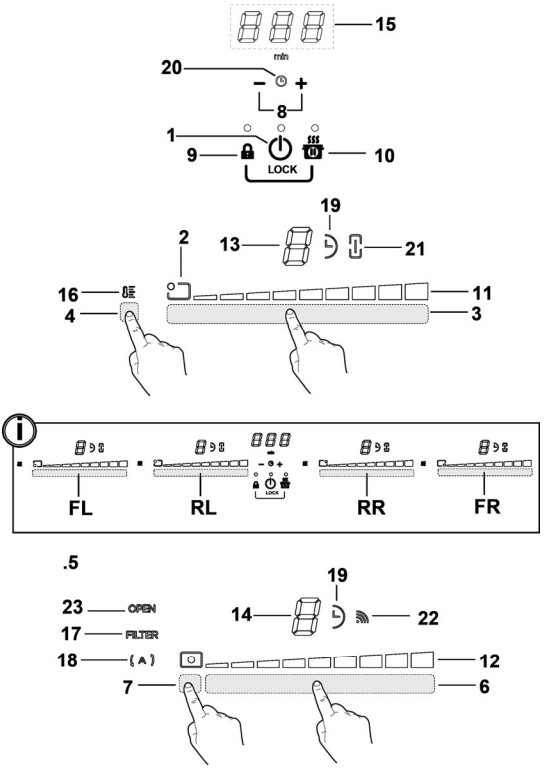
VÆR OPPMERKSOM! Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

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

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

4. Funksjon

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



.

	Taster		Display / LED
1.	**ON/OFF** til kogeplade/sugeapparat til kogeplade	11.	Vise Power Level
2.	Kogezonepositionsindikator	12.	Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
3.	Valg af kogezoner Forøgelse/Reduktion af Power Level	13.	Display for kokesoner
4.	Aktivering af Temperatur Manager	14.	Display for avtrekk
5.	Sugeapparatets taster	15.	Display for Timer
6.	Sugeapparatmarkering Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)	16.	Indikator Temperature Manager
7.	Aktivering af automatiske funktioner Nulstilling af filtermætning	17.	Angir assistanse filter
8.	Timer aktivering Forøgelse/Reduktion af tid Timer	18.	Angir automatisk avtrekk
9.	Key Lock (Tastblokering)	19.	Angir aktiv Timer
9+10.	Child Lock (børnesikring)	20.	Egg Timer indikator aktiv
10.	Pause / Recall	21.	Angir aktiv Bridge-funksjon
		22.	Angir funksjon med SNAP
		23.	FLAP-indikator

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

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

Av denne grunn:

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

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

⚠ **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet "H" for å vise at denne fasen er aktiv.

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	u
Funksjonen Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	u
Child Lock (Barnesikring) aktiv	L
Pausefunksjon	II
Automatic Heat UP (Automatisk oppvarmingsfunksjon)	A

Koketoppens egenskaper

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● **Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)**

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

● **Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet "H".

Maskinfunksjon

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

● **Tenning**

Trykk på (forsiktig) ⏻ **ON/OFF koketopp/avtrekk**

Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● **Valg av kokesoner**

Berør (trykk på **Valgområde (3)** som tilsvarer kokesonen man ønsker å bruke.

● **9 Power Level (effektnivå)**

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer

Dra fingeren over **Valgområde (3):**

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

● **Power Booster (forsterkernivå)**

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået 9), som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Dra fingeren over **Valgområde (3)** (over nivå 9) for å aktivere Power Booster

Aktuelt nivå for Power Booster er oppgitt i displayet for den valgte sonen med symbolet " P"

● **Bridge-soner**

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Man kan bruke kokesonen i front **"Master"** samtidig med kokesonen bak **"Sekundær"**

(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- trykk samtidig på de to valgområdene som tilsvarer de kokesonene man ønsker å bruke

- Bridge-indikatoren **(21)** for den **"Sekundære" kokesonen vil lyse "** **"**
- I **Valgområde (3)** tilsvarende kokesonen **"Master" er det mulig å programmere Driftsnivå (effekt)**
- for å deaktivere **Bridge-funksjonen** følger man samme prosedyre som for aktiveringen

● **Temperature Manager**

Temperaturkontrollen er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte retter varme.
Temperaturkontrollen aktiveres når man trykker på aktiveringssonen **(4)**
I displayet hvor temperaturkontrollen er i funksjon vises symbolet "**"**

● **Key Lock (Tastelås)**

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

• trykk på **(9)**
• LED-lampen over tasten vil begynne å lyse når aktiveringen finner sted.

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

● **Child Lock**

Barnesikringsfunksjonen garanterer at barn ikke kan slå på kokesonene eller avtrekkssonen, og låser alle andre funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.
Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekesonene (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

• fjern alle gryter fra koketoppen

• Trykk og hold inne samtidig både **(9)** og **(10).** Et lydsignal vil aktiveres for å varsle om at funksjonen er blitt aktivert,og det vil vises et "**L**" i display **(13)** og **(14)**.

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

● **Timer**

Timer-funksjon er en nedtellingsfunksjon som kan programmeres for hver kokesone (og på avtrekkssonen).
Når den programmerte perioden er utløpt vil kokesonene (eller avtrekkssonen) slå seg av automatisk, og brukeren vil varsles med et akustisk signal.

Aktivere/regulere koketoppens Timer-funksjon

• Velge ønsket kokesone (effektnivå ¹0)

• Trykk på **(8)** for å få tilgang til Timer-funksjonen.
• Regulere varighetstid for Timer:
trykk på velgeren , for å øke tiden for automatisk stopp
trykk på velgeren , for å redusere tiden for automatisk stopp

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.

Merknad: Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet **(15)** viser nedtelling for den sist valgte kokesonen i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en lavere tidsverdi.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk for å stilne signalet), mens displ

Merknad: på siden av displayet for den enkelte kokesone (med Timer på) vil det vises symbolet " **" (19)**

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• Velg ønsket kokesone
• still inn verdien for timer-funksjonen a "**0**" ,ved hjelp av
Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

● **Egg Timer**

Egg Timer en en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone). Egg Timer aktiveres ved å trykke på **(8)** .

Merknad : for regulering av funksjonen **Egg Timer** følges samme prosedyre som for funksjonen **Timer**.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk for å stilne signalet), mens displayet **(15)** blinker med symbolet "**0.00**".

Merk: Når Egg Timer er i funksjon vil symbolet " **" (20)**

● **Pause**

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

Aktivering:

• trykk på **(10)**
• det vil vises en "**II**" i displayene **(13)**.

For å deaktivere funksjonen:

Merknad : denne operasjonen tilbakestiller platetoppen før pausen

• trykk på **(10)**
• innen 10 sekunder må man dra fingeren til høyre langs **Valgområde (3)** for **kokesone 2 (FIG.19)**
Merk : hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil funksjonen forbli aktiv.

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

● **Recall**

Minnefunksjonen kan brukes til å tilbakekalle alle innstillinger som er blitt gjort, for eksempel når denne er blitt avslått ved et uhell.

Aktivering:

- **slå på platetoppen igjen** innen 6 sekunder
- **trykk på "** **"** innen 6 sekunder

● **Automatic Heat UP**

Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

- trykk og hold inne ønsket effekt i **Valgområde (3)**
- det vil vises en "A" i displayet **(13)**.

● **Power Limitation (effektbegrenser)**

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk.

Merk : Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømnettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, **uten** å trykke på tasten .

For å stille inn effektbegrenseren :

- trykk og hold nede tastene inntil det skilles ut et akustisk signal

- dra fingeren over valgområdene **FL og RL** , fra venstre mot høyre, og trykk deretter inn lenge på området som tilsvarer øverste effektnivå , inntil det skilles ut et kort lydsignal

- Timer-display (**15**) viser symbolene "**CF6**", og det er mulig å foreta programmeringen

- Trykk deretter på tasten slik at timer-displayet (15) viser **PHA (Phase power limit):**

- Displayet i FL-sonen viser nåværende programmering**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** standard innstilling er 7,4 KW

- For å endre innstillingen til Power Limitation blar man i FL-valgområdene

- For å lagre valget holder man inne tastene , i 1 sekund.

Det skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt foretatt, deretter vil funksjonen avsluttes.

BRUK AV AVTREKKET

● **Tenning**

Trykk på (forsiktig) **ON/OFF koketopp/avtrekk**

Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

●**Slå på avtrekket:**

Dra fingeren over (trykk på) **Valgområde (6)** for å aktivere avtrekket.

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

Platetoppen er utstyrt med 8 effektnivåer (hastigheter)

Dra fingeren over **Valgområde (6):**

mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-8)

mot venstre for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (8-0)

● **Power Booster i avtrekk**

Produktet er utstyrt med to ekstra hastighetsnivåer (når man overgår nivå 8)

- Dra fingeren over **Valgområdet (3)** (over nivå 8) for å aktivere Power Booster

Nivå 9 : forblir aktivt i 15 minutter

Nivå 10 : forblir aktivt i 5 minutter

deretter vil effektnivået gå tilbake til nivå 8

Merk: Når Power Booster avtrekksfunksjonen er aktivert vises dette i displayet **(13)** til den aktuelle kokesonen med symbolet "P"

● **Timer**

Aktivere/regulere avtrekkets Timer-funksjon

• Velg avtrekk

• Trykk på **(8)** for å få tilgang til Timer-funksjonen (fra et hvilket som helst hastighetsvalg).

• Regulere varighetstid for Timer:

trykk på velgeren for å øke tiden for automatisk stopp

trykk på velgeren for å redusere tiden for automatisk stopp

I displayet **(15)** vil det vises en nedtellingssekvens

Merknad: på siden av displayet til avtrekket vises symbolet " "**(19)**

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk for å stilne signalet), mens displayet **(15)** blinker med symbolet "0.00".

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg **Valgområde (6)**
• still inn verdien for timer-funksjonen a "0" ,ved hjelp av▬
Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

● **Aktivere indikatorer for filtermetning**
Disse indikatorene er vanligvis avslått
(både for fettfilter og for filter med aktivt karbon)
Gjør som forklart for å aktivere:

- slå på den innebygde ventilatoren med ⏻
- med avtrekksmotoren og kokesonene avslått, trykker man og holder inne **Valgområde (7):**

LED-lampen "FILTER" (**17**) slår seg på med svak belysning
Displayet **(14)** til avtrekket viser bokstaven "**G**" – for å gå videre til aktiveringen av metningsindikator for **fettfilteret**
Merknad : trykk på **Valgområde (7)** nok engang. I displayet **(14)** vises bokstaven "**F**". Man kan nå fortsette med aktiveringen **av luktfilter med aktivt karbon**
- Trykk på **Valgområde (6),** LED-lampen "FILTER" (**17**) går over i sterk belysing i 10 sekunder før den slår seg av for å bekrefte **AKTIVERING**.

● **Aktivere indikatorer for filtermetning**
gjenta prosedyren nevnt over for å aktivere
- LED-lampen "FILTER" (**17**) går over i svak belysning i 10 sekunder før den slår den seg av for å bekrefte **DEAKTIVERING.**

● **Indikator for Filtertiltetting**
Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:
Fettfilter
LED-lampen "FILTER"(**17**) slår seg på
i displayet (**14**) vil det vises et symbol "**G**" (i 10 sekunder fra oppstart)
Luktfilter med aktivt karbon
LED-lampen "FILTER"(**17**) blinker
i displayet (**14**) vil det vises et symbol "**F**" (i 10 sekunder fra oppstart)

● **Reset av Filtertiltetting**
Etter at det er blitt foretatt vedlikehold på filtrene (fettfilter og/eller luktfilter med aktivt karbon) trykker man på **Valgområdet (7):**
LED-lampen "FILTER" slår seg av og starter tellingen på nytt.

Merknad: Gjenta operasjonen hvis begge filtrene gir fra seg varsel samtidig.
● **Automatisk drift**
Produktet er utstyrt med en sensor for luftkvalitet. Denne gjør at ventilatoren automatisk kan stille inn den avtrekkshastigheten som er best egnet for den enkelte mattilberedelse.
For å aktivere denne funksjonen:
Trykk kort på **Valgområdet (7)**, LED-lampen "(A)" **(18)** begynner å lyse for å vise at ventilatoren har endret modus.

● **Automatisk ventilatorfunksjon med SNAP®**
For tilkobling til SNAP® henvises det til håndboken som ble levert sammen med **SNAP®** eller eventuelt nettsiden www.elica.com.
Merknad: SNAP® er en ekstra avtrekksenhet som kan brukes sammen med hovedventilatoren.
For å aktivere denne funksjonen:
Trykk kort på **Valgområdet (7)**, LED-lampen "(A)" **(18)** og LED-lampen "📶" **(22)** begynner å lyse for å vise at ventilatoren driftes i denne modusen.

● **FLAP-indikator åpen**
Avtrekkssonen er utstyrt med en roterende mekanisk FLAP-enhet. Ventilatoren må slås på og FLAP-enheten åpnes for å aktivere produktet. Ventilatoren er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis FLAP-enheten lukkes fullstendig. Avtrekket starter igjen når FLAP-enheten åpnes.

- når avtrekket slås på vil ikke motoren starte opp hvis FLAP-enheten er lukket:
LED-lampen "**OPEN**" (**23**) slår seg på, et langt pip kan høres, hvert 5 sekund vil displayet (12) blinke
- hvis FLAP-enheten lukkes mens motoren er på vil motoren stanse:LED-lampen "**OPEN**" (**23**) slår seg på, et langt pip kan høres, hvert 5 sekund vil displayet (12) blinke

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).
Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert) , vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.
-Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.
-Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.
OBS!
-kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.
-Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

4.1 Tabeller over effektnivå

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

4.2 Koketabeller

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

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:
Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.
Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.
Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.
Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).
IKKE BRUK DAMPRENSER!!!
Viktig:
Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.
Fig. 16

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.
Fig. 18a - 18b

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**
Ikke bruk slipende produkter.
IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.
Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.
Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.
Fig. 15

Aktivt Karbonfilter - Keramisk
(Kun for filterversjon)
Absorberer vond lukt fra matlaging.
Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt. Aktive karboner er integrert i en keramisk struktur som gjør at man har enkel tilgang til urenhetene ved hjelp av en absorberende overflate.
Etter en gitt periode vil de **keramiske filtrene med aktivt karbon** mettes. Denne tiden avhenger av type kjøkken som er i bruk, samt hvor ofte fettfilteret er blitt rengjort. Disse luktfiltrene kan regenereres hver 2/3 måneder i forvarmet ovn ved 200°C i 45 minutter. Regenerering gir en maksimal varighet på 5 år.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Feilsøking

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
ERR03 + lydsignal 	Varsler om en kontinuerlige (permanent) aktivering av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder.	Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, brukergrensesnitt over.	Rengjør overflaten og ta bort eventuelle gjenstander fra platene.
For alle andre feilsignaler (E … U …)	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

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

Produktet kan muligvis have et andet udseende i forhold til modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

- ! Læs disse anvisninger nøje: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.
- ! Foretag ingen ændringer på produktets elektriske installationer
- ! Før apparatet installeres, kontrollér, at ingen komponenter er beskadiget. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.
- ! Kontrollér produktets integritet, før installationen påbegyndes. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

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

1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

-Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes.

Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, er det forbudt at reparere eller udskifte dele på apparatet.

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

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

-For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en godkendt flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne.

-Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger.

-Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren.

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

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

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

før induktionsvarmepladen bruges.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-Brug ikke damprensere til rengøring, fare for elektrisk stød.

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

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

Vigtigt:

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

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

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

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

Brug aldrig alluminiumfolie eller produkter emballeret med alluminium direkte til stegning. Alluminumfolien risikerer at smelte og skade apparatet uopretteligt.

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

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

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

styrke.

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

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

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

Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.

Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under tilsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farerne, som brugen af apparatet indebærer.

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

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

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

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

Det er strengt forbudt, at flambere retter.

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

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

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

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

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

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

Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

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

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

Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende henvisninger. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal man sørge for, at manualen følger produktet.

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



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

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

• Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.

• Ydelser: DS/EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; DS/EN/IEC 60704-1; DS/EN/IEC 60704-2-13; DS/EN/IEC 60704-3; ISO 3741; DS/EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.

• EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til en korrekt brug for at reducere miljøbelastningen: Når stegningen starter, tænd for emhætten på minimumhastighed, og lad den være tændt i nogle minutter også efter at stegningen er færdig. Øg hastigheden udelukkende hvis der er store røg- og dampmængder, og anvend booster-funktionen kun i de tilfælde hvor det er strengt nødvendigt. Udskift kulfilteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt, for at sikre, at systemet til nedsættelse af lugt altid er effektivt. For at sikre fedtfilterets effektivitet, rengør det, hver gang det er nødvendigt. Anvend den største tilladelige kanalsystemdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen.

2. Brug

Brug af kogeplade

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- Mere sikker: Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- Hurtigere: Fødevarerne opvarmes på mindre tid.
- Mere præcis: Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring
- Mere effektiv: 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for

Vigtigt:

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

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

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

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

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

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

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

2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Anvende pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt.
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Bruge trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
- Anbringe gryden midt på den pågældende kogezone på pladen.

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

Udsugningsudgave

Fig.7

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

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

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

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

Fig.7c

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

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

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

! Anvend en kanal, der er så kort, som muligt.
! Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit

Filtrerende udgave

Fig. 8

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

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

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

De kemisk-fysiske egenskaber gør det muligt at opnå en høj lugtopsugningseffektivitet og en høj mekanisk modstandsevne-

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

Fig. 13b

Kig på websiderne www.elica.com og www.shop.elica.com for at se hele serien med de tilgængelige sæt, og for at gennemføre de forskellige installationer, både som filtrerings- og som udsugningsudgave.

3. Installering

Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.
Apparatet er designet til at blive indbygget i en 2-6 cm tyk bordplade i tilfælde af TOP-installation; og en 2,5-6 cm i tilfælde af FLUSH-installation.
Afstanden mellem kogepladen og væggen skal mindst være på 5 cm på forsiden, og mindst 4 cm på siden og på mindst 50 cm i forhold til de øverste overskabe .
OBS. = De anbefalede afstande er vejledende: Når arealerne indrettes, henvises der til køkkenfabrikantens anvisninger.

⚠ 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3
- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
-Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
-Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
-Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
-Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
-Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelse er lovkrav.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 for effektydelse på op til 7200 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2.
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

Pas på! Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.
Pas på! Udskiftning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer.
Bemærk: Produktet er forsynet med en Power Limitator funktion, der gør det muligt, at indstille en maksimal kw opsugningssøjle
Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). **Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".**

3.3 Montering

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

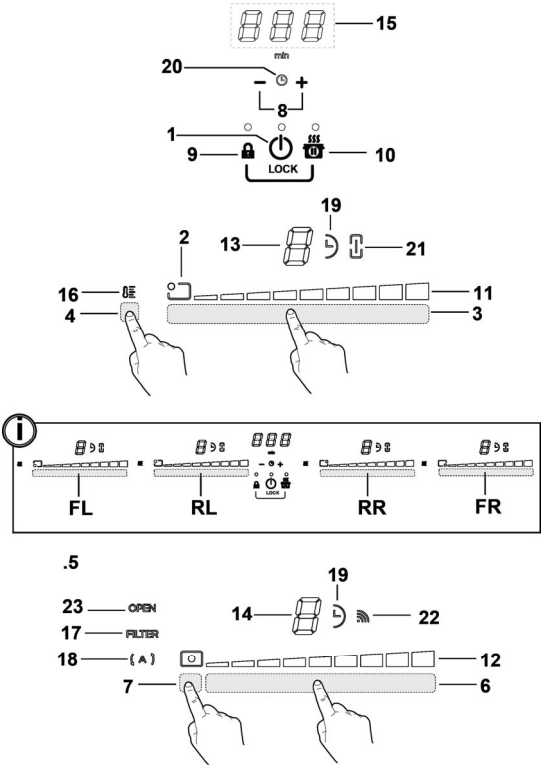
Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:
- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

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

Fig. 1b
Pas på! Hvis skruerne og fastspændingsanordningerne ikke monteres i henhold til disse anvisninger, kan der være risiko for elektriske farer.
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::
- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

4. Funktion

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



Taster

1. **ON/OFF** til kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Kogezonepositionsindikator
3. Valg af kogezoner
   Forøgelse/Reduktion af Power Level
4. Aktivering af Temperatur Manager
5. Sugeapparatets taster
6. Sugeapparatmarkering
   Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7. Aktivering af automatiske funktioner
   Nulstilling af filtermætning
8. Timer aktivering
   Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9. Key Lock (Tastblokering)

9+10 Child Lock (børnesikring)

10. Pause / Recall

Display / LYSDIODE

11. Power Level visning
12. Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13. Kogezonens display
14. Sugeapparatets display
15. Timerens display
16. Indikator af Temperatur Manager
17. Indikator til filterassistance
18. Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19. Indikatoren Aktiv Timer
20. Indikatoren Aktiv Egg Timer
21. Indikatoren Aktiv Bridge
22. Indikator til SNAP-funktion
23. Indikator FLAP

BRUG AF KOGEPLADE

Det skal du vide, før du starter:

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

• Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: **"Tænd for kogepladen"** uden **"Vælg kogezonen"** og **"Driftstemperatur",** eller **"Lock-funktionen"** eller **"Timer-funktionen"**).

⚠ **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase.
Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H
Pot Detector (Grydedetektor)	u
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	u
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	L
Pausefunktion	II
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	A

Kogepladens specifikationer

● **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

● **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.

● **Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)**

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

● **Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)**

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

Drift

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

● **Tænding**

Tryk på (berør) ⏻ **ON/OFF kogeplade/ sugeapparat**
Advarselslampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.
Tryk igen for at slukke
Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Valg af kogezoner**

Berør (tryk på **markeringszonen (3)**, der svarer til den ønskede kogezone.

● **9 Power Level (Styrkeniveau)**

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer
Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3):**
mod højre, for at forøge effektniveauet;
mod venstre, for at reducere effektniveauet.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau 9), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.
Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3):** (udover niveauet 9) og aktiver Power Booster
Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet " P"

● **Bridge Zones**

Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.
Det er muligt at anvende den frontale kogezone **"Master"** sammen med den bagved - den **"Sekundære"**
(for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:
- vælg samtidigt de to markeringszoner for de kogezoner, man ønsker at bruge
- Bridge-indikatoren **(21)** for kogezonen **"Sekundær" tænder** "⛓"
- via **markeringszonen (3)** for kogezonen **"Master er det muligt at indstille driftseffektniveauet**
- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå **Funktionen Bridge** fra

● **Temperature Manager**
Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme.
Funktionen Temperature Manager aktiveres ved at trykke på aktiveringsområdet **(4)**
På displayet af zonen, der er i drift med Temperature Manager vises symbolet **"**

● **Key Lock (Tastblokering)**
Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.
Aktivering:
• tryk på 🔒 **(9)**
• lysdioden over tasten tænder, hvilket angiver at den er aktiveret
Gentag handlingen for at deaktivere.

● **Child Lock**(børnesikring)
Child Lock systemet undgår, at børn risikerer tilfældigvis at tænde for kogezonerne og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion.
Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezonerne (og udsugningszonen) der er slukket.
Aktivering:
• Fjern eventuelle gryder fra kogepladen
• tryk og hold samtidig 🔒 **(9)** og ⏻ **(10),** et akustisk signal indikerer at funktonen er aktiv,og der vises et "L" på display **(13)** og **(14)**.
Gentag handlingen for at deaktivere.

● **Timer**
Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszonen). Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezonerne (eller udsugningszonen) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.

Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen
• Vælg kogezonen (effekt'0)
• Tryk på − + **(8)** for at åbne Timer-funktionen
• Justér Timerens varighedstid:
Tryk på valgknappen +, for at øge den automatiske slukningstid
Tryk på valgknappen −, for at nedsætte den automatiske slukningstid
Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezoner.
Bemærk: Hver kogezone kan have indstillet en forskellig Timer; på displayet **(15)** visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.
Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på − +) , mens display **(15)** blinker, med symbol "0.00".

Bemærk: på kogezonens displayside vises symbolet "◷" **(19)**, når Timeren er i brug
Sådan slukkes timeren:
• vælg kogezonen
• indstil timerens værdi til "0" , med −
Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

● **Egg Timer**
Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezonerne (og af udsugningszonen). Egg Timeren aktiveres ved at trykke på − + **(8)** .
Bemærk: Funktionen **Egg Timer** reguleres ved at føgle den samme fremgangsmåde som for funktionen **Timer**.
Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på − +) , mens display **(15)** blinker, med symbol "0.00".

Bemærk: når Egg Timeren er i brug vises symbolet "◷" **(20)**

● **Pause**
Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.
Aktivering:
• tryk på ⏻ **(10)**
• der vises en "II" på display **(13)**.
Inaktivering af funktionen:
Bemærk :denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen
• tryk på ⏻ **(10)**
• træk, inden for 10 sekunder , fingeren mod højre, hen over **markeringszonen (3)**, der svarer til **kogezone 2 (FIG.19)**;
Bemærk: Hvis handlingen ikke udføres inden for dette tidsrum forbliver pausefunktionen aktiv.
Bemærk: Hvis **Pausefunktionen** ikke deaktiveres efter 10 minutter**,** slukker kogepladen automatisk.

● **Recall**

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.

Aktivering:

- **tænd kogepladen igen**
  inden 6 sekunder efter slukning
- **tryk på "** **"**
  inden de næste 6 sekunder

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

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau.
Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

- tryk længe på**markeringszonen (3)**, den ønskede effekt
- vises en "A" på display **(13)**.

● **Power Limitation**

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opsugning.

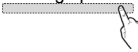
Bemærk : Justeringen skal gennemføres med slukket plade, **uden** at trykke på tasten , når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

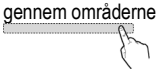
- tryk og hold de to knapper længe, indtil der lyder et kort lydsignal
- træk samtidig de to markeringszoner **FL og RL**



, fra venstre mod højre,
og tryk derefter længe på zonen, der svarer til sidste



effektniveau , indtil der lyder et kort lydsignal
- displayets Timer (**15**) viser symbolerne "**CF6**", hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen
- tryk derefter på knappen , hvorefter timeren i displayet (15) viser **PHA (Phase power limit):**
- displayet i zonen FL viser den aktuelle indstilling**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** standardindstillingen er justeret på 7,4 KW
- indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle gennem områderne med valgmulighederne i FL



- den valgte indstilling gemmes ved at trykke på knapperne i et sekund;

et lydsignal bekræfter, at indstillingen er gennemført, og funktionen lukkes.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● **Tænding**

Tryk på (berør) **ON/OFF kogeplade/ sugeapparat**
Advarselslampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.
Tryk igen for at slukke
Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Sådan tændes emhætten:**

Berør (tryk) på**markeringszonen (6)** for at aktivere udsugningen

● **Udsugningshstighed (effekt):**

pladen er udstyret med 8 udsugningshastighedsniveauer (effekt)
Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (6):**
mod højre for at øge hastigheden (effekt) på udsugningen (0-8);
mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) på udsugningen (8-0);

● **Power Booster udsugning**

produktet er udstyret med to yderligere udsugningshastighedsniveauer (effekt) (ud over niveau 8)
- Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3)** (udover niveauet 8) og aktiver Power Boosterudsugning
niveau 9 : forbliver aktiv i 15 minutter
niveau 10 : forbliver aktiv i 5 minutter
hvorefter effekten vender tilbage til niveau 8
Bemærk : når Power Booster Udsugningen er aktiv vises det på display **(13)** for den valgte kogezone med symbolet" P"

● **Timer**

Aktivering/Justering af funktionen Timer for sugeapparatet

- Vælg udsugning.
- Tryk på **(8)**for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)
- Justér Timerens varighedstid:

  tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid
  tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid

displayet **(15)** viser nedtællingen,

Bemærk: på udsugningens displayside vises symbolet " "**(19)**
Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på) , mens display **(15)** blinker, med symbol "0.00".

Sådan slukkes timeren:

- vælg **markeringszonen (6)**

• indstil timerens værdi til "0" , med ▬
Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

● Aktivering af indikatorer for filtermætning
Disse indikatorer er normalt deaktiverede
(både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)
Aktiver ved at følge disse trin:

- tænd for udsugningen ved hjælp af ⏻ ;
- med slukket udsugningsmotor og kogezoner tryk og hold **markeringszonen (7):**trykket

lysdioden "FILTER" (**17**) tænder ved svag lysstyrke
udsugningens display **(14)** viser bogstavet "**G**" – for at aktivere indikatoren for mætning af **fedtfilteret** –
Bemærk : tryk igen på **markeringszonen (7)** for at vise **(14)** la lettera "**F**" på displayet **(14)**og fortsæt med aktiveringen **af kul-lugtfilteret**
Aktiv

- tryk på **markeringszonen (6),** lysdioden "FILTER" (**17**) skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er **AKTIVERET**.

●Deaktivering af indikatorer for filtermætning
gentag den ovenfor beskrevne operation for at aktivere;

- lysdioden "FILTER" (**17**) skifter til svag lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er **DEAKTIVERET.**

● Indikator for filtermætning
Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedli
Fedtfilter
lysdioden "FILTER"(**17**) tænder;
på displayet (**14**) vises symbolet "**G**" (i 10 sekunder efter tænding)
Filter med aktivt kul der modvirker os
lysdiode "FILTER"(**17**) blinker;
på displayet (**14**) vises symbolet "**F**" (i 10 sekunder efter tænding)

● Nulstilling af filtermætning
Efter at have udført vedligeholdelse af filtrene (fedt og/eller kul-lugtfiltre) tryk længe på **markeringszonen (7):**
lysdioden "FILTER" slukker og genstarter indikatorens tælling.
Bemærk: Gentag operationen i tilfælde af samtidig signalering for begge filtre.

● Automatisk drift
Produktet er udstyret med en luftkvalitetssensor, der gør det muligt at emhætten automatisk indstiller den mest velegnede sugehastighed i henhold til typen af madlavning.
For at aktivere denne funktion:
Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode "(A)" **(18)** lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

● Automatisk drift af emhætten med SNAP®
For forbindelsen mellem emhætte og SNAP®, henvises til manualen leveret med **SNAP®** eller på www.elica.com.
Bemærk: SNAP® er en hjælpeudsugningsenhed, der er i stand til at fungere sammen med emhætten.
For at aktivere denne funktion:
Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode "(A)" **(18)** lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

● FLAP-indikator åben
Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAP. Det er nødvendigt at tænde for emhætten og åbne flappen for at aktivere produktet. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis FLAP'en er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAP'en genåbnes.
- hvis FLAP'en er lukket, starter motoren ikke, når udsugningen tændes :
lysdioden "**OPEN**" (**23**) tænder, der lyder et langt bip hvert 5. sekund display (12) blinker
- hvis FLAP'en lukkes mens motoren kører, stopper motoren:
lysdioden "**OPEN**" (**23**) tænder, der lyder et langt bip hvert 5. sekund display (12) blinker

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).
Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.
-Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.
-KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ!
-KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).
-producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

4.1 Effekttabel

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

4.2 Tilberedningstabel

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

5. Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplan

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

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:
Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.
Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.
Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.
Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).
DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!
Vigtigt:
Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.
Fig. 16

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.
Fig. 18a - 18b

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**
Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.
UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.
Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.
Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.
Fig. 15

Filter Med Aktivt Kul - Keramik
(Udelukkende til filtrerende udgave)
Opfanger lugt fra madlavning
Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul. Det aktive kul er indbygget i en keramisk struktur, der gør det muligt at opfange fuldstændigt og uden besvær urenhederne, ved at danne en høj opsugningsflade
Mætningen af de keramiske filtre med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. En termisk regeneration af disse filtre er også mulig hver 2/3 måned i en forvarmet ovn ved 200°C i 45 minutter. Regenerationen gør det muligt at forlænge filtrenes levetid op til højst 5 år.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Fejlfinding

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
FEJL03 + lydsignal 	En kontinuerlig (uafbrudt) aktivering af tasten er detekteret. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryder eller køkkengrej oven på brugerens grænseflade.	Rengør overfladen og fjern eventuelle genstande fra pladen.
Til alle de andre fejlsignaleringer (E … U …)	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under “Fejlfinding”.
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

Dokładnie zastosować się do wskazówek opisanych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary wynikające z nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów . Zabronione jest każde inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Produkt może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

! Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

! Nie wykonywać zmian elektrycznych na produkcie

! Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

! Przed przystąpieniem do montażu, należy sprawdzić integralność produktu . W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)" są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

1. Ostrzeżenie

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.

- Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.

- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.

- Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.

- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.

- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.

- Posiadacze rozruszników serca i

aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.

- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych urządzenia.

- Nie kłaść na urządzeniu ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, zagrożenie pożarem.

- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.

- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.

- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Nie używać urządzeń czyszczących parą,.zagrożenie porażeniem prądem.

- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.

- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.

- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.

- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.

- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby

wybuchnąć!

To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.

- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.

- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną.

- W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.

Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.

Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych lub osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim niebezpieczeństwa.

Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci bez nadzoru.

W lokalu musi być odpowiednia wentylacja, gdy okap kuchenny jest używany równocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa.

Należy często czyścić okap wewnątrz i na zewnątrz (PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU); zawsze przestrzegać wskazówek wskazanych w instrukcjach konserwacji.

Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.

Surowo zabrania się przyrządzania produktów na wolnym ogniu.

Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione.

Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.

UWAGA: Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części okapu mogą być gorące.

Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż.

W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy się ściśle zastosować do rozporządzeń lokalnych władz.

Wyciągane powietrze nie może być przesyłane przez kanał stosowany do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.

Nigdy nie stosować okapu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.
Podczas równoczesnego funkcjonowania okapu kuchennego i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10-5 barów).

Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, instrukcja musi się znajdować przy produkcie.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie.



Symbol ▬ umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:
• Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Osiągów: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć okap z minimalną prędkością, pozostawiając go włączonym również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwtłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. Obsługa

Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- Bezpieczniejsza: niższa temperatura na szklanej powierzchni.

- Szybsza: mniejszy czas nagrzewania potrawy.

- Bardziej precyzyjna: płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia

- Skuteczniejsza: 90% pobieranej energii jest przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

2.1 Pojemniki do gotowania

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie.
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem.
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty.
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty

2.1.1 Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

2.1.2 Zalecane średnice dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

2.2 Oszczędność energii

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką
- W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody.
- Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania
- Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.

Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kołnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm
- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7c

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągów zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

! Użyć przewodu o minimalnej niezbędnej długości.

! Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).

! Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.

Wersja filtrująca

Rys. 8

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe.

Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla.

W opakowaniu znajdują się cztery zestawy ceramicznych filtrów węglowych o wysokich osiągach. Filtry ceramiczne są nowoczesnymi modułowymi filtrami węglowymi, które nadają się do regeneracji (skonsultować rozdział Konserwacja - Filtry węglowe, zamieszczony w niniejszej instrukcji).

Właściwości chemiczno-fizyczne pozwalają na osiągnięcie dużej skuteczności pochłaniania zapachów oraz wysokiej wytrzymałości mechanicznej.

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

Rys. 13b

Skonsultować strony www.elica.com i www.shop.elica.com w celu uzyskania informacji na temat wszystkich dostępnych zestawów umożliwiających różne rozwiązania instalacyjne, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

3. Instalacja okapu

Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.
Urządzenie zostało zrealizowane do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.
Minimalna odległość pomiędzy płyta kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.
Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.

⚠ 3.1 Podłączenie elektryczne

Rys. 3
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej
- Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Zgodnie z prawem uziemienie jest obowiązkowe
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm2 dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm2.
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.
Uwaga! Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę oo podobnych kwalifikacjach.
NB.: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitator, która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru kw
Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). **Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.**

3.3 Instalacja okapu

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:
- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

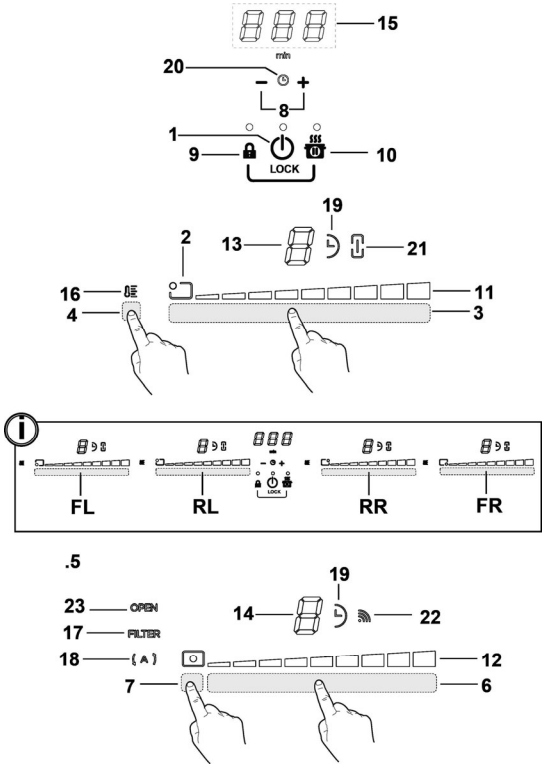
WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego **(S)**, odpornego na temperaturę do 250°C;
przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.);
należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy;
po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

Rys. 1b
UWAGA! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.
NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:
- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

4. Działanie okapu

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



Przyciski

1. **ON/OFF** płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2. Wskaźnik strefy grzewczej
3. Wybór stref grzewczych
   Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level
4. Aktywacja Temperature Manager
5. Przyciski okapu
6. Wybór okapu
   Zwiększenie/Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania
7. Aktywacja funkcji automatycznych
   Reset saturacji filtrów
8. Aktywacja Timer
   Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pauza / Recall

Wyświetlacz / LED

11. Wizualizacja Power Level
12. Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
13. Wyświetlacz strefy grzewczej
14. Wyświetlacz okapu
15. Wyświetlacz Timer
16. Wskaźnik Temperature Manager
17. Wskaźnik braku filtrów
18. Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania
19. Wskaźnik aktywnego Timer
20. Wskaźnik aktywnego Egg Timer
21. Wskaźnik aktywnego Bridge
22. Wskaźnik działania ze SNAP
23. Wskaźnik FLAP

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:
Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.
Z tego powodu:
• Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.
• W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: **„Włączyć płytę kuchenną"** bez **„Wybrać strefę grzewczą"** i **„Temperatura pracy"**, lub **„Funkcja Lock (Blokada)"** lub **„ Timer (Czasomierz)"**).

⚠ **Uwaga!** W przypadku (na przykład) przedłużonego działania wyłączenie strefy gotowania może nie być natychmiastowe, ponieważ jest się w fazie wychładzania; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol "H" wskazujący, że jest się w tej fazie.
Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Wyświetlacz strefy grzewczej
na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	0
Power Level (Poziom Mocy)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	u
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	u
Aktywna funkcja Child Lock	L
Funkcja Pauzy	II
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	A

Charakterystyka płyty

● **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**
Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**
Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)**
Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)**
Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H".
Działanie
Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● **Włączenie**

Wcisnąć (dotknąć) ⏻ **ON/OFF płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć
Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Wybór stref grzewczych**
Dotknąć (wcisnąć **Strefy wyboru (3)** odpowiadającej żądanej strefie grzewczej.

● **9 Power Level**
Płyta posiada 9 poziomów mocy
Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3):**
w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

● **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**
Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu 9), który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.
Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)** (poza poziom 9) i uaktywnić Power Booster
Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem „P"

● **Bridge Zones**
Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.
Można użyć przedniej strefy grzewczej **„Master"** w połączeniu ze znajdująca się z tyłu strefą **„Drugorzędną"**

(aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).
Aby uaktywnić Funkcję Bridge:
- jednocześnie wybrać dwie strefy wyboru stref grzewczych, których chce się użyć
- Wskaźnik Bridge **(21)** strefy grzewczej **„Drugorzędna”, podświetli się „⊓”**
- za pomocą **Strefy wyboru (3)** strefy grzewczej **„Master”, będzie możliwe ustawienie Poziomu (Mocy) działania**
- aby dezaktywować **Funkcję Bridge** wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

● **Temperature Manager**
Temperature Manager (Regulator Temperatury) jest funkcją sterowniczą, która umożliwia utrzymanie ciepła na stałym poziomie, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple potraw już gotowych.
Funkcja Temperature Manager uaktywnia się po wciśnięciu strefy aktywacji **(4)**
Na wyświetlaczu strefy pracującej z funkcją Temperature Manager pojawia się symbol **„L”**

● **Key Lock (Blokada Przycisków)**
Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.
Aktywacja:
• nacisnąć na **(9)**
• podświetli się LED nad przyciskiem, wskazując uaktywnienie
Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● **Child Lock**
Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.
Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.
Aktywacja:
• zdjąć garnki ewentualnie znajdujące się na płycie kuchennej
• jednocześnie wcisnąć i przytrzymać **(9)** i **(10),** sygnał akustyczny wskaże, że funkcja jest aktywna i wyświetli się „L" na wyświetlaczach **(13)** i **(14)**.
Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● **Timer**
Funkcja Timer to zegar, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).
Po upływie ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączy się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na płycie kuchennej
• Wybrać strefę (moc≠0)
• Wcisnąć − + **(8)** , aby wejść do funkcji Timer
• Ustawić czas trwania Timer:
wcisnąć przełącznik +, aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia
wcisnąć przełącznik −, aby skrócić czas automatycznego wyłączenia
Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.
Uwaga: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną wartość Timer; na wyświetlaczu **(15)** pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.
Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając − +), a wyświetlacz **(15)** będzie migał z symbolem „0.00".
Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, podczas działania Timera, pojawi się symbol „⏲“ **(19)**
Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):
• wybrać strefę grzewczą
• ustawić wartość timera na „0" za pomocą −
Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

● **Egg Timer**
Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Egg Timer uaktywnia się wciskając − + **(8)** .
Uwaga: w celu wyregulowania funkcji **Egg Timer zastosować procedurę regulacji funkcji** Timer.
Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając − +), a wyświetlacz **(15)** będzie migał z symbolem „0.00".

Uwaga: gdy Egg Timer działa, z pojawia się symbol “⏲„ **(20)**

● **Pauza**
Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.
Aktywacja:
• nacisnąć na **(10)**
• wyświetli się „II" na wyświetlaczach **(13)**.
Aby dezaktywować funkcję:
Uwaga : taka czynność przywraca stan płyty do stanu przed pauzą
• nacisnąć na **(10)**
• w ciągu 10 sekund przesunąć w prawo palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3),** odnoszącej się do **strefy grzewczej 2 (RYS.19)**;

Uwaga: jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie
funkcja pauzy pozostaje aktywna.
Uwaga: jeżeli po 10 minutach, **Funkcja Pauzy** nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

● **Recall**
Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.
Aktywacja:

- **ponownie włączyć płytę**
  w ciągu 6 sekund od wyłączenia
- **wcisnąć** „ "
  w ciągu kolejnych 6 sekund

● **Automatic Heat UP**
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 -8 .
Aktywacja:

- na dłuższą chwilę wcisnąć na **Strefę wyboru (3)**, żądana moc
- wyświetli się „" na wyświetlaczu **(13)**.

● **Power Limitation**
Funkcja Power Limitation (Ograniczenie Mocy) umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór.
Uwaga: ustawienia należy dokonać na wyłączonej płycie, **nie** wciskając przycisku , w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 minut.
Aby ustawić funkcję Power Limitation:
- wcisnąć i na dłuższą chwilę przytrzymać przyciski , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy
- jednocześnie przesunąć wzdłuż stref wyboru **FL i RL** , z lewej w prawo,
następnie, na dłuższą chwilę przytrzymać w strefie odpowiadającej odpowiedniemu poziomowi mocy , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy
- na wyświetlaczu Timer (**15**) pojawią się symbole „**CF6**" wskazujące możliwość wykonania ustawienia
- następnie wcisnąć przycisk na wyświetlaczu timer (15) wyświetli się **PHA (Phase power limit):**
- na wyświetlaczu strefy FL pojawi się bieżące ustawienie**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** domyślnie jest ustawione na 7,4 KW
- aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć się w strefy wyboru FL
- aby zapisać wybór wcisnąć przyciski na 1 sekundę;
zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie, i nastąpi wyjście z funkcji.

UŻYTKOWANIE OKAPU
● **Włączenie**

Wcisnąć (dotknąć) **ON/OFF płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć
Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Włączenie okapu:**
Dotknąć (wcisnąć) **Strefy wyboru (6)**, aby uaktywnić okap

● **Prędkość (moc) zasysania:**
Płyta jest wyposażona w 8 poziomów prędkości (mocy) zasysania
Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (6):**
w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-8);
w lewo, aby zmniejszyć prędkość (moc) zasysania (8-0);

● **Power Booster Zasysania**
Produkt posiada dwa dodatkowe poziomy prędkości (moc) zasysania (poza poziomem)
- Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)** (poza poziom) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy) Zasysania
poziom 9 : pozostaje aktywny przez 15 minut
poziom 10 : pozostaje aktywny przez 5 minut
po czym moc wraca do poziomu 8
Uwaga: Aktywna funkcja Power Booster Zasysania jest wskazywana na wyświetlaczu **(13)** wybranej strefy grzewczej, symbolem „"

● **Timer**
Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na okapie
• Wybrać okap.
• Wcisnąć **(8)**, aby wejść do funkcji Timer (w jakiejkolwiek prędkości)
• Ustawić czas trwania Timer:
wcisnąć przełącznik , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia
wcisnąć przełącznik , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

na wyświetlaczu **(15)** pojawi się odliczanie,

Uwaga: z boku wyświetlacza okapu pojawi się symbol „"**(19)**

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (pprzez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając − +), a wyświetlacz **(15)** będzie migał z symbolem „0.00".

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

- wybrać l'**Strefę wyboru (6)**
- ustawić wartość timera na „0" za pomocą −

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

● Aktywacja wskaźników nasycenia filtrów

Zazwyczaj takie wskaźniki są wyłączone

(zarówno w przypadku filtra przeciwtłuszczowego jak i filtra węglowego)

Aby je uaktywnić należy:

- włączyć płytę zasysającą za pomocą ⏻;
- gdy silnik zasysania i strefy grzewcze są wyłączone, wcisnąć i przytrzymać **Strefę wyboru (7):**

LED "FILTER" (**17**) włączy się z niskim poziomem jasności na wyświetlaczu **(14)** okapu pojawi się litera „**G**" – aby przystąpić do aktywacji wskaźnika nasycenia **filtra przeciwtłuszczowego** –

Uwaga : ponownie wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, aby na wyświetlaczu **(14)** wyświetliła się litera „**F**" i przystąpić do aktywacji **filtra węglowego przeciwzapachowego**

Aktywny

- wcisnąć **Strefę wyboru (6),** LED „FILTER" (**17**) włączy się z wysokim poziomem jasności i wyłączy się po 10 sekundach wskazując **UAKTYWNIENIE**.

● Dezaktywacja wskaźników nasycenia filtrów

powtórzyć opisaną wcześniej czynność dotyczącą aktywacji;

- LED „FILTER" (**17**) przejdzie do niskiego poziomu jasności i wyłączy się po 10 wskazując **DEZAKTYWACJĘ.**

● Wskaźnik nasycenia filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Filtr przeciwtłuszczowy

LED "FILTER"(**17**) włącza się;

na wyświetlaczu (**14**) jest wyświetlany symbol „**G**" (przez 10 sekund od włączenia)

Filtr węglowy przeciwzapachowy

LED „FILTER"(**17**) miga;

na wyświetlaczu (**14**) jest wyświetlany symbol „**F**" (przez 10 sekund od włączenia)

● Reset nasycenia filtrów

Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwtłuszczowy i/lub węglowy przecizapachowy) na dłuższą chwilę wcisnąć **Strefę wyboru (7):**

wyłączy się LED "FILTER", uaktywniając odliczanie wskaźnika.

Uwaga: Powtórzyć czynność w przypadku jednoczesnej sygnalizacji obydwu filtrów.

● Funkcjonowanie automatyczne

Produkt jest wyposażony w czujnik jakości powietrza, który pozwala okapowi na automatyczne ustawienie prędkości zasysania odpowiedniej do rodzaju gotowania.

W celu aktywowania funkcji:

Krótko wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, LED „(A)" **(18)** podświetli się wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

●Automatyczne funkcjonowanie okapu z SNAP®

W celu połączenia okapu i SNAP®, zapoznać się z instrukcją dostarczoną wraz ze **SNAP®** lub wejść na stronę www.elica.com.

Uwaga: SNAP® jest pomocniczą jednostką zasysania mogącą funkcjonować w połączeniu z okapem.

W celu aktywowania funkcji:

Krótko wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, LED „(A)" **(18)** i LED „" **(22)** podświetlą się wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

● Wskaźnik otwartego FLAP

Strefa zasysania jest wyposażona w mechaniczny obrotowy FLAP. Aby uaktywnić produkt, należy włączyć okap i otworzyć flap. Okap jest wyposażony w czujnik, który automatycznie wyłączy silnik jeżeli FLAP zostanie całkowicie zamknięty gdy zasysanie jest aktywne. Zasysanie zostanie wznowione tylko po otwarciu FLAP.

- po włączeniu okapu, silnik nie uruchomi się, jeżeli FLAP jest zamknięty:

włączy się LED „**OPEN**" (**23**) i co 5 sekund jest emitowany długi sygnał beep wyświetlacz (12) miga

- zamknięcie FLAP w momencie działania silnika powoduje jego zatrzymanie:

włączy się LED „**OPEN**" (**23**) i co 5 sekund jest emitowany długi sygnał beep wyświetlacz (12) miga

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

-Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

-Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA:

-okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).

- Producent tego urządzenia uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

4.1 Tabela mocy

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	**Boost**	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	**7-8**	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	**4-5**	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	2-3		Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).
Niska moc	**1-2**	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		Idealny do utrzymania w ciepłocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	**Moc Zero**	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4.2 Tabele gotowania

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/ duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/ duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznica	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Beszamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukiernicze	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

5. Konserwacja

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

5.1 Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:
Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.
Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.
Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).
NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!
Ważne:
W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości płynu z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.
Rys. 16

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik
Rys. 18a - 18b

Konserwacja okapu

Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**
Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścierne.
NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Filtr przeciwtłuszczowy

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.
Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia.
Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciwtłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.
Rys. 15
Filtr Węglowy - Ceramiczny
(Tylko do wersji Filtrującej)
Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.
Produkt jest wyposażony w cztery zestawy filtrów węglowych zatrzymujących nieprzyjemne zapachy. Węgiel aktywny znajduje się w ceramicznej konstrukcji, która umożliwia łatwy dostęp zanieczyszczeń, tworząc w ten sposób dużą powierzchnię pochłaniającą.
Saturacja **ceramicznych filtrów węglowych** następuje po dłuższym użytkowaniu, w zależności od gotowania i częstotliwości czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane co 2-3 miesiące w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 45 minut.
Regeneracja zapewnia trwałość filtrów na maksymalnie 5 lat.
Rys. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Poszukiwanie usterek

KOD INFORMACYJNY	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
ERR03 + sygnał dźwiękowy 	Jest odczytywana ciągła (stała) aktywacja przycisku. Interfejs wyłącza się po 10 sekundach.	Woda, garnki lub narzędzia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E … U …)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

5.3 Serwis obsługi

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry přístroje způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno přístroj používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič by mohl mít jiný vzhled než jak je uvedeno na obrázcích této příručky, ale instrukce pro použití, údržbu a instalaci zůstávají stejné.

! Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

! Neprovádějte elektrické úpravy na spotřebiči

! -Před instalací přístroje zkontrolujte, zda není některá z jeho součástí poškozena. V opačném případě kontaktujte prodejce a nepokračujte v instalaci! Zkontrolujte neporušenost spotřebičepřed zahájením instalace. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.

1. Upozornění

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

-Před zahájením jakéhokoliv úkonu instalace je nutné přístroj odpojit od elektrické sítě.

-Instalaci či údržbu musí provádět odborný technický personál v souladu s pokyny výrobce a při dodržení platných místních bezpečnostních předpisů. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část přístroje, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.

-Je povinné přístroj uzemnit.

-Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení přístroje zabudovaného ve skříňce, k elektrické síti.

-Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je třeba použít vícepólový spínač odpovídající předpisům, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci.

-Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely.

-Po ukončení instalace nesmí mít uživatel přístup k elektrickým součástkám.

- Přístroj a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s ohřevnými prvky.

- Dávejte pozor, aby si děti nehrály s přístrojem; mějte děti pod dozorem a držte je v dostatečné vzdálenosti, jelikož přístupné části mohou během používání dosahovat velmi vysokých teplot.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s přístrojem.

-Během používání přístroje a po něm se nedotýkejte jeho ohřevných prvků.

-Vyhněte se styku s hadry či jinými hořlavými materiály, dokud veškeré součásti přístroje dostatečně nevychladnou,nebezpečí požáru.

-Na přístroj či do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. .

-Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje.

-Pokud je povrch přístroje prasklý, vypněte

ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.
-Přístroj není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.
-Vaření pokrmů s obsahem olejů či tuků na varné desce bez dozoru by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár.
- Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.
- NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Přístroj je třeba naopak vypnout a plameny uhasit například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy.
-Nepoužívejte parní čističky, nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
-Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce či poklice na povrch varné desky, protože by se mohly přehřát.
-Před připojením modelu k elektrické síti: zkontrolujte datový štítek (umístěný ve spodní části přístroje) a ujistěte se, zda napětí a výkon odpovídají hodnotám sítě a zda je použita vhodná zásuvka. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem a nespoléhejte se na detektor přítomnosti hrnců.
- Nepřipusťte přetékání tekutin, a proto při vaření či ohřívání tekutin snižte výkon varné desky.
- Neponechávejte zapnuté ohřevné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Po ukončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.
- Při vaření nikdy nepoužívejte alobal a nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varnou desku. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho přístroje.
- Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybouchnout!

Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek.

- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.
- Nádoby musí být umisťovány přímo na varnou desku, přesně do středu. V žádném případě nevkládejte mezi hrnec a varnou desku jiné předměty.
- Při příliš vysokých teplotách přístroj automaticky sníží stupeň výkonu varných zón.

Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu.

Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

Přístroj mohou používat děti od osmi let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo obdrží instrukce o bezpečném používání přístroje a o pochopení s ním spojených nebezpečí.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.
Při používání kuchyňské digestoře zároveň s dalšími přístroji na plynové spalování nebo na spalování jiných paliv musí být v místnosti zajištěno dostatečné větrání.
Digestoř je třeba často čistit, a to jak na vnitřní, tak na vnější straně (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ). V každém případě dodržujte instrukce uvedené v návodu k údržbě.
Nedodržení předpisů o čištění digestoře a výměně a čištění filtrů by mohlo vést k riziku požáru.
Je přísně zakázáno připravovat flambované pokrmy.
Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat.
Smažení musí být vždy pod kontrolou, aby nemohlo dojít ke vznícení přehřátého oleje.
POZOR: Když je varná deska zapnutá, přístupné části digestoře se mohou zahřívat.
Pozor! Nepřipojujte přístroj k elektrické síti, dokud nebude instalace úplně ukončena.
Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která je třeba přijmout pro vypouštění výparů, důsledně dodržujte předpisy místních úřadů.
Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů z přístrojů fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv.
Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!
Použijte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem pro instalaci nebo, nejsou-li součástí dodávky, kupte šrouby správného typu. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce.
Jestliže je kuchyňská digestoř provozována současně s přístroji, které jsou napájeny jinou než elektrickou energií, negativní tlak v místnosti nesmí přesáhnout 4 Pa (4 × 10-5 bar).
Tento návod k použití je nutné uschovat, aby mohl být kdykoliv konzultován. V případě prodeje, předání nebo přemístění spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES jako Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům na zdraví a na životní prostředí.



Symbol ▬ na spotřebiči a v přiložených dokumentech znamená, že tento spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být předán do příslušných sběren pověřených recyklací elektrických a elektronických přístrojů. Výrobek likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Přístroj byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

• Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rady pro správné používání přístroje za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začínáte vařit, zapněte digestoř na nejnižší rychlost a nechte ji několik minut zapnutou i po ukončení vaření. Rychlost zvyšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v této příručce.

2. Použití

Použití varné desky

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody:

V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- Bezpečnější: nižší teplota na skleněném povrchu.
- Rychlejší: kratší doba ohřevu pokrmů.
- Přesnější: varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- Účinnější: 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo.

Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

2.1 Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce označené symbolem

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné.
- kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- nádoby s drsným dnem, které by mohlo poškodit varnou desku.
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky

2.1.1 Původní nádoby

Indukční systém využívá pro vytváření tepla magnetismus. Proto musí nádoby obsahovat železo. Pomocí běžného magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné.

2.1.2 Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud rozměry hrnce nejsou správné, varné zóny se nezapnou.

Pro kontrolu minimálního průměru hrnců, které mohou být použity na jednotlivých zónách, konzultujte ilustrovanou část tohoto návodu.

2.2 Úspora energie

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Používat pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Pokud je to možné, ponechat na hrnci během vaření poklici
- Při vaření zeleniny, brambor apod. používat malé množství vody, aby se snížila doba vaření.
- Používat tlakové hrnce, které ještě více snižují spotřebu energie a zkracují dobu vaření
- Hrnec umístit na střed varné zóny vyznačený na ploše.

Použití odsávače Systém odsávání lze použít u odsávacího provedení s vnějším odvodem nebo u filtračního provedení s vnitřní recirkulací.

Odsávací provedení

Obr.7Výpary jsou odváděny ven přes systém trubic (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k připojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr připojovacího kroužku:

- v případě obdélníkového vývodu 222 x 89 mm
- v případě kulatého vývodu Ø 150 mm (*)

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro odsávací provedení v ilustrované části této příručky.

Obr.7c

Připojte spotřebič k trubicím a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba).

Použití trubic a odvodních otvorů na stěně s menším průměrem by znamenalo snížení odsávacího výkonu a drastické zvýšení hlučnosti.

Proto se zříkáme jakékoliv odpovědnosti za toto.

! Použijte potrubí o minimální nezbytné délce.
! Použijte potrubí s co nejmenším možným počtem ohybů (maximální úhel ohybu: 90°).
! Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.

Filtrační provedení

Obr.8

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a filtry proti zápachu a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Součástí balení jsou čtyři sady vysoce účinných keramických filtrů s aktivním uhlím. Keramické filtry jsou inovativní modulární uhlíkové filtry, které se regenerují (konzultujte tuto příručku - část Údržba - Filtry s aktivním uhlím).

Jejich chemicko-fyzikální vlastnosti jim umožňují dosahovat vysoké účinnosti při pohlcování pachů a vysoké mechanické odolnosti.

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

Obr. 13b

Konzultujte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com pro prověření kompletní škály sad výrobků k dispozici, pro možnosti provedení různých instalací, jak pro filtrační, tak pro odsávací provedení.

3. Instalace

Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

Spotřebič je navržen tak, aby mohl být zabudován do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm, pokud jde o instalaci TOP, a 2,5-6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm zepředu, nejméně 4 cm z boku a nejméně 50 cm vůči horním skříňkám či policím.

Pozn.: Uvedené vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba postupovat podle pokynů výrobce kuchyně.

⚠ 3.1 Elektrické připojení

Obr. 3

- Odpojte přístroj od elektrické sítě

-Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznámen s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost.

-Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vůči osobám, zvířatům či věcem v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.

-Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil odstranění varné desky z pracovní plochy

-Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části přístroje odpovídá napětí místa, kde bude přístroj instalován.

-Nepoužívejte prodlužovací kabely.

- Uzemnění je podle zákona povinné

- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely

- Pokud spotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm2 pro výkon do 7200 Watt; zatímco pro vyšší výkon musí být průřez vodičů 4 mm2).

- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.

- Přístroj je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

Pozor! Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

Pozor! Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovaným oddělením technického servisu nebo osobou s obdobnou kvalifikací.

Pozn. : spotřebič je vybaven funkcí Power Limitator, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče k elektrické sítí nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). **Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte touto příručkou, částí Funkční princip.**

3.3 Instalace

Před zahájením instalace:

- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů nezahajujte instalaci a zkontaktujte prodejce nebo oddělení zákaznického servisu.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodů přepravy) doplňkový materiál (například sáčky se šrouby, záruční list, apod.), případně tento materiál odstraňte a uschovejte.
- Dále zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace k dispozici elektrická zásuvka

Příprava pracovní plochy pro zabudování:

- Spotřebič nesmí být instalován nad chladicí zařízení, myčky, kamna, trouby, pračky a sušičky.
- Veškeré řezání pracovní plochy je třeba provést před instalací varné desky a je třeba pečlivě odstranit piliny a odřezky.

DŮLEŽITÉ: použijte jednosložkový lepicí tmel**(S)**, který je odolný vůči teplotám do 250°;
plochy, které mají být přilepeny, musí být před instalací pečlivě vyčištěny a musí z nich být odstraněny veškeré látky, které by mohly zabránit přilepení
(např.: separační prostředky, konzervační přísady, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.);
lepidlo je třeba nanést rovnoměrně po celém obvodu rámu;
po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

Obr. 1b

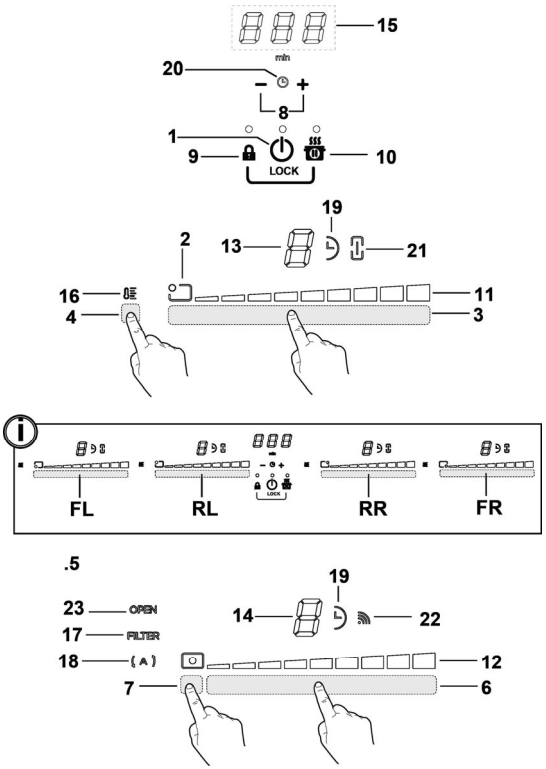
POZOR! Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- pružná fólie z měkkého PVC, s lepidlem za akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- retardér hoření
- výborná odolnost vůči stárnutí
- odolná vůči teplotním výkyvům
- použitelná za nízkých teplot

4. Provoz

Ovládací panel
Poznámka: Pro volbu ovladačů se stačí dotknout (stisknout) symbolů, které je zobrazují



Tlačítka

1. **ON/OFF** varné desky/ odsávače pro varnou desku
2. Indikátor polohy varné zóny
3. Volba varných zón
   Zvýšení/snížení Power Level
4. Aktivace Temperature Manager
5. Tlačítka odsávače
6. Volba odsávače
   Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) odsávání
7. Aktivace automatických funkcí
   Reset nasycení filtrů
8. Aktivace Timeru
   Prodloužení/zkrácení doby Timeru
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazení Power Level (úroveň výkonu)
12. Zobrazení rychlosti (výkonu) sání
13. Displej varné zóny
14. Displej odsavače par
15. Displej Timer (časovač)
16. Indikátor Temperature Manager (správce teploty)
17. Indikátor servisu filtrů
18. Indikátor funkce automatického odsávání
19. Indikátor aktivní funkce Timer (časovač)
20. Indikátor aktivní funkce Egg Timer
21. Indikátor aktivní funkce Bridge
22. ndikátor fungování se SNAP
23. Indikátor FLAP

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Užitečné informace před použitím:
Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy.
Z tohoto důvodu:
• Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.
• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: **"Zapnutí varné desky"** bez **"Volby varné zóny"** a **"Provozní teplota",** anebo **"Funkce Lock"** nebo funkce **"Timer"**).

⚠ **Pozor!** V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol "H", který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.
Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Displej varné zóny
na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Zapnutá varná zóna	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrnce)	U
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	u
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	L
Funkce Pauza	II
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

Charakteristiky varné desky

● **Safe Activation (aktivace bezpečnosti)**
Spotřebič se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● **Pot Detector (detektor hrnce)**
Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

● **Safety Shut Down (bezpečnostní vypnutí)**
Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● **Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)**
Při vypnutí jedné nebo více varných zón bude speciální vizuální signál na displeji odpovídající zóny signalizovat zbytkové teplo pomocí symbolu "H" .

Funkční princip
Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● **Zapnutí**

Stiskněte (dotkněte se) ⏻ **ON/OFF varné desky/odsavače par**
Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač je připravena/připraven k použití
Stiskněte znovu pro vypnutí
Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● **Volba varných zón**
Dotkněte se (stiskněte **oblast volby (3)** odpovídající požadované varné zóně.

● **9 Power Level (stupně výkonu)**
Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu
Dotkněte se a posouvejte prsty podél **oblasti volby (3):**
doprava pro zvýšení stupně výkonu;
doleva pro snížení stupně výkonu.

● **Power Booster (posilovač výkonu)**
Spotřebič je vybaven přídavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň 9), který zůstane aktivní do dobu 5 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.
Dotkněte se a posouvejte prsty podél **oblasti volby (3)** (vyšším než stupeň 9) a aktivujte Power Booster
Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu" P"

● **Bridge Zones**
Varné zóny jsou díky funkci Bridge schopny fungovat kombinovaně a vytvářet jednu společnou zónu se stejným stupněm výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Je možné použít společně přední varnou zónu **"Master"** s odpovídající zadní zónou **"sekundární"**
(chcete-li zkontrolovat, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, konzultujte ilustrovanou část této příručky).
Pro aktivaci funkce Bridge:
- zvolte současně dvě oblasti volby varných zón, které chcete používat
- ukazatel Bridge **(21) "sekundární"** varné zóny **se rozsvítí "** **"**
- přes **oblast volby (3)** varné zóny **"Master" bude možné nastavit provozní úroveň (výkon)**
- pro deaktivaci **Funkce Bridge** stačí opakovat stejný postup jako pro aktivaci

● **Temperature Manager (správce teploty)**
Temperature Manager (správce teploty) je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu; ideální pro udržování již hotových pokrmů teplých.
Funkce Temperature Manager se aktivuje stisknutím aktivační oblasti **(4)**
Na displeji zóny, která právě funguje v režimu Temperature Manager, se zobrazí symbol **"**"

● **Key Lock (zámek tlačítek)**
Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.
Aktivace:
• stiskněte **(9)**
• LED umístěný nad tlačítkem se rozsvítí na znamení, že došlo k aktivaci
Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Child Lock (dětský zámek)**
Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.
Child Lock může být aktivována pouze se zapnutým spotřebičem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).
Aktivace:
• odstraňte případné hrnce, které se nacházejí na varné desce
• stiskněte a držte stisknuté současně **(9)** a **(10)**, zvukový signál oznámí, že je funkce aktivní a zobrazí se "**L**" na displejích **(13)** a **(14)**.
Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Timer (časovač)**
Funkce Timer (časovač) je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu).
Na konci nastavené doby se varné zóny (nebo odsávací zóna) automaticky vypnou a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.
Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku
• Zvolte varnou zónu (výkon≠0)
• Stiskněte **(8)** pro přístup k funkci Timer
• Proveďte nastavení doby trvání timeru:
stiskněte volič , pro navýšení doby automatického vypnutí
stiskněte volič , pro snížení doby automatického vypnutí
V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.
Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer; na displeji **(15)** se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.
Když časovač dokončil odpočítávání, je vydán zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím), zatímco displej **(15)** bliká, se symbolem "0.00".
Poznámka: na boční straně displeje varné zóny, s používaným časovačem, se objeví symbol " **(19)**
Pro vypnutí časovače:
• zvolte varnou zónu
• nastavte hodnotu časovače na "0" , pomocí
Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● **Egg Timer**
Funkce Egg Timer je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na odsávací zóně). Funkce Egg Timer se aktivuje stisknutím **(8)** .
Poznámka : pro regulaci funkce **Egg Timer** postupujte podle stejného postupu jako u funkce **Timer**.
Když časovač dokončil odpočítávání, je vydán zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím), zatímco displej **(15)** bliká, se symbolem "0.00".
Poznámka: s používanou funkcí Egg Timer sa objeví symbol " **(20)**

● **Pauza**
Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.
Aktivace:
• stiskněte **(10)**
• dojde ke zobrazení "II" na displejích **(13)**.

Pro deaktivaci funkce:
Poznámka : tato operace obnoví podmínky desky před pauzou
• stiskněte **(10)**
• během 10 sekund posuňte prsty podél **oblasti volby (3),** týkající se **varné zóny 2 (obr.19)**;
Poznámka : pokud není úkon proveden v této době funkce pauza zůstane aktivní.

Poznámka: pokud po 10 minutách **funkce pauza** není deaktivována, deska se automaticky vypne.

● **Recall**
Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.
Aktivace:

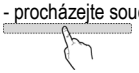
- **znovu zapněte desku** ⏻ do 6 sekund od vypnutí
- **stiskněte "**  **"** během dalších 6 sekund

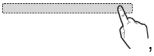
● **Automatic Heat UP (automatické zahřátí)**
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí) umožňuje uvést rychleji do režimu nastavený výkon; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu 1 -8 .
Aktivace:

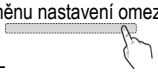
- stiskněte dlouze, na **oblasti volby (3)**, požadovaný výkon
- dojde ke zobrazení "A" na displeji **(13)**.

● **Power Limitation (omezení výkonu)**
Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit fungování spotřebiče s omezením maximální spotřeby.
Poznámka: nastavení musí být provedeno na vypnuté desce, **bez** stisknutí tlačítka ⏻, ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.
Pro nastavení Power Limitation:

- stiskněte a držte dlouze stisknutá tlačítka  , až do vydání krátkého zvukového signálu
- procházejte současně oblastmi volby **FL a RL**

 , zleva doprava,
poté držte dlouze stisknuté v oblasti odpovídající poslední

 úrovni výkonu , až do vydání krátkého zvukového signálu
- displej Timer (**15**) zobrazí symboly "**CF6**" na znamení, že je možné provést nastavení
- následně stiskněte tlačítko  a na displeji Timer (15) se zobrazí **PHA (Phase power limit):**
- displej zóny FL zobrazí aktuální nastavení**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** výchozí nastavení je 7,4 KW
- pro změnu nastavení omezení výkonu procházejte oblastmi

 volby FL

- pro uložení provedené volby stiskněte tlačítka  , na 1 sekundu;
bude vydán zvukový signál na potvrzení provedeného nastavení, a vystoupí se z funkce.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR
● **Zapnutí**

Stiskněte (dotkněte se) ⏻ **ON/OFF varné desky/odsavače par**
Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač je připravena/připraven k použití
Stiskněte znovu pro vypnutí
Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● **Zapnutí odsavače par:**
Dotkněte se (stiskněte) **oblasti volby (6)** pro aktivaci odsavače

● **Rychlost (výkon) sání:**
Deska je vybavena 8 úrovněmi rychlosti (výkonu) sání:
Dotkněte se a posouvejte prsty podél **oblasti volby (6):**
směrem doprava pro navýšení rychlosti (výkonu) sání (0-8);
směrem doleva pro snížení rychlosti (výkonu) sání (8-0);

● **Odsávání Power Booster (posilovač výkonu)**
Výrobek je vybaven dvěma doplňkovými úrovněmi rychlosti (výkonu) sání (vyšší než stupeň 8)
- dotkněte se procházejte prsty podél **oblasti volby (3)** (vyšší než stupeň 8) a aktivujte funkci odsávání Power Booster (posilovač výkonu)
úroveň 9 : zůstane aktivní po dobu 15 minut
úroveň 10 : zůstane aktivní po dobu 5 minut
poté se výkon vrátí na úroveň 8
Poznámka: aktivní Power Booster (posilovač výkonu) odsavače je na displeji **(13)** zvolené varné zóny označen symbolem " P"

● **Timer (časovač)**
Aktivace/Regulace funkce Timer pro odsavač par

- Zvolte odsavač par
- Stiskněte — + **(8)** pro přístup k funkci Timer (z jakékoliv rychlosti)
- Proveďte nastavení doby trvání timeru:

stiskněte volič +, pro navýšení doby automatického vypnutí
stiskněte volič —, pro snížení doby automatického vypnutí
na displeji **(15)** se zobrazí odpočítávání,

Poznámka: na boční straně displeje odsavače se zobrazí symbol " ◷ "**(19)**

Když časovač dokončil odpočítávání, je vydán zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím − +), zatímco displej **(15)** bliká, se symbolem "0.00".

Pro vypnutí časovače:

• zvolte **oblast volby (6)**

• nastavte hodnotu časovače na "0" , pomocí −

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● Aktivace ukazatelů nasycení filtrů

Tyto ukazatelé jsou normálně deaktivovány

(jak pro tukový filtr, tak pro filtr s aktivním uhlím)

Pro jejich aktivaci postupujte následovně:

- zapněte odsávací desku pomocí ⏻;
- když je sací motor a varné zóny vypnuté, stiskněte a držte stisknutou **oblast volby (7):**

LED "FILTER" (**17**) se rozsvítí při nízkém jasu

na displeji **(14)** odsavače par se zobrazí písmeno "**G**" – pro pokračování v aktivaci ukazatele nasycení **tukového filtru** –

Poznámka: stiskněte znovu **oblast volby (7)** pro zobrazení na displeji **(14)** písmene "**F**" a pokračujte v aktivaci **pachového uhlíkového filtru**

Aktivní

- stiskněte **oblast volby (6),** LED "FILTER" (**17**) přejde do režimu vysokého jasu, poté po 10 sekundách zhasne, na znamení provedené **AKTIVACE**.

● Deaktivace ukazatelů nasycení filtrů

opakujte postup uvedený výše pro aktivaci;

- LED "FILTER" (**17**) přejde do režimu nízkého osvětlení, poté se po 10 sekundách vypne, na znamení proběhnuté **DEAKTIVACE.**

● Ukazatel nasycení filtrů

Odsavač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Tukový filtr

LED "FILTER"(**17**) se rozsvítí;

na displeji (**14**) se zobrazí symbol "**G**" (na 10 sekund od zapnutí)

Pachový filtr s aktivním uhlím

LED "FILTER"(**17**) bliká;

na displeji (**14**) se zobrazí symbol "**F**" (na 10 sekund od zapnutí)

● Reset nasycení filtrů

Po provedení údržby filtrů (tukového a/nebo pachového s aktivním uhlím) stiskněte dlouze **oblast volby (7):**

LED "FILTER" zhasne a spustí se od začátku počítání indikátoru.

Poznámka: Opakujte postup v případě současného hlášení obou filtrů.

● Automatický provoz

Výrobek je vybaven snímačem kvality vzduchu, který umožňuje odsavači par automaticky nastavit nejvhodnější rychlost (výkon) sání podle typu vaření.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **oblast volby (7)**, LED "(A)" **(18)** se rozsvítí na znamení, že odsávač par pracuje v tomto režimu.

● Automatický provoz odsavače par se SNAP®

Pro připojení mezi odsavačem par a SNAP® nahlédněte do návodu poskytnutého se **SNAP®** nebo navštivte stránky www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovat společně s odsavačem.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **oblast volby (7)**, LED "(A)" **(18)** a LED "📶" **(22)** se rozsvítí na znamení, že odsavač par funguje v tomto režimu.

● Ukazatel - otevřený FLAP

Odsávací zóna je vybavena mechanickým rotačním FLAP. Je nutné zapnout odsavač par a otevřít flap pro aktivaci výrobku. Odsavač je vybaven senzorem, který, když je odsávání aktivováno a dojde k úplnému zavření FLAPu, zastaví automaticky motor. V odsávání je pokračováno pouze, když je FLAP znovu otevřen.

- při zapnutí odsavače par se motor nerozběhne, pokud je FLAP zavřený:

rozsvítí se LED "**OPEN**" (**23**), bude vydán dlouhý zvukový signál, každých 5 sekund displej (12) bliká

- zavřením FLAPu, když je motor zapnutý, se motor zastaví:

rozsvítí se LED "**OPEN**" (**23**), bude vydán dlouhý zvukový signál, každých 5 sekund displej (12) bliká

Zařízení je navrženo tak, aby bylo možné je používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem).

Nainstalováním sady okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ), odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené.

-Elektrické připojení sady k zařízení musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál.

-Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se zařízením. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.

POZOR:

-kabelové zapojení sady, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným malým napětím (SELV).

-výrobce tohoto zařízení není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

4.1 Tabulky výkonu

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití stupně (záleží i na zkušenostech a zvycích při vaření)
Max výkon	**Boost**	Rychlé ohřívání	Ideální pro rychlé ohřívání potravin, rychlé uvedení vody na bod varu či rychlé ohřívání tekutin z vaření
	8-9	Smažení - vaření	Ideální pro restování, zahájení vaření, smažení mražených výrobků, rychlé vaření
Vysoký výkon	**7-8**	Restování – smažení - vaření - grilování	Ideální pro smažení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (krátkodobé, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro smažení, udržení mírného varu, vaření a grilování (středně dlouhá doba vaření, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	**4-5**	Vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro dušení, udržení mírného varu, vaření (dlouhodobé). Závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - pomalé vaření – zahušťování - závěrečné promíchání	Ideální pro dlouhodobé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko) nebo pro závěrečné promíchání těstovin s omáčkou
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideální pro dlouhodobé vaření (množství menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	**1-2**	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro změkčení másla, pomalé rozpuštění čokolády, rozmražení menších mražených výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro udržení teploty menších porcí uvařených pokrmů nebo talířů či pro závěrečné promíchání rizota
OFF	**Nulový výkon**	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případné zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4.2 Tabulky vaření

Kategorie potravin	Pokrmy nebo typ vaření	Stupeň výkonu a proces vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	5-6
	Rizoto	Restování a opékání	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Vařené	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6-7
	Smažené	Ohřívání oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	3-4
	Restované	Ohřívání příslušenství	7-8	Restování dozlatova	7-8
Masa	Pečeně	Opečení dozlatova na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilování	Předehřívání hrnce	7-8	Oboustranné grilování	7-8
	Prudké opékání	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Grilování	Předehřívání hrnce	7-8	Vaření	7-8
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřívání oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Míchaná	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omeleta	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Na měkko/ na tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5-6
	Lívance	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajčatová	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do mírného varu	3-4
Dezerty, krémy	Žloutkový krém	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	4-5
	Pudinky	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	2-3
	Mléčná rýže	Ohřívání mléka	5-6	Udržování mírného varu	2-3

5. Údržba

Údržba varné desky

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

5.1 Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

Důležité:
Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.
Nepoužívejte agresivní chemické čistící přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů.
Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit.
Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla.
Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).
NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!
Důležité:
V případě náhodného přetečení velkého množství kapaliny z hrnců je možné zasáhnout pomocí vypouštěcího ventilu umístěného na spodní části spotřebiče, což umožňuje odstranit všechny zbytky a provést čištění s maximálním zaručením hygieny.
Obr. 16

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž
Obr. 18a - 18b

Údržba odsávače

Čištění

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky. **NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!**
Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo.
NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

Tukový filtr

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.
Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu.
Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.
Obr. 15
Filtr S Aktivním Uhlím - Keramický
(Pouze pro filtrační provedení)

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.
Spotřebič je vybaven čtyřmi sadami filtrů, které zadržují pachy díky aktivnímu uhlí. Aktivní uhlí je integrováno do keramické struktury, v níž vytváří rozlehlou pohlcovací plochu pro nečistoty, pro něž je snadno a úplně dostupné.
K nasycení **keramických filtrů s aktivním uhlím** dochází po více či méně dlouhém používání, podle typu kuchyně a pravidelnosti čištění tukového filtru. Tyto filtry proti zápachu je možné tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě předehřáté na 200°C po dobu 45 minut. Regenerace umožňuje maximální trvání filtrů 5 let.
Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vyhledávání poruch

INFORMAČNÍ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
E2	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
ERR03 + zvukový signál 	Je detekována nepřetržitá (permanentní) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce nebo kuchyňské náčiní nad uživatelským rozhraním.	Očistěte povrch, odstraňte z desky všechny předměty.
Při všech ostatních chybových signalizacích (E … U …)	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

5.3 Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

1.Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve “Vyhledávání závad”.

2.Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

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

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

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

! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny

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

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

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

1. Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

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

-Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie.

-Uzemnenie zariadenia je povinné.

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

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

-Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

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

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

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

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

-Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies zariadenia.

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

-Neklaďte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

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

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

Dôležité:

- Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca.
- Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu .
- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.
- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu.
- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu ani nikdy neukladajte priamo na varnú dosku výrobky zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia.
- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohli by vybuchnúť!

Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

- Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.
- Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej doske a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladajte iné predmety medzi hrniec a varnú dosku.
- V prípade vysokých teplôt zariadenie automatický zníži stupeň výkonu varných zón.

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

Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod

primeraným dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a keď si uvedomujú s tým súvisiace nebezpečenstvá.
Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie pri používaní kuchynského odsávača pár súčasne s inými spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.
Odsávač pár sa musí často čistiť aj zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte informácie, ktoré sú uvedené v návode na údržbu.
Nedodržanie noriem na čistenie odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziko požiaru.
Príprava jedál na plameni je prísne zakázaná.
Použitie voľného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu musí v každom prípade zabrániť.
Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo vzbĺknutiu prehriateho oleja.
POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pár sa môžu zohriať.
Pozor! Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti, kým sa montáž úplne nedokončí.
Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.
Nasatý vzduch sa nesmie odviesť do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.
Odsávač pár nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!
Na montáž používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na montáž.
Keď sú v prevádzke súčasne kuchynský odsávač pár a zariadenia napájané inou ako elektrickou energiou, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4 × 10-5 bar).
Je dôležité uchovať si túto príručku, aby ste ju mohli kedykoľvek použiť. V prípade predaja, odstúpenia či sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol ▬ na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom sa nesmie narábať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.
Zariadenie bolo navrhnuté, preskúšané a vyrobené pri dodržaní noriem o:
• bezpečnosti: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• výkone: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne použitie za účelom zníženia dopadu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnutý aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary

pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému zníženia pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Pre optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

2. Používanie

Využitie varnej dosky

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

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- bezpečnejšia: nižšia teplota na povrchu skla.

- rýchlejšia: kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.

- presnejšia: varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy

- účinnejšia: 90% absorbovaná energie sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

2.1 Nádoby na varenie

Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.
- nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky

2.1.1 Existujúce nádoby

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

2.1.2 Odporúčané priemery dna hrnca

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

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

2.2 Úspora energie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte nádoby a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, majte na hrncoch pri varení pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Použitie odsávača

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

Odsávacia verzia

Obr. 7

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

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

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

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

Obr. 7c

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

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

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

! Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.

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

! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.

Filtračná verzia

Obr. 8

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

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

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

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

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

Obr. 13b

Navštívte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com , aby ste si pozreli kompletný rad súprav, aby ste mohli vykonať rôzne spôsoby montáže filtračnej a odsávacej verzie.

3. Montáž

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

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

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm spredaj, najmanj 4 cm ob strani in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omaric.

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

⚠ 3.1 Elektrické napojenie

Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete

-Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámený s platnými normami montáže a bezpečnosti.

-Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo na veciach v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.

- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy
- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
- Nepoužívajte predlžovacie šnúry.
- Uzemnenie je zákonom požadované
- Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
- V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm2 pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm2).
- V žiadnom bode kábel nesmie dosiahnuť o 50° C vyššiu teplotu ako okolitá teplota.
- Zariadenie je určené na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

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

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

Poznámka: Výrobok je vybavený funkciou Power Limitator, ktorá umožňuje nastaviť maximálny prah spotreby v kw

Nastavenie sa musí vykonať v momente pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete (do nasledujúcich 2 minút). **Postupnosť nastavenia funkcie Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.**

3.3 Montáž

Pred začatím inštalácie:

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

Príprava nábytku pre vstavanie:

- Výrobok sa nesmôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonajte všetky rezacie práce nábytku pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

DÔLEŽITÉ: používajte jednozložkové lepidlo **(S)**, ktoré má odolnosť voči teplotám až do 250° ,
pred inštaláciou sa plochy na prilepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prilepenie
(napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.),
lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prilepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín.**Obr. 1b**

POZOR! Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

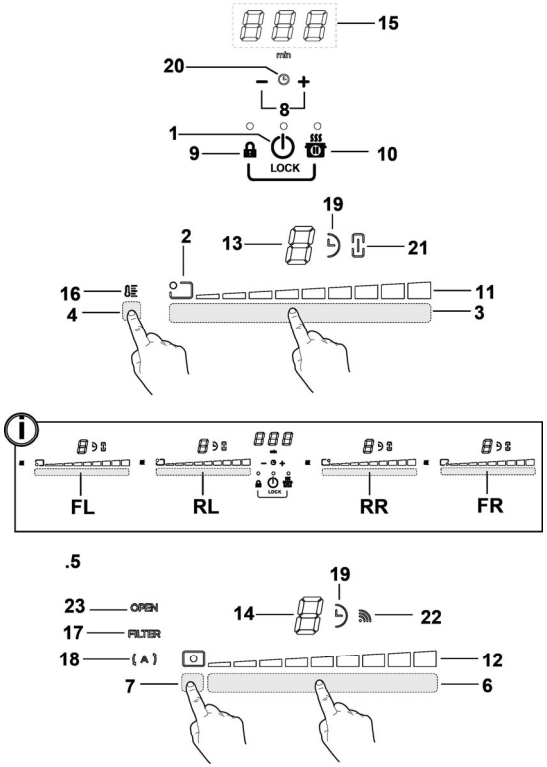
Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

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

4. Činnosť

Ovládací panel

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



Klávesy

1. **ON/OFF** varnej dosky/ odsávača pre varnú dosku
2. Indikátor polohy varnej zóny
3. Volič varných zón
   Zvýšenie/Zníženie Power Level
4. Aktivácia funkcie Temperature Manager
5. Klávesy odsávača
6. Voľba odsávača
   Zvýšenie/Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
7. Aktivácia automatických funkcií
   Reset saturácie filtrov
8. Aktivácia Časovača
   Predĺženie/Skrátenie doby Časovača
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazenie Power Level
12. Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
13. Displej varná zóna
14. Displej odsávača
15. Displej Timer (časovača)
16. Indikátor Temperature Manager
17. Indikátor asistencie filtrov
18. Indikátor funkcie automatického odsávania
19. ndikátor Timer aktívny
20. Indikátor Egg Timer aktívny
21. Indikátor Bridge aktívny
22. ndikátor prevádzky so SNAP
23. ndikátor FLAP

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Čo treba vedieť skôr ako začnete:
Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami.
Z tohto dôvodu:

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

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

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

Displej varnej zóny
na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

Varná zóna zapnutá	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrncov)	u
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	u
Funkcia Child Lock aktívna	L
Funkcia Pauza	II
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	A

Charakteristiky dosky

● **Safe Activation (bezpečná aktivácia)**
Produkt sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● **Pot Detector (detektor hrncov)**
Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● **Safety Shut Down (bezpečnostné vypnutie)**
Z bezpečnostných dôvodov má varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● **Residual Heat Indicator (indikátor zvyškového tepla)**
Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

Prevádzka
Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktivovať požadovanú zónu

● **Zapnutie**

Stlačte (dotknite sa) ⏻ **ON/OFF varnej dosky / odsávača**
Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie
Stlačte znova pre vypnutie
Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● **Voľba varných zón**
Dotknite sa (stlačiť **Oblasť per výber (3)** zodpovedajúca požadovanej varnej zóne.

● **9 Power Level**
Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu
Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasti pre výber (3):**
smerom doprava zvýšite výkon;
smerom doľava znížite výkon.

● **Power Booster (zosilňovač výkonu)**
Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.
Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasť per výber (3)** (nad úrovňou 9) a aktivovať Power Booster
Úroveň Power Booster sa zobrazí na displeji zóny zvolenej symbolom” P”

● **Bridge Zones**
Varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje homogénne varenie s pekáčmi a hrncami značných rozmerov.
Je možné kombinovať prednú varnú zónu **“Master”** s príslušnou časťou na zadnej strane **“Sekundárna”**

(pre overenie na ktorých zónach je dostupná táto funkcia nahladnite do obrázkovej časti tejto príručky).
Pre aktiváciu funkcie Bridge:
- zvoľte súčasne dve oblasti výberu varných varných zón, ktoré sa majú použiť

- rozsvieti sa indikátor **(21) "Sekundárnej" varnej zóny "⛓"**
- Cez **Oblasť výberu (3)** varnej zóny **"Master" bude možné nastaviť prevádzkovú úroveň (Výkon)**
- ak chcete deaktivovať **Funkciu Bridge** jednoducho zopakujte rovnaký postup ako pri aktivácií

● **Temperature Manager**
Temperature Manager je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštantnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu ideálnej pre udržanie teploty už pripravených jedál.
Funkcia Temperature Manager sa aktivuje pri stlačení aktivačnej oblasti **(4)**
Na displeji zóny, ktorá pracuje v režime Temperature Manager sa objaví symbol **"⎓"**

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

- stlačte 🔒 **(9)**
- LED nachádzajúca sa nad tlačidlom, sa rozsvieti a signalizuje uskutočnenú aktiváciu

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

● **Child Lock**
Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktívacie ktorejkoľvek funkcie.
Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).
Aktivácia:

- odstráňte hrnce, ktoré môžu byť prítomné na varnej doske
- stlačte a podržte súčasne stlačené 🔒 **(9)** a **(10),** akustický signál upozorní, že funkcia je aktívna a je zobrazené "L" na displeji **(13)** a **(14)**.

Pre deaktiváciu úkon zopakujte.

● **Timer (Časovač)**
Funkcia Timer (časovač) je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne).
Po ukončení nastaveného obdobia sa varné zóny (alebo odsávacia zóna) automaticky vypnú a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku

- Zvoľte varnú zónu (výkon≠0)
  - Stlačením tlačidla **−** **+** **(8)** stúpite do funkcie Timer (časovač)
  - Nastavte dobu trvania časovača (Timer):
    stlačte volič **+**, pre zvýšenie času automatického vypnutia
    stlačte volič **−**, pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.
Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač (Timer); na displeji **(15)** sa na 10 sekúnd zobrazí odpočítavanie poslednej zvolenej varnej zóny, po ktorej sa zobrazí odpočítavanie s kratším časom.
Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením **−** **+**), zatiaľ čo displej **(15)** bliká so symbolom "0.00".
Poznámka: na strane displeja varnej zóny, pri používaní časovača sa objaví symbol "🕒" **(19)**

Pre vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu
- nastaviť hodnotu časovača a "0", prostredníctvom **−**

Poznámka: funkcia zostane aktívna, ak medzičasom nie sú stlačené žiadne ďalšie tlačidlá.

● **Egg Timer**
Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny). Egg Timer sa aktivuje stlačením **−** **+** **(8)** .
Poznámka: pre nastavenie funkcie **Egg Timer** postupujte rovnakým spôsobom ako pri funkcií **Timer (časovač)**.
Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením **−** **+**), zatiaľ čo displej **(15)** bliká so symbolom "0.00".
Poznámka: Pri používaní Egg Timer, na sa objaví symbol "🕒" **(20)**

● **Pauza**
Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske, uvedením varného výkonu na nulu.
Aktivácia:

- stlačte 🍲 **(10)**
- na displeji **(13)** sa zobrazí "II" .

Pre deaktiváciu funkcie:
Poznámka: táto operácia obnoví podmienky pred pauzou

- stlačte 🍲 **(10)**
- do 10 sekúnd posuňte doprava dlhými prstami **Oblasť výberu (3),** ktorá sa vťahuje na **varnú zónu 2 (OBR.19)**;

Poznámka: pokiaľ operácia nebude vykonaná do tohto času
funkcia pauza zostane aktívna.
Poznámka: ak po 10 minútach nie je **funkcia Pauza** deaktivovaná, doska sa vypne automaticky.

● **Recall**

Funkcia Recall umožňuje obnoviť všetky nastavenia v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

- **opätovne zapnúť dosku**
  do 6 sekúnd od vypnutia
- **stlačiť "** **"**
  do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd

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

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu 1 -8.

Aktivácia:

- dlho stlačiť na **Oblasť výberu (3)**, požadovaný výkon
- na displeji **(13)** je zobrazené "A".

● **Power Limitation**

Funkcia Power Limitation umožňuje nastaviť fungovanie výrobku s obmedzením maximálnej spotreby.

Poznámka: nastavenie musí prebehnúť pri vypnutej doske, **bez** stlačenia tlačidla , keď je varná doska pripojená k elektrickej sieti alebo keď je napájanie znovu pripojené, v priebehu nasledujúcich 2 minút.

Pre nastavenie funkcie Power Limitation:

- dlhšie stlačte a podržte tlačidlá , až kým nebudete počuť krátky zvukový signál

- súčasne posúvajte oblasti výberu **FL a RL** , zľava doprava,
následne dlhšie podržte v oblasti zodpovedajúcej poslednej výkonostnej úrovne , až kým nebudete počuť krátky zvukový signál
- displej Timer (časovača) (**15**) zobrazí symboly "**CF6**", aby ukazal, že je možné vykonať nastavenie

- následne stlačte tlačidlo a na displeji časovača (15) sa zobrazí **PHA (Phase power limit):**
- na displeji zóny FL sa ukáže nastavenie prúdu**
0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW
** predvolené nastavenie je 7,4 kW
- pre zmenu nastavenia obmedzenia výkonu prejdite na oblasti výberu FL

- pre uloženie vykonanej voľby stlačte tlačidlá , na 1 sekundu;
zaznie zvukový signál na potvrdenie uskutočneného nastavenia a funkcia sa vypne.

POUŽITIE ODSÁVAČA

● **Zapnutie**

Stlačte (dotknite sa) **ON/OFF varnej dosky / odsávača**
Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie
Stlačte znova pre vypnutie
Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● **Zapnutie odsávača:**

Dotknúť sa (stlačiť) **Oblasť výberu (6)** pre zapnutie odsávača

● **Rýchlosť (výkon) odsávania:**

Plošina je vybavená 8 úrovňami sacej rýchlosti (výkonu)
Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasti pre výber (6):**
doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odšavania (0-8);
doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odšavania (8-0);

● **Power Booster Nasávanie**

Výrobok je vybavený dvoma dodatočnými úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania (okrem úrovne B)
- Dotknite sa a posúvajte prstami pozdĺž **Oblasti pre výber (3)** (okrem úrovne B) a zapnúť Power Booster Nasávanie
úroveň 9: ostáva aktívna po dobu 15 minút
úroveň 10: ostáva aktívna po dobu 5 minút
následne sa výkon vráti na úroveň 8
Poznámka: aktívny Power Booster Odsávača, je zobrazený na displeji **(13)** vo zvolenej zóne varenia, a to symbolom "P"

● **Timer**

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre odsávač

- Vyberte odsávač.
- Stlačiť **(8)** pre prístup ku funkcie Timer (z akejkoľvek rýchlosti)
- Nastavte dobu trvania časovača (Timer):
  stlačte volič , pre zvýšenie času automatického vypnutia
  stlačte volič , pre zníženie času automatického vypnutia

na displeji **(15)** sa začne odpočítavanie,

Poznámka: na boku displeja odsávača sa objaví symbol " "**(19)**
Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením), zatiaľ čo displej **(15)** bliká so symbolom "0.00".

Pre vypnutie časovača:

- zvoliť **Oblasť výberu (6)**
- nastaviť hodnotu časovača a "0", prostredníctvom
Poznámka: funkcia zostane aktívna, ak medzičasom nie sú stlačené žiadne ďalšie tlačidlá.

● **Aktivácia indikátora saturácie filtrov**
Tieto indikátory sú za bežných okolnosti deaktivované
(pre tukový filter aj pre filter s aktívnym uhlím)

Pre ich zapnutie je potrebné postupovať nasleduúcim spôsobom:

- zapnite odsávaciu plochu pomocou ⏻;
- s vypnutým motorom a vypnutými zónami varenia, stlačiť a podržať **Oblasť výberu (7):**

LED "FILTER" (**17**) sa rozsvieti s nízkym jasom
na displeji **(14)** nasávača sa zobrazí písmeno "**G**" – pre pokračovanie na aktiváciu indikátora saturácie **tukových filtrov** –

Poznámka: opätovne stlačiť **Oblasť výberu (7)** pre zobrazenie písmena "**F**" na displeji **(14)** a postupiť na aktiváciu **zápachového filtra a filtra s uhlíkmi**

Aktívny

- stlačiť **Oblasť výberu (6),** LED "FILTER" (**17**) prejde do vysokého jasu, po 10 sekúnd sa vypne, čím ukazuje na **AKTIVÁCIU**.

● **Deaktivovanie indikátorov nasýtenia filtra**
zopakujte vyššie uvedený postup pre aktiváciu

- LED "FILTER" (**17**) prechádza do nízkeho jasu, po 10 sekúnd sa vypne, čím ukazuje na **DEAKTIVÁCIU.**

● **Indikátor saturácie filtrov**
Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:
Tukový filter
LED "FILTER"(**17**) sa zapne;
na displeji (**14**) sa zobrazí symbol "**G**" (po dobu 10 sekúnd od zapnutia)
Zápachový filter s aktívnym uhlím
LED "FILTER"(**17**) bliká;
na displeji (**14**) sa zobrazí symbol "**F**" (po dobu 10 sekúnd od zapnutia)

● **Reset saturácie filtrov**
Po údržbe filtrov (zápachovy a/aelbo tukový a aktívneho uhlia) stlačte po dlhšiu dobu **Oblasť výberu (7):**
LED "FILTER" sa vypne, čím sa opätovne spustí odpočítavanie indikátora.
Poznámka: Zopakujte operáciu v prípade súčasnej signalizácie obidvoch filtrov.

● **Automatická prevádzka**
Výrobok je vybavený snímačom kvality vzduchu, ktorý umožňuje, aby odsávač automaticky nastavil najvhodnejší sací výkon podľa typu varenia.

Pre aktiváciu tejto funkcie:
Krátko stlačte **Oblasť výberu (7)**, LED "(A)" **(18)** sa rozsvieti, aby sa ukázalo, že digestor pracuje v tomto režime.

● **Automatické fungovanie digestora so SNAP®**
Pre napojenie digestora so SNAP®, pozrieť návod dodaný spolu so **SNAP®** alebo vyhľadať to na stránke www.elica.com.
Poznámka: SNAP® je pomocná sacia jednotka schopná pracovať spoločne s odsávačom pár.
Pre aktiváciu tejto funkcie:
Krátko stlačte **Oblasť výberu (7)**, LED "(A)" **(18)** a LED "📶" **(22)** sa rozsvietia, aby ukázali, že digestor pracuje v tomto režime.

● **Indikátor FLAP otvorený**
Sacia plocha je vybavená mechanickým otáčaním FLAP. Pre aktiváciu výrobku je potrebné zapnúť digestor a otvoriť flap. Odsávač je vybavený senzorom, ktorý pri aktivácii sania, ak je FLAP úplne zatvorený, automaticky zastaví motor. Nasávanie sa znova začne až po opätovnom otvorení FLAP.
- zapnutím odsávača motor sa nespustí, ak je FLAP zatvorený:
LED "**OPEN**" (**23**) sa rozsvieti, a zaznie dlhé pípnutie každých 5 sekúnd displej (12) začne blikať
- zatvorením FLAP pri zapnutom motore, motor sa zastaví:
LED "**OPEN**" (**23**) sa rozsvieti, a zaznie dlhé pípnutie každých 5 sekúnd displej (12) začne blikať

Spotrebič je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora (výrobca nedodáva).
Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora (iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené.
-elektrické pripojenie SÚPRAVY ku spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.
-SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.
POZOR:
-káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie ku spotrebiču musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou veľmi nízkeho bezpečného napätia (SELV).
-výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar, spôsobené poruchami alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou okenného senzoru.

4.1 Tabuľky výkonu

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie stupňa (indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia)
Max výkon	**Boost**	Rýchlo zohriať	Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia
	8-9	Vyprážať - vrieť	Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vrieť rýchlo
Vysoký výkon	**7-8**	Opiecť – osmažiť - vrieť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)
	6-7	Opiecť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva
Stredný výkon	**4-5**	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín
	3-4	Variť – povrievať – zahustiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín
	2-3	Variť – povrievať – zahustiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	**1-2**	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota
OFF	**Výkon nula**	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

4.2 Tabuľka varenia

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Osmaženie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážané	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Restované	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmažené	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäsá	Pečené	Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhrievanie hrnca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Na šťave/dusené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryba	Grilovaná	Predhrievanie hrnca	7-8	Varenie	7-8
	Na šťave/dusená	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážaná	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Praženice	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na mäkko/na tvrdo	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopiť maslo a múku)	5-6	Privedenie do mierneho varu	3-4
Dezerty, krémy	Crema pasticcera	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	4-5
	Pudingy	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	2-3
	Ryžový nákyp	Ohrev mlieka	5-6	Udržať mierne vrenie	2-3

5. Údržba

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

5.1 Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:
Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.
Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.
Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.
Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.
Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).
NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!
Dôležité:
V prípade náhodných andmerných únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.
Obr. 16

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.
Obr. 18a - 18b

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**
Vyhnite sa použitiu produktov s obsahom abrazív.
NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.
Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.
Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.
Obr. 15
Filter S Aktívnym Uhlím - Keramický
(iba pre filtračnú verziu)

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.
Výrobok je vybavený štyrmi batériami filtrov, ktoré zadržiavajú zápach vďaka aktívnemu uhliu. Aktívne uhlie je integrované v keramickej konštrukcii, ktorá umožňuje ľahký a úplný prienik nečistôt, čím sa vytvára značný absorpčný povrch.
Nasýtenie **keramických filtrov s aktívnym uhlím** sa zistí po viac alebo menej predĺženom použití podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto filtre zápachov sa môže tepelne regenerovať každé 2 - 3 mesiace v predhriatej rúre pri 200°C na 45 minút. Regenerácia umožní maximálnu životnosť filtrov 5 rokov.
Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vyhľadávanie závad

KÓD INFORMÁCIE	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
E2	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
ERR03 + zvukový signál 	Zaznamená sa stála (trvalá) aktivácia tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce alebo kuchynské potreby, nad užívateľským rozhraním.	Vyčistite povrch, z dosky odstráňte predmety.
Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ...)	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

5.3 Asistenčná služba

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1.Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.

2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be! A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén!

A termék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

! Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.

! Ne módosítsa a termék elektromos részeit

! A telepítés előtt győződjön meg róla, hogy az alkatrészek egyike sem sérült. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

! Ellenőrizze a termék épségét, a telepítés előtt. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)" jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.

1. Figyelmeztetések

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat!

- A készüléken bármilyen telepítése előtt kösse le az elektromos hálózatból.

- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.

- A készülék földelése kötelező.

- Az elektromos tápkábel kellő hosszúságú kell, legyen ahhoz, hogy a bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen.

- Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, szükséges egy multipoláris kapcsolóra, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltétele esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően.

- Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót.

- Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez.

- A készülés és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek! Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.

- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.

- A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályoz összeférhető-e a készülékkel.

- A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit!

- Amíg a készülék minden része kellőképpen le nem hűlt, kerülje azok rongyokkal vagy más, gyúlékony anyagokkal való érintkezését, tűzveszély

- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe.

- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését.

- Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

- A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat.

- A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.

- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.

- Ne használjon gőztisztítót, áramütés kockázata.

- Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.

- Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján található), hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltűntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos:

- Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon.

- Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot.

- Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre.

- A főzés befejeztével kapcsolja ki a főzőzónát.

- Főzéshez soha ne használjon alufóliát, illetve soha ne helyezzen rá alumíniumba csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a készüléket.

- Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat.

Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik.

- Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot.

- A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a

főzőedény közé.

- Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát.

Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.

Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek valamint csökkent fizikai, szenzoriális vagy értelmi képességű, illetve tapasztalat és szükséges ismeretek hiányában cselekvő személyek nem használhatják, kivéve, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használattára és megértették a használatból eredő veszélyeket.

Ellenőrizze, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

A helyiséget szellőztesse megfelelően, amikor a konyha páraelszívóját vagy egyéb gáztüzelésű, vagy egyéb üzemanyaggal működő készülékeket használ.

A páraelszívót tisztítsa rendszeresen, belül és kívül egyaránt (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER), különben is tartsa be, a karbantartási utasításokban megadottakat.

A páraelszívó tisztítási szabványainak és cseréjének valamint a szűrpk tisztításának a betartása tűzveszélyt okozhat.

Kifejezetten tilos élelmiszert főzni a lángon.

A szabad láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.

Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.

FIGYELEM: Amikor a főzőlap működésben van, akkor a páraelszívó elérhető részei felmelegedhetnek.

Figyelem! Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be.

Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz.

A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába.

Soha ne használja a páraelszívót megfelelően felszerelt rácsozat nélkül!

Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja, vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak.

Ha a konyhai páraelszívó és más nem elektromos energiával ellátott berendezés egyszerre működik, akkor a szobában a negatív nyomás ne lépje túl a 4 Pa (4 x 10-05 bar) értéket.

Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa.

Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

A készülék a 2012/19/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket.

A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő



jelölés ▬ jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

• Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a páraelszívót minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénszűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

2. Használat

A főzőlap használata

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

- Biztonságosabb: az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb.
- Gyorsabb: hamarabb megmelegíthető az étel.
- Pontosabb: a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra.
- Hatékonyabb: az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

2.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel az  **jelölés!**

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománcozott aljú fém főzőedényt.
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét.
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

2.1.1 Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

2.1.2 Javasolt edényátmérő

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be!

Az egyes zónákhoz használható minimális edényátmérőket a kézikönyv ábráin szemléltetik.

2.2 Energiatakarékosság

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- csak lapos aljú serpenyőket és lábasokat használni.
- amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt
- a zöldségeket, burgonyát stb., kevés vízben főzze, ezzel csökkentheti a főzési időt
- használjon nyomás alatt működő edényt (kuktát). Ez tovább csökkenti a főzéshez szükséges energiafogyasztást és a főzési időt
- a főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

Az elszívó alkalmazása Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzöket egy sor cső vezeti el kívülre (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

7c. ábra

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszot.
! A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).
! Kerülje a csatornaszakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

8. ábraA beszívott levegőt megfelel zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén.

A csomagban talál négy nagy teljesítményű kerámiaszűrő elemet és aktív szén elemet. A kerámiaszűrők innovatív, moduláris szénszűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szénszűrő szakaszát).

A kémiai és fizikai jellemzőknek köszönhetően nagy teljesítményű szagelszívó hatást és mechanikus ellenállást érhet el.

További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

ábra 13b

Keresse fel a következő honlapokat: www.elica.com és www.shop.elica.com az elérhető készlet teljes skálájának megtekintéséhez, hogy különböző telepítéseket végezhessen, legyen az a szűrő vagy beszívó.

3. Felszerelés

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A háztartási készüléket 2-6 cm vastagságú munkalapba történő beépítésre tervezték, TOP telepítés esetén; 2,5-6 cm vastagságú munkalapba FLUSH telepítés esetén.

A főzőfelület és a fal között elől legalább 5 cm, oldalt legalább 4 cm, a felső polcokhoz képest pedig legalább 50 cm távolságot kell hagyni.

Megjegyzés = A megadott távolságok csak útmutatásul szolgálnak: a hézag megtervezésénél a konyhabútor gyártójának az utasításait kell követni.

⚠ 3.1 Villamos bekötés

ábra 3

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.
- A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti.
- A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért.
- A tápkábel elegendő hosszúságú kell egyen, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni.
- Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- Ne használjon hosszabbítót.
- A készülék földelése a hatályos törvényi előírások alapján kötelező.
- A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel.
- Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm2 vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm2 keresztmetszetű kábelt használjon.
- A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet.
- A készüléket tartósan az elektromos hálózatba kötés céljából készült, így a hálózatra kötést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja a hálózatról való teljes lekapcsolást III. kategóriájú túlfeszültség feltétele esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

Figyelem! Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

Figyelem! Az összekötő vezeték cseréjét hivatalos műszaki szerviz végezheti vagy hasonló képzettségű személy által.

Megjegyzés : A termék Power Limitator funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbének beállítását

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). **A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.**

3.3 Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt hozzákezdene a beszereléshez!
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő!
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavar stb.,)!Ezeket vegye ki és őrizze meg!
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó!

A bútor előkészítése a beépítéshez

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítson el minden forgácsot és reszeléket!

FONTOS: egykomponensű, szigetelő ragasztóval **(S)**, amely hőellenálló, 250°C-ig ;
a telepítés előtt a ragasztani való felületeket tisztítsa meg alaposan, távolítson el minden anyagot, amely megakadályozhatja a ragadást
(pl.: oldószereket, tartósítószereket, zsírokat, olajokat, porokat, régi ragasztóanyagok maradványait, stb.);
a ragasztót egyenletesen ossza el a keret belső felületén;
a ragasztás után hagyja száradni legalább 24 órán keresztül.

1b. ábraFIGYELEM! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat!

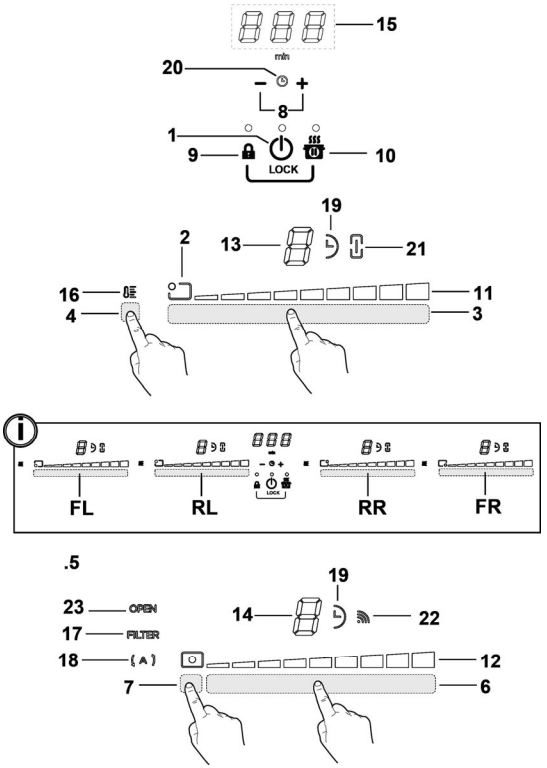
Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregedéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

4. Működése

Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok

1. a főzőlap főző/elszívó lap **BE/KI** gombja
2. Főzőzóna helyzetjelzője
3. Főzőzóna választás
   Teljesítményszint növelés/csökkentés
4. Temperature Manager aktiválása
5. Az elszívó gombjai
6. Elszívó kiválasztása
   Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
7. Automatikus funkciók aktiválás
   Szűrők telítettségének visszaállítása
8. Timer bekapcsolás
   Timer idő növelés/csökkentés
9. Key Lock
9+10. Child Lock
10. Szünet / Recall

LED / Kijelző

11. Teljesítményszint megjelenítés
12. Beszívó sebesség (teljesítmény) megjelenítés
13. Főzőzóna kijelzője
14. Elszívó kijelző
15. Timer Kijelző
16. Temperature Manager Jelző
17. Szűrő asszisztencia kijelző
18. Automatikus elszívási funkció kijelző
19. Timer aktív kijelző
20. Egg Timer aktív jelző
21. Bridge aktív kijelző
22. Működés SNAP-pel kijelző
23. FLAP jelző

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Tudnivalók a kezdés előtt:

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.
Emiatt:

• Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: **"Kapcsolja be a főzőlapot"** a **"Főzőzóna kiválasztása"** és a **"Működési hőmérséklet"** vagy a **"Lock (Biztonsági zárolás) funkció"** vagy a **"Timer" (Időzítő)** funkciók nélkül).

⚠ **Figyelem!** Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a "H" szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van.
Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Főzőzóna display (kijelző)
a főzőzónáknak megfelelő display-n (kijelzőn) az alábbiak jelennek meg:

Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	u
Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) funkció aktív	u
Child Lock funkció bekapcsolva	L
Szünet funkció	II
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

A főzőlap jellemzői

● **Safe Activation (Önaktiválás)**
A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● **Pot Detector (Edény felismerő)**
A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● **Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)**
Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● **Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)**
Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna display-n (kijelzőn), a „H" szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● **Bekapcsolás**

Nyomja (érintse) meg az ⏻ **főzőlap/elszívó BE/KI gombot**
A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész
Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz
Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● **Főzőzóna kiválasztása**
Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó **Kiválasztó zónát (3)** .

● **9 teljesítményszint**
A főzőlapon 9 teljesítményszint van
Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó zóna (3) mentén:**
jobbra a teljesítményszint növeléséhez;
balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

● **Power Booster (Teljesítményfokozó)**
A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a 9 szinten túl), amely 5 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.
Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó zóna (3)** mentén (a 9szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t
A Power Booster szintet a kiválasztott zóna kijelzője jelzi a „P" szimbólummal

● **Bridge Zones**
A főzőzónák a Bridge funkciónak köszönhetően képesek kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.
A frontális főzőzóna **„Master"** zónával és a hozzátartozó hátsó**„Másodlagos"** zónával együtt használható

(annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a főzőzónák közül azt a két kiválasztó zónát, amelyet használni kíván

- a **"Másodlagos" főzőzóna "⊓"** Bridge jelzője (21) felgyullad
- a **"Master"** főzőzóna **Kiválasztó zónáján (3) keresztül lehet kiválasztani az Üzemi szintet (Teljesítményt)**
- a **Bridge Funkció** kiiktatásához elegendő megismételni ugyanazt az aktiválási eljárást

● **Temperature Manager**

A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hő állandó hőmérsékleten történő megtartását, optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására.

A Temperature Manager funckió az aktiválási zóna **(4)** megnyomására aktiválódik

A Temperature Manager módban működő zóna kijelzőjén megjelenik a **"⊔"** szimbólum

● **Key Lock (Biztonsági zárolás)**

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:

• nyomja meg a **(9)** gombot

• a gomb feletti LED felgyullad, jelezve, hogy az aktiválás megtörtént

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● **Child Lock**

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolása:

• távolítsa el az esetlegesen a főzőlapon lévő lábasokat

• egyidejűleg nyomja meg és tartsa lenyomva a **(9)** és a **(10)** gombokat, egy hangjelzés jelzi, hogy a funkció aktív,és megjelenik egy "L" a **(13)** és **(14)** kijelzőkön.

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● **Timer**

A Timer funkció egy visszaszámlálás, amely beállítható - akár egyidejűleg is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban). A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót hangjelzés tájékoztatja.

A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása a főzőlaphoz

• Válasszon főzőzónát (teljesítmény≠0)

• Nyomjon **− +** **(8)** a Timer funkcióba lépéshez

• Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a **+** kiválasztógombot, az automata kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a kiválasztógombot **−**, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónához is.

Megjegyzés: Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert lehet beállítani; a kijelzőn **(15)** 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik (2 percre, vagy megnyomva gombját **− +**) , míg a kijelző **(15)** villog, ezzel a szimbólummal "0.00".

Megjegyzés: a főzőzóna kijelző mellett, Timer használatával, megjelenik a "◷" **szimbólum (19)**

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a főzőzónát

• állítsa a timer értékét -ra/-re "0" , **−** segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● **Egg Timer**

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás. Az Egg Timer a **− +** **(8)** megnyomásával aktiválódik.

Megj. : az **Egg Timer** funkció beállításához kövesse a **Timer** funkcióval azonos eljárást.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik (2 percre, vagy megnyomva gombját **− +**) , míg a kijelző **(15)** villog, ezzel a szimbólummal "0.00".

Megj.: miközben az Egg Timer működik, megjelenik a "◷" szimbólum **(20)**

● **Szünet**

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

• nyomjon **(10)**

• megjelenik egy "II" a kijelzőkön **(13)**.

A funkció kiiktatásához:

Megj. : ez a művelet helyreállítja a főzőlap szünet előtti körülményeit

• nyomjon **(10)**

• 10 másodpercen belül görgessen ujjaival jobb oldalra a **2. főzőzónához** tartozó **Kiválasztó zóna (3)** **(19. ÁBRA)**;

Megj. : ha nem kerül sor a műveletre ez idő alatt, a szünet funkció aktív marad.

Megjegyzés: ha 10 perc elteltével a **Szünet Funkció** nem kerül kiiktatásra, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

● **Recall**
A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.
Bekapcsolás:

- **kapcsolja be újra a főzőlapot**
  a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül
- **nyomjon "** **"**
  további 6 másodpercen belül

● **Automatic Heat UP (Automata Melegítő)**
AzAutomatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét.
Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szinteken áll rendelkezésre.
Bekapcsolás:

- hosszan nyomja meg, a **Kiválasztó zónában (3)**, a kívánt teljesítményt
- megjelenik egy "A" a kijelzőn **(13)**.

● **Power Limitation**
A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra csökkentve.
Megj. : a beállításnak a kikapcsolt főzőlapról kell történnie, a gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlapnak az elektromos hálózatra történő csatlakoztatásakor, vagy az elektromos hálózat újbóli csatlakoztatásakor, az azt követő 2 percen belül.
Power Limitation beállításához:

- nyomja meg és tartsa hosszan lenyomva a gombokat, amid rövid hangjelzés nem hallatszik
- egyidejűleg futtassa le ujjait a kiválasztó zónákon **FL és RL**, balról jobbra,
majd tartsa hosszan lenyomva az utolsó teljesítmény szintnek megfelelő zónában, amíg rövid hangjelzés nem hallatszik
- a Timer kijelző (**15**) mutatja a szimbólumokat "**CF6**", jelezve, hogy el lehet végezni a beállítást
- ezután nyomja meg a gombot és a kijelző időzítője (15) megjeleníti a **PHA-t (Fázis teljesítményhatár):**
- az FL zóna kijelzője a jelenlegi beállítást mutatja**
0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW
** alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW
- a Teljesítményhatár beállításának módosításához csúsztassa az ujját az FL kiválasztási területeken
- a kiválasztott beállítás mentéséhez nyomja meg a gombokat, 1 másodpercig;
hangjelzést hall, amely megerősíti a beállítás befejezését, majd kiléphet a funkcióból.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● **Bekapcsolás**

Nyomja (érintse) meg az **főzőlap/elszívó BE/KI gombot**
A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész
Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz
Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● **Az elszívó bekapcsolása:**
Érintse (nyomja) meg a **Kiválasztó zónát (6)** az elszívó aktiválásához

● **Elszívási sebesség (teljesítmény):**
A főzőlapnak 8 elszívási sebesség (teljesítmény) szintje van
Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó zóna (6)** mentén:
jobb oldalra növeli az elszívási sebességet (teljesítményt) (0-8);
bal oldalra csökkenti az elszívási sebességet (teljesítményt) (8-0);

● **Elszívó Power Booster**
A terméknek két kiegészítő elszívó sebessége (teljesítménye) van (a B szinten túl)
- Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó zóna (3)** mentén (a B szinten túl) és aktiválja az Elszívó Power Boostert
a **9. szint** : 15 percig marad aktív
a **10. szint** : 5 percig marad aktív
majd a teljesítmény visszatér a 8. szintre
Megj. : az Elszívó Power Booster Aspiratore aktív, a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén **(13)** "P" szimbólummal jelenik meg

● **Timer**
A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása az elszívóhoz

- Válasszon elszívót.
- Nyomjon **(8)** a Timer funkcióba lépéshez (bármilyen sebességről)
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:
  nyomja meg a kiválasztógombot , az automata kikapcsolási idő növeléséhez
  nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

a kijelzőn **(15)** megjelenik a visszaszámlálás,

Megjegyzés: az elszívó kijelzője mellett megjelenik a " " szimbólum**(19)**
Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik (2 percre, vagy megnyomva gombját) , míg a kijelző **(15)** villog, ezzel a szimbólummal "0.00".
A Timer kikapcsolásához:

- válasszon **Kiválasztó zónát (6)**

• állítsa a timer értékét -ra/-re " ", segítségével
Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● **Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása**
Ezek a jelzők általában inaktiválva vannak
(mind a zsír-, mind az aktív szén szűrőkhöz)
Aktiválásukhoz az alábbiak szerint kell eljárni:

- kapcsolja be az elszívó felületet a segítségével ;
- kikapcsolt elszívó motor s főzőzónák mellett nyomja meg és hagyja lenyomva a **Kiválasztó zónát (7):**

a LED "FILTER" (**17**) gyéren világítva felgyullad
az elszívó kijelzőjén **(14)** megjelenik a "**G**" betű – a **zsírszűrők** telítettség jelzőjének aktiválásához –

Megj. : ismét nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)** , hogy a kijelzőn **(14)** megjelenjen az "**F**" betű és el lehessen végezni az **aktív szén szagszűrők** aktiválását

Aktív

- nyomja meg a **Kiválasztó zónát (6),** a LED "FILTER" (**17**) erős fénnyel világít, majd 10 másodperc elteltével kikapcsol, jelezve, hogy megtörtént az **AKTIVÁLÁS**.

● **Szűrők telítettség jelzőjének inaktiválása**
ismételje meg a fenti aktiváláshoz leírt folyamatot;

- a LED "FILTER" (**17**) gyér erősségű megvilágításra tér át, majd 10 másodperc elteltével kikapcsol, jelezve, hogy megtörtént az **INAKTIVÁLÁS.**

● **Szűrők telítettség jelzője**
A szagelszívó jelzi, amikor el kell végezni a szűrők karbantartását:
Zsírszűrő
a LED "FILTER"(**17**) felgyullad;
a kijelzőn (**14**) megjelenik a "**G**" szimbólum (a bekapcsolástól számított 10 másodpercre)
Szagelszívó aktív szénszűrő
a LED "FILTER"(**17**) villog;
a kijelzőn (**14**) megjelenik az "**F**" szimbólum (a bekapcsolástól számított 10 másodpercre)

● **Szűrők telítettségének visszaállítása**
A szűrők karbantartása után (zsír- és/vagy aktív szén szagszűrők) hosszan nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7):**
a LED „FILTER" kikapcsol és újraindítja a kijelző számlálóját.
Megjegyzés: Mindkét szűrő egyidejű jelzése esetén ismételje meg a műveletet.

● **Automatikus üzemmód**
A termék olyan levegő minőség érzékelővel van ellátva, mely lehetővé teszi az elszívó főzési típusának legmegfelelőbb elszívó sebesség automatikusan történő beállítását.
A funkció aktiválásához:
Röviden nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)**, a LED "(A)" **(18)** felgyullad, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban üzemel.

● **SNAP®-al felszerelt elszívó automata működése**
Az elszívó és a SNAP® közötti összeköttetéshez olvassa el a **SNAP®-hoz** kapott kézikönyvet vagy látogasson el a www.elica.com weboldalra.
Megjegyzés: SNAP® egy segéd elszívó egység, mely az elszívóval együtt képes működni.
A funkció aktiválásához:
Röviden nyomja meg a **Kiválasztó zónát (7)**, a LED "(A)" **(18)** és a LED " " **(22)** felgyulladnak, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban működik.

● **Nyitott FLAP jelző**
Az elszívó zóna egy gépi forgó FLAP-pal van felszerelve. Be kell kapcsolni az elszívót és ki kell nyitni a flap-et a termék aktiválásához. Az elszívóhoz érzékelő tartozik, amennyiben a FLAP-et teljesen bezárják, automatikusan leállítja a motort. Az elszívás csak akkor indul újra, ha kinyitják a FLAP-et.

- az elszívó bekapcsolásával nem indul be a motor, ha a FLAP zárva van :
a LED "**OPEN**" (**23**) felgyullad, hosszú beep hangjelzés hallatszik 5 másodpercenként a kijelző (12) villog
- a FLAP-et járó motorról bezárva a motor leáll:
a LED "**OPEN**" (**23**) felgyullad, hosszú beep hangjelzés hallatszik 5 másodpercenként a kijelző (12) villog

A készüléket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.
A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, be van csukva.
-A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania.
-A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.

FIGYELEM:
-a KIT-nek a készülékhez való csatlakozást szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkörhöz kell tartoznia.
- az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

4.1 Teljesítménytáblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	**Boost**	Gyors melegítés	Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek sütésére, gyorsforralásra
Nagy teljesítmény	**7-8**	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére
Közepes teljesítmény	**4-5**	Főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
Alacsony teljesítmény	**1-2**	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére
KI	**Nullteljesítmény**	Rakodófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4.2 Főzési táblázat

Élelmiszer kategória	Ételek vagy főzéstípusok	Teljesítményszint és a főzés menete			
		Első fázis	Teljesítmény	Második fázis	Teljesítmény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Párolt rizs	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	5-6.
	Rizottó	Sütés és pörkölés	7-8.	Főzés	4-5.
Zöldségek, hüvelyesek	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sültek	A kellékek melegítése	7-8.	Aranybarnára sütés	7-8.
Húsok	Sütés	Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Grillezés mindkét oldalon	7-8.
	Pirítás	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	4-5.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
Halak	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Főzés	7-8.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Rántott	Az olaj vagy zsír felhevítése	8-9.	Sütés	7-8.
Tojás	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omlett	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	5-6.
	Lágy tojás//kemény tojás	Víz melegítése	Booster-9	Főzés	5-6.
	Palacsinta	Vaj melegítése a serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
Szószok	Paradicsom	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Ragu	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Besamel	Az alap elkészítése (olvassza meg a vajat és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
Édességek, krémek	Cukrászkrém	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	4-5.
	Pudingok	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	2-3.
	Tejberizs	Melegítse meg a tejet!	5-6.	Tartsa forrásban!	2-3.

5. Karbantartás

A főzőlap karbantartása

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

5.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot-

A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani.

A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet.

A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiéniás biztonságban tisztíthasson.

ábra 16

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

ábra 18a - 18b

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!** Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket.

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

Zsírtalanító szűrő

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

ábra 15

Aktívszénszűrő - Kerámia
(csak szűrő verzióban)

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék négy szűrőelemmel működik, amelyek a szagokat aktív szénszűrőkkel őrzik meg. Az aktív szén kerámia szerkezetbe épül, amely könnyen és teljesen elérhetővé teszi a szennyeződések számára, ezzel nagyobb elnyelési felületet hozva létre.

A **kerámiaszűrők és az aktív szén** elnyelés többé kevésbé hosszabb használat után keletkezik, a konyha és a zsírszűrő tisztításának rendszerességétől függően. Ezeket a szűrőket 2-3 havonta lehet újragenerálni, 200°C-ra előmelegített sütőben, 45 percen keresztül. Az újra generáció 5 éves szűrőhasználatot engedélyez.

ábra 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Hibakeresés

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
E2	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
ERR03 + hangjelzés 	A rendszer a gomb folyamatos (tartós) aktiválását észleli. A kezelőfelület kikapcsol 10 másodperc után.	Víz, fazekak vagy konyhai eszközök a felhasználói felület felett.	Tisztítsa meg a felületet, távolítsa el az esetleges tárgyakat arról.
Az összes többi hibajelzéshez (E … U …)	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

5.3 Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés“ fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Придържайте се стриктно към инструкциите поместени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на пари произхождащи от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или за неправилни настройки на командите.

Продуктът може да се различава външно от чертежите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

- ! Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.
- ! Не нанасяйте електрически изменения върху продукта!
- ! Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.
- ! Проверете целостта на продукта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа "(*)" са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.

1. Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

-Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете уреда от ел. мрежата.

-Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не заместваите нито една част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.

-Заземяването на уреда е задължително.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на уреда, който е вграден в шкафа.

-За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране.

-Не използвайте разклонители и удължители.

-След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите.

- Уредът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещените елементи.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда и ги дръжте на

разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба.
- Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с въпросния уред.
-По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части от уреда.
-Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно, риск от пожар.
-Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.
-Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни богати на мазнини и олио.
-Ако повърхността е леко увредена, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.
-Уредът не може да се активира чрез външен таймер или странично дистанционно управление.
-Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар.
- Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение.
- Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изключете уреда и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове.
-Не използвайте пароструйки, риск от токов удар
-Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.
- Преди да свържете модела към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран ел. техник.

Важно:

- След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора за готварски съдове.
- Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността.
- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.
- След като приключите с готвенето, изключете съответната зона.
- При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо Вашия уред.
- Не затопляйте никога консервени или

тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират.
Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове.
- Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалената топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност.
- Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и плота.
- При достигане на висока температура, уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене.
Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете продукта от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището.
За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици.
Уредът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него.
Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда.
Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение.
Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато кухненския аспиратор се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал.
Аспираторът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка.
Неспазването на стандартите за почистване на аспиратора и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар.
Строго се забранява приготвянето на храна върху пламък.
Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва.
Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио.
ВНИМАНИЕ: Когато плота за готвене работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагреят.
Внимание! Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно.
Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които

да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи.

Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали.

Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10-5 bar).

Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент.

При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава продукта.Този уред отговаря на изискванията на Европейска директива 2012/19/ЕС и на директивата за Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по правилен начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и на Вашето здраве.



Символът ▬ върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните регламенти за преработка на отпадъци! За по-подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на домакински отпадъци или към магазина, в който сте закупили този продукт.

Апаратура, проектирана, тествана и произведена, в съответствие със стандарта за:

• Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба, с цел да се намали влиянието върху околната среда: Когато започнете да готвите, включете аспиратора на минимална скорост, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пари, като използвате функцията booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, заменете, когато е необходимо, филтъра(-ите) с активен въглен. За да се поддържа в добра ефективност филтъра за мазнини, почистете го при нужда. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шума, използвайте максималния диаметър на системата за канализация, посочен в това ръководство.

2. Употреба

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:

- По-сигурен: по-ниска температура върху стъклената повърхност.

- По-бърз: по-кратко време за затопляне на храната.

- По-точен: плотът реагира веднага на зададените команди.

- По-ефикасен: 90% от погълнатата енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

2.1 Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

2.1.1 Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

2.1.2 Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат

За да откриете минималния диаметъра на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

2.2 Енергоспестяване

За да получите възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, който отговаря на този на зоната за печене.
- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерата.
- Приготвяйте зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за приготвяне.
- При тенджерите под налягане, разходът на електроенергия и времето необходимо за приготвяне се съкращават допълнително
- Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Употреба на аспиратораСистемата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг.7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm
- при кръгъл изход Ø 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство.

Фиг.7c

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

! Използвайте тръба с възможно най-малка дължина.

! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завой: 90°).

! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг.8

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята.

Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Фиг. 13b

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на

налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, та и при тази с аспирация.

3. Монтиране

Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електроуредът е изработен за да бъде вграден в работен плот с дебелина 2-6 cm,при инсталиране TOP; 2,5-6 cm при инсталиране FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 5 cm от предната страна, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните шкафове.

NB = Предложените дистанции са приблизителни: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.

⚠ 3.1 Ел. връзка Фиг. 3

-Изключете уреда от електрическото захранване.

-Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност.

-Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот.

-Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

- Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 mm2 при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm2).

- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда.

- Уредът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

Внимание! Преди да свържете отново уреда към ел. мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на кабела за междинно свързване трябва да бъде извършена от оторизиран сервиз за техническо обслужване или от лице с подобна квалификация.

Забележка : продуктът притежава една функция Power Limitator която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация kw

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (до следващите 2 минути). **За последователността на извършване на настройки Power Limitation консултирайте това ръководство в раздел Функциониране.**

3.3 Монтаж

Преди да пристъпите към инсталирането:

След като разопаковате продукта, уверете се, че въпросният не се е увредил по време на транспорта и при наличието на проблеми, преди да пристъпите към инсталирането, свържете се с оторизирания представител или със сервиза за обслужване на клиенти.

Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери предвид избраната зона за инсталиране.

Уверете се, че при транспорта във вътрешността на опаковката не са изпаднали аксесоари (например пликчета с винтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.

Уверете се също така, че в близост до зоната за инсталиране е наличен свободен ел. контакт.

Подготовка на уреда за вграждане:

- Продуктът не може да бъде инсталиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални и сушилни.

Извършете всички дейности на рязане по шкафа преди вграждането на готварския плот и отстранете внимателно стърготините и остатъците от стружки.

ВАЖНО: използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент **(S)**, който има устойчивост на температура до 250° ;
преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването
(пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.);
лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката;
след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа. **Фиг. 1b**

ВНИМАНИЕ! Евентуалният пропуск при инсталирането на винтовете и аксесоарите за фиксиране в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

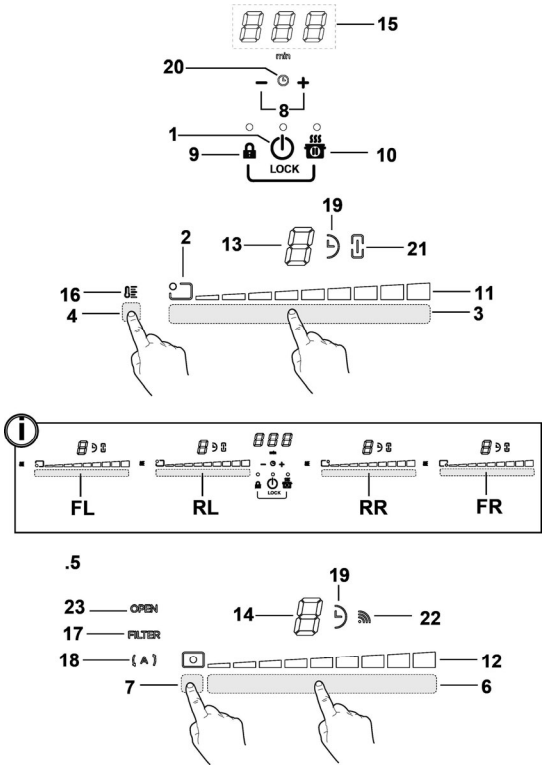
Забележка: за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- еластичен, мек PVC филм, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на възпламеняването
- отлична устойчивост на застаряване
- устойчиво на температурните промени
- използвайте при ниски температури

4. Начин на употреба

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



Бутони

1. **ON/OFF** на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
2. Индикатор за позиция зона готвене
3. Избор на зони за готвене
   Увеличаване/Намаляване на Power Level
4. Активиране на Temperature Manager
5. Бутони аспиратор
6. Избор на аспиратор
   Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
7. Активиране на автоматични функции
   Ресет запушване на филтри
8. Активиране на Timer
   Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Визуализация на Power Level
12. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13. Дисплей зоната на готвене
14. Дисплей аспиратор
15. Дисплей Timer
16. ИндикаторTemperature Manager
17. Индикатор за липса на филтри
18. Индикатор на функция на автоматична аспирация
19. Индикатор Timer активен
20. Индикатор Egg Timer активен
21. Индикатор Bridge активен
22. Индикатор за функциониране със SNAP
23. Индикатор FLAP

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете:
Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.
Поради тази причина:
• Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.
• В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: **"Включете плота за готвене"** без да **"Избирате зона за готвене"** и **"Работна температура",** или **"Функция Lock"** или функция **"Таймер"**).

⚠ **Внимание!** В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа "H" който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене
на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector (Детектор за капки)	u
Функция Temperature Manager активна	u
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване))	A

Характеристики на плота

● **Safe Activation (Безопасно Активиране)**
Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● **Pot Detector (Детектор за капки)**
Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● **Safety Shut Down (Безопасно Изключване)**
Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● **Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчно Налягане)**
При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа "H" .

Функциониране
Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● **Включване**

Натиснете (докоснете) ⏻ **ON/OFF плот за готвене/ аспиратор**
Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба
Натиснете отново за да изключите
Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● **Избор на зони за готвене**
Докоснете (натиснете Зоната за избор **(3)** съответства на желаната зона за готвене.

● **9 Power Level**
Плотът е снабден с 9 нива на мощност
Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната на избор (3):**
на дясно за да се увеличи нивото на мощност;
на ляво за да се намали нивото на мощност.

● **Power Booster (усилвател на мощност)**
Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото 9), което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.
Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната за избор (3)** (над нивото 9) и активирайте Power Booster
Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа" P"

● **Bridge Zones**

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене **"Master"** (**главна**) със съответната зад нея **"Secondaria" (второстепенна)**

(за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете едновременно двете зони за избор на зоните за готвене, които желаете да използвате

- индикаторът Bridge **(21)** на зоната за готвене **"Secondaria" (второстепенна) светва "** **"**

- посредством **Зоната за избор (3)** на зоната за готвене **"Master (главна) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на функциониране**

- за да бъде деактивирана **Функцията Bridge** е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

● **Temperature Manager**

Temperature Manager (Температурен мениджър) е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност; идеално за да се поддържат топли вече приготвените храни.

Функцията Temperature Manager (Температурен мениджър) се активира при натискане на зоната за активиране **(4)**

На дисплея на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа "

● **Key Lock (Заключване на Бутони)**

Key Lock (Заключване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активиране:

• натиснете **(9)**

• индикаторът LED разположен над бутона светва, за да покаже настъпилото активиране

Повторете операцията за да деактивирате.

● **Child Lock**

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активиране:

• отстранете съдовете за готвене, ако има такива, от готварския плот

• натиснете и задръжте натиснати едновременно **(9)** и **(10),** един акустичен сигнал указва, че че функцията е включена и се визуализира "L" на дисплеите **(13)** и **(14)**.

Повторете операцията за да деактивирате.

● **Timer**

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).

След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Активиране/Настройка на функцията Timer за плота за готвене

• Изберете зоната за готвене (мощност≠0)

• Натиснете **(8)** за достъп до функцията Timer

• Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора , за да увеличите времето на автоматично изключване

натиснете селектора, селектор , за да намалите времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея **(15)** ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът е приключил обратното преброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути или или той спира при натискане), докато дисплеят **(15)** мига, със символа "0.00".

Забележка: отстрани на дисплея на зоната за готвене, с Таймер в употреба, се появява символа " **(19)**

За изключването на Timer:

• изберете зоната за готвене

• настройте стойността на таймера на "0" , посредством

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

● **Egg Timer**

Функцията Egg Timer е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). Таймерът за яйца (Egg Timer) се активира чрез натискане на **(8)** .

Забележка : за настройка на функцията **Egg Timer** следвайте същата процедура, като за функцията **Timer**

Когато таймерът е приключил обратното преброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути или или той спира при натискане) , докато дисплеят **(15)** мига, със символа "0.00".

Забележка: с Egg Timer (Таймер за яйца) в употреба се появява символа " " **(20)**

● **Пауза**

Функцията Pausa (Пауза) позволява де се прекъсне всяка активна функция на плота, преместваики на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

- натиснете **(10)**
- визуализира се една "11" на дисплеите **(13)**.

За деактивиране на функцията:

Забележка : тази операция възстановява статуса на плота преди паузата

- натиснете **(10)**
- до 10 секунди плъзнете на дясно пръст по дължината **Зоната за избор (3),** съответстваща на **зоната на готвене 2 (ФИГ.19)**;

Забележка : ако операцията не бъде извършена за това време функцията пауза остава активна.

Забележка: ако след 10 минути**, Функцията Пауза** не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

● **Recall**

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

- **повторно включване на плота** до 6 секунди от изключването
- **натиснете** " "

в рамките на следващите 6 секунди

● **Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)**

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво.

Тази функция е налична за нивата на мощност 1 -8 .

Активиране:

- натиснете продължително, върху **Зоната за избор (3)**, желаната мощност
- визуализира се една "A" на дисплея **(13)**.

● **Power Limitation**

Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация.

Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, **без** да се натиска бутона , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation :

- натиснете и задръжте продължително натиснати бутоните , до издаването на един кратък звуков сигнал
- прехвърлете едновременно върху зоните за избор **FL и RL** , от ляво надясно, после задръжте натиснат продължително в зоната, съответстваща на последното ниво на мощност , до издаване на един кратък звуков сигнал
- дисплеят Timer (**15**) показва символите "**CF6**", за да посочи, че е възможно да се извърши настройката
- след това натиснете бутон и на дисплея с таймер (15) ще се покаже **PHA (Phase power limit - Ограничение на фазовата мощност):**
- дисплеят на зона FL показва текущата настройка**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW

- за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), се движете в зоните за избор FL
- за да запазите направения избор, натиснете бутони за 1 секунда;

ще бъде издаден звуков сигнал, който потвърждава извършената настройка, и се излиза от функцията.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● **Включване**

Натиснете (докоснете) **ON/OFF плот за готвене/ аспиратор**

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● **Включване на аспиратора:**

Докоснете (натиснете) **Зоната за избор (6)** за да активирате аспиратора

● **Скорост (мощност) за аспирация:**

Плотът е снабден с 8 нива на скорост (мощност) на аспирация

Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната на избор (6):**

на дясно за увеличаване на скоростта (мощност) на аспирация (0-8);
на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (8-0);

● **Power Booster Аспирация**
Продуктът разполага с две нива на скорост (мощност) на допълнителна аспирация (над нивото 8)
- Докоснете и прехвърлете продължително с пръсти **Зоната за избор (3)** (над нивото 8) и активирайте Power Booster Аспирация
нивото 9 : остава активирано за 15 минути
нивото 10 : остава активирано за 5 минути
след което мощността се връща на ниво 8
Забележка : Power Booster Активиран аспиратор, се посочва на дисплея **(13)** на избраната зона за готвене, със символа "P"

● **Timer**
Активиране/Настройка на функцията Timer за аспиратора
• Изберете аспиратора.
• Натиснете — + **(8)** за достъп до функцията Timer (от произволна скорост)
• Настройте времето на продължителност на Timer:
натиснете селектора +, за да увеличите времето на автоматично изключване
натиснете селектора, селектор —, за да намалите времето за автоматично изключване
на дисплея **(15)** се визуализира обратно отброяване,
Забележка: отстрани на дисплея на аспиратора се появява символа "🕒" **(19)**
Когато таймерът е приключил обратното преброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути или или той спира при натискане — +) , докато дисплеят **(15)** мига, със символа "0.00".
За изключването на Timer:
• изберете **Зоната на избор (6)**
• настройте скоростта на таймера на "0", посредством —
Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

● **Активиране на индикатори за запушване на филтри**
Тези индикатори обикновено са деактивирани
(както за масления филтър, така и за филтъра с активен въглен)
За да ги активирате, процедирайте по следния начин:
- включете аспириращия плот посредством ⏻;
- с изключен мотор на аспирация и зони за готвене, натиснете и задръжте натиснати **Зоната за избор (7):**
индикаторът LED "FILTER" (**17**) се включва със слаба с яркост
дисплеят **(14)** на аспиратора показва буквата "**G**" – за да се продължи към активиране на индикатора за запушване на **масления филтър** –
Забележка : натиснете отново **Зоната за избор (7)** за да се визуализира на дисплея **(14)** буквата "**F**" и пристъпете към активиране **на филтъра с въглен срещу миризми**
Активно
- натиснете Зоната за избор **(6),** индикаторът LED "FILTER" (**17**) минава към силна яркост, след това след 10 секунди се изключва, за да посочи настъпилото **АКТИВИРАНЕ**.

● **Деактивиране на индикатори за запушване на филтри**
повторете операцията описана по-горе за активиране;
- индикаторът LED "FILTER" (**17**) минава на слаба яркост, след това след 10 секунди се изключва, за да посочи настъпилата **ДЕАКТИВАЦИЯ.**

● **Индикатор за запушване на филтри**
Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:
Маслен филтър
индикаторът LED "FILTER"(**17**) се включва;
на дисплея (**14**) се визуализира символа "**G**" (за 10 секунди от включването)
Филтър за миризми с активен въглен
индикаторът LED "FILTER"(**17**) мига;
на дисплея (**14**) се визуализира символа "**F**" (за 10 секунди от включването)

● **Ресет запушване филтри**
След като е извършена поддръжката на филтрите (маслен и/или срещу миризми с активен въглен), натиснете продължително **Зоната за избор (7):**
индикаторът LED "FILTER" изключва се, като рестартира отброяването на индикатора.
Забележка: Повторете операцията в случай на едновременна сигнализация на двата филтъра.

● **Автоматично функциониране**
Продуктът е оборудван с един датчик за качество на въздуха, което позволява на аспиратора да зададе автоматично най-подходящата скорост на аспирация, въз основа на типа готвене.
За да активирате тази функция:
Натиснете за кратко Зоната за избор **(7)**, индикаторът LED "(A)" **(18)** светва за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

● **Автоматично функциониране на аспиратора със SNAP®**
За свързването между аспиратора и SNAP®, консултирайте предоставеното ръководство със **SNAP®** или посетете www.elica.com.
Забележка: SNAP® е едно устройство за помощна аспирация, в състояние да функционира заедно с аспирацията.

За да активирате тази функция:
Натиснете за кратко **Зоната за избор (7)**, индикаторът LED "(A)" **(18)** и индикаторът LED "" **(22)** светват за да покажат, че аспираторът работи на този режим.

● **Индикатор FLAP отворен**
Зоната на аспирация е оборудвана с един въртящ се механичен FLAP. Необходимо е да се включи аспирацията и да се отвори приставката flap, за да се активира продукта. Аспираторът е оборудван с един датчик, който при активирана аспирация, в случаите, когато приставката FLAP бъде затворена напълно, спира автоматично мотора. Аспираторът се стартира отново, само след като бъде отворен отново FLAP.

- включвайки аспиратора, моторът няма да се стартира, ако FLAP е затворен :
индикаторът LED "**OPEN**" (**23**) се включва, ще бъде издаден един дълъг звуков сигнал, на всеки 5 секунди
дисплеят (12) мига

- затваряйки FLAP при включен мотор, моторът спира:
индикаторът LED "**OPEN**" (**23**) се включва, ще бъде издаден един дълъг звуков сигнал, на всеки 5 секунди
дисплеят (12) мига

Уредът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).
Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows (само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен.
-Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация.
-КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащите регламенти за битови инсталации.
ВНИМАНИЕ:
-окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към уреда трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV).
-производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

4.1 Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	**Boost**	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	**7-8**	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	**4-5**	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и обърквање на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за обърквање на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	**1-2**	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и обърквање на ризото
OFF	**Нулева мощност**	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4.2 Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загряване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загряване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохко сварени/Твърдо сварени яйца	Загряване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвиране	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

5. Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

5.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг. 16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг. 18a - 18b

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Фиг. 15

Филтър С Активен Въглен - Керамичен
(Само за Филтрираща Версия)

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с четири комплекта филтри, които задържат миризмите, благодарение на активния въглен. Активният въглен е вграден в една керамична структура, която го прави лесно и напълно достъпен за замърсителите, създавайки по този начин една голяма повърхност на абсорбиране.

Запушването на **керамичните филтри с активен въглен** настъпва след една значително продължителна употреба според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Тези филтри за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята фурна на 200°C за 45 минути. Регенерирането позволява една максимална трайност на филтрите от 5 години.

Фиг. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Установяване на повреди

ИНФОРМАЦИОНЕН КОД	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
E2	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
ERR03 + звуков сигнал 	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка (E … U …)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

5.3 Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1.Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела „Установяване на повреди".

2.Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile din acest manual. Ne declinăm orice răspundere pentru eventuale inconveniente, daune sau incendii provocate de aparat care rezultă din nerespectarea instrucţiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz domestic, pentru gătirea alimentelor şi aspirarea fumului care rezultă din gătirea propriu-zisă. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul îşi declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Produsul poate avea aspect diferit faţă de ilustraţiile din această broşură, totuşi instrucţiunile de utilizare, întreţinere şi instalare rămân aceleaşi.

! Citiţi cu atenţie instrucţiunile: acestea conţin informaţii importante legate de instalare, utilizare şi siguranţă.

! Nu efectuaţi modificări electrice pe produs.

! Înainte de a instala aparatul, asiguraţi-vă că nicio componentă nu este deteriorată. În caz contrar, contactaţi vânzătorul şi nu efectuaţi instalarea.

! Verificaţi integritatea produsului înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactaţi vânzătorul şi nu efectuaţi instalarea.

Observaţie: Elementele marcate cu simbolul „(*)" sunt accesorii opţionale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute şi trebuie cumpărate.

1. Avertismente

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- aparatul trebuie deconectat de la reţeaua electrică înainte de efectuarea oricărei intervenţii de instalare;

- instalarea sau întreţinerea trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucţiunile producătorului şi cu normele în vigoare în materie de siguranţă. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare;

- legarea la masă a aparatului este obligatorie;

- cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului încastrat în mobilier la reţeaua electrică;

- pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranţă în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la reţea în condiţiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare;

- nu folosiţi prize multiple sau prelungitoare;

- după instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului;

- aparatura şi părţile accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveţi grijă să nu atingeţi elementele de încălzire;

- aveţi grijă să nu se joace copiii cu aparatul; ţineţi copiii la distanţă şi sub supraveghere, întrucât părţile accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării;

- pentru persoanele cu stimulatoare cardiace active este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducţie, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul;

- în timpul utilizării şi după, nu atingeţi elementele de încălzire ale aparatului;

- evitaţi contactul cu lavete sau alte materiale inflamabile până când toate componentele aparatului s-au răcit suficient, risc de incendiu.

- nu turnaţi substanţe inflamabile pe aparat sau în apropierea acestuia;

- grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor; Supravegheaţi gătirea alimentelor bogate în grăsime şi ulei;

- dacă suprafaţa este fisurată, opriţi aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare;

- aparatul nu este destinat să fie pus în funcţiune prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem de comandă la distanţă separat;

- gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit cu ulei sau grăsime poate fi periculos şi poate genera incendii;

- procesul de gătit trebuie supravegheat; Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanenţă;

- nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriţi aparatul şi înăbuşiţi flăcările, de exemplu, cu un capac sau o pătură antiincendiu. Pericol de incendiu: nu aşezaţi obiecte pe suprafeţele de gătit.

- nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi, risc de electrocutare.

- nu aşezaţi obiecte metalice cum ar fi cuţite, furculiţe, linguri şi capace pe suprafaţa plitei de gătit întrucât se pot supraîncălzi;

- Înainte de a conecta modelul la reţeaua electrică: verificaţi plăcuţa cu date tehnice (pe partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea şi puterea corespund celor ale reţelei, iar priza este potrivită. În caz de dubiu, consultaţi un electrician calificat.

Important:

- după utilizare, opriţi plita de gătit de la dispozitivul de control şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit;

- evitaţi scurgerile de lichide, deci pentru a fierbe sau încălzi lichide, reduceţi furnizarea de căldură;

- nu lăsaţi elementele de încălzire aprinse cu oale şi tigăi goale sau în absenţa recipientelor;

- când aţi terminat de gătit, stingeţi zona respectivă;

- pentru a găti, nu utilizaţi niciodată folii de aluminiu şi nu puneţi niciodată direct produse ambalate cu aluminiu. Aluminiul poate fuziona şi deteriora iremediabil aparatul;

- nu încălziţi niciodată o conservă sau un vas de cositor care conţine alimente fără a-l deschide mai întâi: poate exploda!

Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit.

- Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcţia Booster nu este adecvată pentru încălzirea anumitor lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjire. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În aceste cazuri, se recomandă utilizarea unei puteri mai puţin ridicate;

- recipientele trebuie aşezate direct pe plita de gătit şi trebuie centrate. În niciun caz nu introduceţi alte obiecte între vasul de gătit şi plita de gătit;

- în eventualitatea unor temperaturi ridicate, aparatul reduce automat nivelul de putere din zonele de gătit.

Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică scoţând fişa din priză sau oprind întrerupătorul general din locuinţă.
Pentru toate operaţiunile de instalare şi întreţinere, purtaţi mănuşi de lucru.
Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puţin 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experienţă sau de cunoştinţele necesare, dacă acestea sunt supravegheate sau după ce acestea au primit instrucţiuni privind utilizarea în siguranţă a aparatului şi au înţeles pericolele aferente.
Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
Curăţarea şi întreţinerea nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.
Încăperea trebuie să fie prevăzută cu ventilaţie suficientă, atunci când hota de bucătărie se utilizează în acelaşi timp cu alte aparate pe gaz sau alţi combustibili.
Hota trebuie curăţată periodic, atât în interior, cât şi în exterior (CEL PUŢIN O DATĂ PE LUNĂ), în orice caz, respectaţi prevederile indicate în mod expres în instrucţiunile de întreţinere.
Nerespectarea regulilor de curăţare a hotei şi înlocuirea şi curăţarea filtrelor pot cauza riscuri de incendiu.
Este strict interzis să preparaţi alimentele cu flacără.
Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre şi poate provoca incendii, aşadar, evitaţi-le în orice caz.
Prăjirea trebuie realizată sub control, aşadar evitaţi ca uleiul supraîncălzit să se aprindă.
ATENŢIE! Atunci când plita de gătit este în funcţiune, părţile accesibile ale hotei se pot încălzi.
Atenţie! Nu conectaţi aparatul la reţeaua electrică până când instalarea nu este finalizată în întregime.
În ceea ce priveşte măsurile tehnice şi de siguranţă de adoptat pentru evacuarea fumului, respectaţi cu stricteţe prevederile din regulamentele impuse de autorităţile locale competente.
Aerul aspirat nu trebuie direcţionat într-o conductă utilizată pentru evacuarea fumului produs de aparate pe gaz sau alţi combustibili.
Nu utilizaţi niciodată plita fără grilajul montat corect!

Utilizaţi numai şuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, dacă nu sunt furnizate, achiziţionaţi şuruburi de tipul corect. Utilizaţi şuruburi de lungime corectă identificate în Ghidul de instalare.
Atunci când hota şi aparatele alimentate cu altă energie decât cea electrică funcţionează în acelaşi timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depăşească 4 Pa (4 x 10-5 bari).

Este important să păstraţi acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesionare sau mutare, asiguraţi-vă că manualul

însoţeşte produsul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE). Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecinţe negative asupra mediului şi sănătăţii.



Simbolul ▬ de pe produs sau de pe documentaţia aferentă indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deşeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Debarasaţi-vă de acesta respectând reglementările locale privind eliminarea deşeurilor. Pentru mai multe informaţii referitoare la tratamentul, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziţionat produsul.

Aparatură protejată, testată şi realizată în conformitate cu normele privind:

• Siguranţa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeţi să gătiţi, porniţi hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute şi după ce aţi terminat de gătit. Creşteţi viteza numai în caz de cantitate mare de fum şi aburi, folosind funcţia booster numai în cazuri extreme. Pentru ca sistemul de reducere a mirosurilor să fie eficient, înlocuiţi, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru ca filtrul de grăsimi să funcţioneze eficient, curăţaţi-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienţei şi minimizarea zgomotelor, utilizaţi diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

2. Utilizarea

Utilizarea plitei de gătit

Sistemul de gătit cu inducţie se bazează pe fenomenul fizic al inducţiei magnetice. Caracteristica esenţială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje:

În comparaţie cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducţie este:

- Mai sigură: temperatură mai mică pe suprafaţa sticlei;

- Mai rapidă: timpi de încălzire a alimentelor mai mici;

- Mai precisă: plita reacţionează imediat la comenzile dumneavoastră;

- Mai eficientă: 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

2.1 Recipiente pentru gătit

Utilizaţi numai vase de gătit care poartă simbolul

Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeţei plitei, nu utilizaţi:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeţei plitei;
- nu aşezaţi niciodată vasele de gătit şi tigăile calde pe suprafaţa panoului de control al plitei.

2.1.1 Recipiente preexistente

Gătitul cu inducţie foloseşte magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conţină fier. Puteţi verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

2.1.2 Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul minim al cratiţei pe care trebuie să o folosiţi pe fiecare zonă în parte, consultaţi partea ilustrată a acestui manual.

2.2 Economie de energie electrică

Pentru a obţine cele mai bune rezultate, se recomandă să:

- utilizaţi vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit;
- utilizaţi numai vase de gătit cu bază plată;
- când este posibil, ţineţi capacul pe vase în timpul gătirii;
- gătiţi legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă pentru a reduce timpul de gătit;
- utilizaţi oala sub presiune, reduce consumul de energie şi timpul de gătit;
- poziţionaţi vasul în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Utilizarea dispozitivului de aspirare Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare externă sau filtrare cu recirculare internă.

Versiunea aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuaţi spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziţiona separat) fixate pe flanşa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieşire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieşire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informaţii, consultaţi pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustraţii a acestui manual.

Fig. 7c

Conectaţi produsul la tuburi şi orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieşire a aerului (flanşă de conectare).

Utilizarea tuburilor şi a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanţelor de aspirare şi o creştere drastică a zgomotului.

Aşadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

! Utilizaţi o conductă cu lungimea minimă necesară.

! Utilizaţi o conductă cu cât mai puţine coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).

! Evitaţi modificările drastice ale secţiunii conductei.

Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsimi şi filtre de reţinere mirosuri înainte de a fi redirecţionat în încăpere.

Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieşire a aerului în partea frontală a bazei.

În pachet sunt incluse deja patru baterii de ceramică cu cărbune activ de înaltă performanţă. Filtrele de ceramică sunt filtre cu cărbune modulare inovatoare care se regenerează (consultaţi secţiunea Întreţinere - Filtre cu cărbune activ din acest manual).

Proprietăţile fizice şi chimice permit atingerea unei înalte eficienţe de absorbţie a mirosurilor şi a unei rezistenţe mecanice ridicate.

Pentru mai multe informaţii, consultaţi pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustraţii a acestui manual).

Fig. 13b

Consultaţi paginile web www.elica.com şi www.shop.elica.com pentru a vedea gama completă de kituri disponibile, pentru a putea efectua diferite instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât şi în cea cu aspirare.

3. Instalarea

Instalarea, atât electrică, cât şi mecanică, trebuie realizată de personal specializat.

Aparatul electrocasnic este proiectat pentru a fi încorporat în blatul de lucru cu grosimea de 2-6 cm, în caz de instalare TOP; 2,5-6 cm în caz de instalare FLUSH.

Distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, minim 4 cm lateral și minim 50 cm față de corpurile suspendate de deasupra.

NB = Aceste distanțele sunt pur indicative: când proiectați spațiile trebuie să luați în calcul indicațiile producătorului bucătăriei.

⚠ 3.1 Conexarea Electrică

Fig. 3

- Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat familiarizat cu standardele aplicabile de instalare şi de securitate.
- Producătorul nu îşi asumă nicio răspundere faţă de oameni, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucţiunilor prevăzute în acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a aparatului corespunde cu cea a încăperii în care se va instala aparatul.
- Nu utilizaţi prelungitoare.
- Împământarea este obligatorie prin lege.
- Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri.
- În cazul în care aparatul nu este echipat cu cablu de alimentare, utilizaţi unul cu secţiunea conductorilor de minimum 2,5 mm^2 pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm^2).
- Cablul nu trebuie să atingă în niciun punct o temperatură cu 50°C peste temperatura ambientală.
- Aparatul este conceput pentru a fi conectat permanent la reţeaua de energie electrică, din acest motiv, efectuaţi conexiunea la reţeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la reţea în condiţiile categoriei de supratensiune III şi care să fie uşor accesibil după instalare.

Atenţie! Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare şi de a-i verifica funcţionarea corectă, verificaţi întotdeauna montajul corect al cablului de reţea.

Atenţie! Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat sau de către o persoană cu calificare echivalentă.

Observaţie: produsul este prevăzut cu o funcţie de limitare a puterii care permite setarea unui prag maxim de absorbţie kw Setarea trebuie realizată în momentul conectării produsului la reţeaua de energie electrică sau la reconectarea la aceeaşi reţea de energie electrică (în 2 minute succesive). **Pentru secvenţa de setare a funcţiei de limitare a puterii, consultaţi secţiunea Funcţionare din acest manual.**

3.3 Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificaţi dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactaţi distribuitorul sau Serviciul clienţi, înainte de a începe instalarea;
- verificaţi dacă produsul achiziţionat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificaţi dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu şuruburi, garanţii etc.) care trebuie îndepărtate şi depozitate;
- de asemenea, verificaţi dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

Amplasarea mobilierului pentru încastrare:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra dispozitivelor de răcire, maşinii de spălat vase, cuptoarelor, maşinilor de spălat rufe şi maşinilor uscat rufe.
- Executaţi toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a încastra plita de gătit şi îndepărtaţi cu precizie aşchiile sau rumeguşul rezultat din tăiere.

IMPORTANT: utilizaţi un adeziv de sigilare monocomponent **(S)**, care să fie rezistent la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafeţele de lipit trebuie să fie bine curăţate eliminând toate substanţele care ar putea compromite adeziunea
(de ex., agenţi antiaderenţi, agenţi de conservare, grăsimi, ulei, praf, reziduuri de adezivi vechi etc.);
substanţa de lipit se va distribui uniform pe întregul perimetru al cadrului;
după lipire, lăsaţi substanţa de lipit să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

Fig. 1b

ATENŢIE! În cazul în care şuruburile şi elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucţiuni, există riscul de pericole electrice.

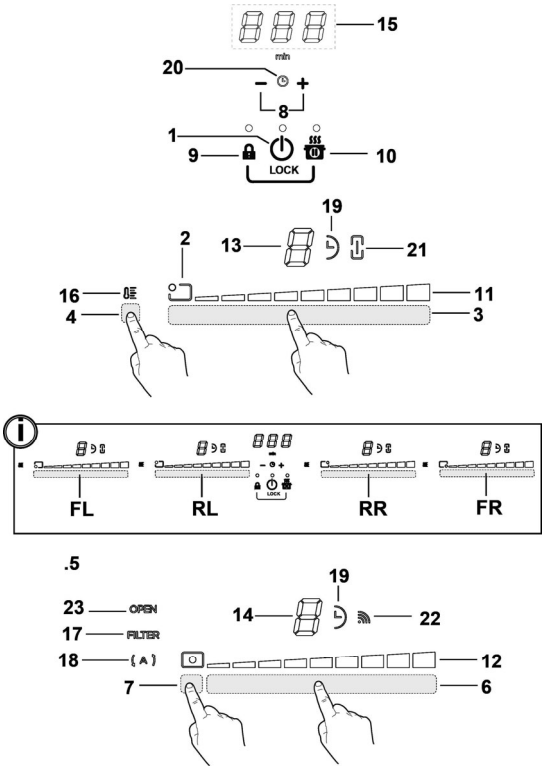
Observaţie: pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC rigid, cu adeziv pe bază de acrilat;
- care respectă standardul DIN EN 60454;
- ignifug;
- rezistenţă înaltă la uzură;
- rezistent la diferenţele de temperatură;
- se poate utiliza la temperaturi scăzute.

4. Funcţionarea

Panou de control

Observaţie: Pentru a selecta comenzile, atingeţi pur şi simplu (apăsaţi) simbolurile care le reprezintă



Taste

1. **ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)** a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
2. Indicator poziţie zonă de gătit
3. Selectare zone de gătit
   Creştere/Reducere nivel de putere (Power Level)
4. Activare Gestionare Temperatură
5. Taste dispozitiv de aspirare
6. Selectare dispozitiv de aspirare
   Creştere/Reducere viteză (putere) de aspirare
7. Activare funcţii automate
   Resetare saturare filtre
8. Activare Temporizator
   Creştere/Reducere timp Temporizator (Timer)
9. Dispozitiv de blocare (Key Lock)

9+10. Funcţia Blocare pentru copii

10. Pauză / Revenire

Afişaj / LED

11. Vizualizare Nivel de Putere
12. Vizualizare viteză (putere) de aspirare
13. Afişaj zonă de gătit
14. Afişaj dispozitiv de aspirare
15. Afişaj Temporizator
16. IndicatorManager Temperatură
17. Indicator asistenţă filtre
18. Indicator funcţie de aspiraţie automată
19. Indicator Temporizator activ
20. Indicator Clepsidră (Egg Timer) activ
21. Indicator Punte (Bridge) activ
22. Indicator funcţionare cu SNAP
23. Indicator FLAP (CLAPETĂ)

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

De ştiut înainte de a începe:

Toate funcţiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu stricteţe cele mai stricte norme de siguranţă.
Din acest motiv:

• Anumite funcţii nu se activează sau se dezactivează automat în absenţa vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziţionate incorect.

• În alte cazuri, funcţiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcţia selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex., **„Aprindere plită de gătit** fără **„Selectare zonă de gătit"** şi **„Temperatură de funcţionare",** sau **„Funcţie Blocare"** sau „**Temporizator"**).

⚠ **Atenţie!** În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afişajul pentru zonele de gătit apare simbolul „H" care indică faptul că sunteţi în această fază. Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afişaj zonă de gătit

pe afişajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	0
Nivel de Putere	1 ... 9 - P
Indicator Căldură Reziduală (Residual Heat)	H
Pot Detector (Detector vase de gătit)	u
Funcţie Temperature Manager (Gestionare Temperatură) activă	u
Funcţie Blocare pentru Copii activă	L
Funcţie Pauză	II
Funcţie Căldură Automată în SUS (Heat UP)	A

Caracteristicile plitei

● **Safe Activation (Activare Sigură)**

Produsul se activează numai în prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu porneşte sau se întrerupe în caz de absenţă sau îndepărtare a vaselor de gătit.

● **Pot Detector (Detector Vase de gătit)**

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

● **Safety Shut Down (Oprire de Siguranţă)**

Din motive de siguranţă, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcţionare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Residual Heat Indicator (Indicator Căldură Reziduală)**

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezenţa căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afişajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „H".

Funcţionare

Observaţie: Pentru a activa orice funcţie, mai întâi trebuie să activaţi zona dorită

● **Pornire**

Apăsaţi (atingeţi) ⏻ **ON/OFF plită de gătit/ dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare
Apăsaţi din nou pentru a stinge

Observaţie: Aceasta funcţie este prioritară tuturor celorlalte.

● **Selectare zone de gătit**

Atingeţi (apăsaţi **Zona de selecţie (3)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● **9 Nivel de Putere**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere
Atingeţi şi treceţi degetele de-a lungul **Zonei de selectare (3):**
spre dreapta pentru a mări nivelul de putere;
spre stânga pentru a micşora nivelul de putere.

● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.
Atingeţi şi treceţi degetele de-a lungul **Zonei de selectare (3)** (peste nivelul 9) şi activaţi Amplificare Putere
Nivelul Amplificare Putere este indicat pe afişajul zonei selectate cu simbolul" P"

● **Zone Punte**

Zonele de gătit datorită funcţiei Bridge (Punte) sunt capabile să funcţioneze în mod combinat, creând o singură zonă cu acelaşi nivel de putere. Această funcţie permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.
Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale **"Principală"** cu zona posterioară corespunzătoare **"Secundară"**
(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcţie, consultaţi partea cu ilustraţii din acest manual).
Pentru a activa Funcţia Punte:
- selectaţi cele două zone de selecţie ale zonelor de gătit care vor fi utilizate în acelaşi timp

-indicatorul Punte **(21)** al zonei de gătit **"Secundară" se aprinde "** **"**
- prin intermediul **Zonei de selectare (3)** a zonei de gătit **"Principală puteți seta Nivelul (Putere) de funcționare**
- pentru a dezactiva **Funcţia Punte** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

● **Gestionare Temperatură**

Gestionare Temperatură (Temperature Manager) este o funcţie de control, care permite menţinerea căldurii la o temperatură constantă și un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menţine la cald alimentele gătite deja.
Funcţia Gestionare Temperatură este activată la presiunea zonei de activare (4) **(4)**
Pe afișajul zonei care lucreaza în Gestionare Temperatură apare simbolul **"** **"**

● **Key Lock (Dispozitiv de Blocare)**

Key Lock (Dispozitiv de Blocare) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrări accidentale, lăsând active funcţiile deja setate.

Activare:

• apăsați **(9)**
• LED-ul aflat deasupra butonului se aprinde, şi va indica activarea aferentă
Repetaţi operaţiunea pentru dezactivare.

● **Funcția Blocare pentru Copii**

Funcţia Blocare pentru Copii permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit şi a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcţii.
Funcţia Blocare pentru Copii poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (şi zona de aspirare) stinse.

Activare:

• dacă sunt vase pe plita de gătit, îndepărtați-le
• apăsați și mențineți apăsate simultan **(9)** și la **(10),** un semnal acustic indică faptul că funcția este activă,și este afișată o "**L**" pe afișajul **(13)** și **(14)**.
Repetaţi operaţiunea pentru dezactivare.

● **Temporizator**

Funcţia Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar şi simultan, pe fiecare zonă de gătit (şi pe zona de aspirare).
La sfârşitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se opresc automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Activarea/Reglarea funcţiei Temporizator pentru plita de gătit

• Selectaţi zona de gătit (putere ≠0)
• Apăsați **(8)** pentru a accesa funcţia Temporizator
• Reglaţi timpul Temporizatorului:
apăsaţi selectorul , pentru a creşte timpul de oprire atutomată
apăsaţi selectorul pentru a reduce timpul de oprire automată
Dacă doriți, repetaţi operaţiunea pentru celelalte zone de gătit.
Observaţie: Fiecare zonă poate avea setată un Temporizator diferit; pe afișaj **(15)** va apărea pentru 10 secunde, numărătoarea inversă a ultimei zone de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul mai redus.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se emite un semnal acustic (pentru 2 minute, sau se oprește apăsând), în timp ce afișajul **(15)** luminează intermitent ,cu simbolul "0.00".
Observaţie: în partea de afișare a zonei de gătit, cu Temporizatorul în funcțiune, apare simbolul " **"** **(19)**

Pentru oprirea Temporizatorului (Timer):
• selectaţi zona de gătit
• setați valoarea temporizatorului la "0" , prin
Observație: funcţia rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● **Egg Timer** (Clepsidră)

Funcţia Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (şi a zonei de aspirare). Clepsidra se activează apăsând **(8)** .
Observație : pentru setarea funcției **Clepsidră** urmați aceeași procedură cu a funcției **Temporizator**.
Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se emite un semnal acustic (pentru 2 minute, sau se oprește apăsând), în timp ce afișajul **(15)** luminează intermitent ,cu simbolul "0.00".

Observație: cu Clepsidra în funcțiune apare simbolul " " **(20)**

● **Pauză**

Funcţia Pauză permite suspendarea oricărei funcţii active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

• apăsați **(10)**
• se afișează o "II" pe afișajul **(13)**.

Pentru a dezactiva funcţia:

Observație : această operațiune restabilește stările plitei înainte de pauză

• apăsați **(10)**
• timp de 10 secunde treceți cu degetele spre dreapta, de-a lungul **Zonei de selectare (3),** corespunzătoare **zonei de gătit 2 (FIG.19)**;

Observație : dacă operaţiunea nu este executată în acest timp funcţia pauză rămâne activă.
Observaţie: dacă după 10 minute**, Funcţia Pauză** nu va fi dezactivată, plita se va stinge automat.

● **Recall** (Revenire)
Funcţia Revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale.

Activare:

- **porniţi din nou plita**
  în termen de 6 secunde de la stingere
- **apăsaţi "** **"**
  în termen de alte 6 secunde

● **Automatic Heat UP** (Funcţie Căldură Automată în SUS)
Funcţia Căldură Automată în SUS permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcţie există avantajul de a obţine o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depăşeşte pe cea a nivelului setat.
Această funcţie este disponibilă pentru nivelele de putere 1 -8 .***Activare:***

- apăsaţi mai mult timp, pe**Zona de selectare (3)**, puterea dorită
- se afişează o "A" pe afişajul **(13)**.

● **Power Limitation** (Limitare Putere)
Funcţia Limitare Putere permite setarea funcţionării produsului limitându-i absorbţia maximă.
Observaţie: setarea trebuie să aibă loc cu plita oprită, **fără** a apăsa tasta , la momentul conectării plitei de gătit la reţeaua electrică sau la reconectarea reţelei electrice, în termen de 2 minute.
Pentru a seta Limitarea Puterii:

- apăsaţi şi ţineţi apăsate tastele timp îndelungat, , până când se emite un semnal acustic scurt
- defilaţi simultan pe zonele de selectare **FL şi RL**

de la stânga la dreapta,
apoi ţineţi apăsat pentru o perioadă mai lungă în zona

corespunzătoare ultimului nivel de putere ,
până când se emite un semnal acustic scurt

- afişajul Temporizatorului (**15**) arată simbolul "**CF6**", pentru a indica că puteţi executa setarea
- apăsaţi apoi tasta iar afişajul cu temporizator (15) va afişa **PHA (Phase power limit):**
- afişajul aferent zonei FL va indica setarea actuală**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** setarea implicită este de 7,4 KW
- pentru a modifica setarea Power Limitation (Limitare a puterii), derulaţi pe căsuţele de selectare

FL

- pentru a salva opţiunea aleasă, apăsaţi tastele , timp de 1 secundă;
va fi emis un semnal acustic pentru a confirma că a fost efectuată setarea şi că funcţia este oprită.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● **Pornire**

Apăsaţi (atingeţi) **ON/OFF plită de gătit/ dispozitiv de aspirare**
Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare
Apăsaţi din nou pentru a stinge
Observaţie: Aceasta funcţie este prioritară tuturor celorlalte.

● **Pornirea dispozitivului de aspirare:**
Atingeţi (apăsaţi) **Zona de selectare (6)** pentru a activa dispozitivul de aspirare

● **Viteza (puterea) de aspirare:**
Plita este echipată cu 8 niveluri de viteză (putere) de aspirare
Atingeţi şi treceţi cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (6):**
spre dreapta pentru a mări viteza (puterea) de aspirare (0-8);
spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (8-0);

● **Amplificare Putere Aspirare**
Acest produs este echipat cu două niveluri de viteză (putere) de aspirare suplimentare (peste nivelul 9)
- Atingeţi şi treceţi cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (3)** (peste nivelul 9) şi activaţi Amplificarea Puterii de Aspirare
nivelul 9 : rămâne activ timp de 15 minute
nivelul 10 : rămâne activ timp de 5 minute
după care, puterea revine la nivelul 8
Observaţie: Amplificarea Puterii de Aspirare activă, este prezentată pe afişajul **(13)** zonei de gătit selectată, cu simbolul "P"

● **Temporizator**
Activarea/Reglarea funcţiei Temporizator pentru dispozitivul de aspirare
- Selectaţi dispozitivul de aspirare.
- Apăsaţi **(8)** pentru a accesa funcţia Temporizator (de la orice viteză)
- Reglaţi timpul Temporizatorului:
  apăsaţi selectorul , pentru a creşte timpul de oprire automată
  apăsaţi selectorul , pentru a reduce timpul de oprire automată

pe ecran **(15)** este afişată numărătoarea inversă,
Observaţie: pe partea de afişare a dispozitivului de aspirare apare simbolul " "**(19)**
Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se emite un semnal acustic (pentru 2 minute, sau se opreşte

apăsând — +), în timp ce afișajul **(15)** luminează intermitent ,cu simbolul "0.00".

Pentru oprirea Temporizatorului (Timer):

- selectați **Zona de selectare (6)**
- setați valoarea temporizatorului la "0" , prin —

Observație: funcţia rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● Activare indicatori saturare filtre

Acești indicatori sunt în mod normal dezactivați

(atât pentru filtrul de grăsime cât și pentru filtrul cu cărbune activ)

Pentru a le activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație prin ⏻ ;

-cu motor de aspirare și zone de gătit oprite, apăsați și țineți apăsată **Zona de selectare (7):**

LED-ul "FILTER" (**17**) se aprinde cu luminozitate scăzută afișajul **(14)** dispozitivului de aspirae arată litera"**G**" - pentru a continua activarea indicatorului de saturare **filtru de grăsime** –

Observație : apăsați din nou **Zona de selectare (7)** pentru a afișa pe ecran **(14)** litera "**F**" și continuați activarea **filtrului de reţinere mirosuri cu cărbune activ**

Activ

- apăsați **Zona de selectare (6),** LED-ul "FILTER" (**17**) trece la luminozitate crescută, apoi după 10 secunde se stinge, indicând faptul că **ACTIVAREA a fost terminată**.

●Dezactivare indicatori de saturare filtre

repetați operaţiunea descrisă mai sus pentru activare;

- LED-ul "FILTER" (**17**) trece la luminozitate scăzută, apoi după 10 secunde se stinge, indicând faptul că **DEZACTIVAREA a fost terminată.**

● Indicator de saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreţinerea filtrelor:

Filtru de reținere grăsimi

LED-ul "FILTER"(**17**) se aprinde;

pe ecran (**14**) se afișează simbolul "**G**" (timp de 10 secunde de la aprindere)

Filtru de reţinere mirosuri cu cărbune activ

LED-ul "FILTER"(**17**) luminează intermitent;

pe ecran (**14**) se afișează simbolul "**F**" (timp de 10 secunde de la aprindere)

● Resetare saturare filtre

După ce ați efectuat întreținerea filtrelor (de grăsimi şi/sau de reţineri mirosuri cu cărbune activ) apăsați pentru un timp mai îndelungat **Zona de selectare (7):**

LED-ul "FILTER" se stinge, repornind contorul indicatorului.

Observaţie: Repetați operațiunea în cazul semnalizării simultane a ambelor filtre.

● Funcționare automată

Produsul este echipat cu un senzor de calitate a aerului, care permite hotei să seteze automat viteza de aspirare cea mai potrivită în funcție de tipul de gătit.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt **Zona de selectare (7)**, LED-ul "(A)" **(18)** se aprinde arătând că hota funcționează în acest mod.

● Funcționarea automată a hotei cu SNAP®

Pentru conexiunea între hotă și SNAP®, consultaţi manualul furnizat cu **SNAP®** sau vizitati www.elica.com.

Observaţie: SNAP® este o unitate de aspirare auxiliară, în măsură să funcționeze împreună cu hota.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt **Zona de selectare (7)**, LEDul "(A)" **(18)** și LED-ul "📶" **(22)** se aprind arătând că hota funcționează în acest mod.

● Indicator CLAPETĂ deschis

Zona de aspiraţie este echipată cu o CLAPETĂ rotativă mecanică. Este necesar să activaţi hota şi să deschideţi clapeta pentru a activa produsul. Hota este echipată cu un senzor care, atunci când aspiraţia este activată, în cazul în care clapeta este complet închisă, oprește automat motorul. Aspiratia reîncepe numai când se redeschide CLAPETA.

- aprinzând dispozitivul de aspirare cu CLAPETA închisă, motorul nu va porni :

LED-ul "**DESCHIS**" (**23**) se aprinde și va emite un bip lung, la fiecare 5 secunde afișajul (12) luminează intermitent

- închizând CLAPETA cu motorul în funcțiune, acesta se oprește:

LED-ul "**DESCHIS**" (**23**) se aprinde și va emite un bip lung, la fiecare 5 secunde afișajul (12) luminează intermitent

Aparatul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un ECHIPAMENT cu senzor Window (care nu este livrat de către producător).

După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă.

-Operaţiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat.

-ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.

ATENŢIE:

-cablurile ECHIPAMENTULUI, ce se vor conecta la aparat, trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV).

-producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

4.1 Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experienta şi obiceiurile de gătit)
Putere max	**Boost**	Incălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Putere ridicată	**7-8**	Rumenire – prăjire - fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurta durata, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gatire – tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere şi grătar (de durata medie, 10-20 minute), preincălzire accesorii
Putere medie	**4-5**	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicata, coacere (de lunga durata). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (cantitaţi sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte)
Putere joasă	**1-2**	Topire – decongelare – mentinere incalzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – mentinere incalzit – cremuire	Ideală pentru mentinerea calda a portiilor mici de alimente gătite sau pentru a tine la temperatura feluri de mancare pentru a fi servite şi pentru a cremui risotto
OFF	**Putere zero**	Suprafaţa de sprijin	Plita in stand-by sau oprită (posibilă prezenţă de căldura reziduală la sfârşitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4.2 Tabele de gătit

Categoria de alimente	Mâncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere şi ritm de gătire			
		Prima faza	Puteri	A doua faza	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Incălzirea apei	Booster-9	Gatirea pastelor şi mentinerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Incălzirea apei	Booster-9	Gatirea pastelor şi mentinerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Incălzirea apei	Booster-9	Gatirea pastelor şi mentinerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajire şi frigere	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierte	Incălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Incălzirea uleiului	9	Prajire	8-9
	Prăjite rapid	Incălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Incălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Incălzire accesoriu	7-8	Prajire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preincălzire oala	7-8	La grătar pe ambele parţi	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Peşte	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Incălzire ulei sau grasime	8-9	Prajire	7-8
Ouă	Oua jumari	Incălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Incălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierte	Incălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Clatite	Incălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roşii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Preparea bazei (se topește untul și faina)	5-6	Se aduce la punctul de fierbere	3-4
Dulciuri, creme	Cremă	Se aduce laptele in punctul de fierbere	4-5	Menţinere fierbere lentă la foc mic	4-5
	Budinci	Se aduce laptele in punctul de fierbere	4-5	Menţinere fierbere lentă la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Incălzire lapte	5-6	Menţinere fierbere lentă la foc mic	2-3

5. Întreţinerea

Întreţinerea plitei de gătit

Atenţie! Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi indicatorul luminos de căldură nu mai este afişat.

5.1 Curăţarea

Plita trebuie curăţată după fiecare utilizare.

Important:
Nu utilizaţi bureţi abrazivi, bureţi de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.
Nu folosiţi detergenţi chimici iritanţi, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a îndepărta petele şi depunerile cauzate de resturi de alimente.
Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr pot deteriora plita şi trebuie eliminate imediat.
Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă.
Utilizaţi o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).
NU UTILIZAŢI APARATE DE CURĂŢAT CU JET DE ABUR!!!
Important:
În caz de scurgeri de lichide accidentale şi abundente din vasele de gătit, puteţi interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu şi pentru a putea realiza o curăţare cu siguranţă igienică maximă.
Fig. 16

Pentru o curăţare mai completă şi temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior
Fig. 18a - 18b

Întreţinerea dispozitivului de aspirare

Curăţare

Pentru curăţare, utilizaţi **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAŢI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂŢARE!**
Evitaţi utilizarea produselor abrazive.
NU UTILIZAŢI ALCOOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.
Acesta trebuie curăţat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare a filtrelor indică această necesitate), cu detergenţi neagresivi, manual sau în maşina de spălat vase la temperatură redusă şi cu un ciclu scurt.
Dacă se spală în maşina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.
Fig. 15

Filtru Cu Cărbune Activ - Ceramic
(Numai pentru versiunea cu filtrare)
Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.
Produsul este prevăzut cu patru baterii de filtrare care blochează mirosurile datorită cărbunelui activ. Cărbunele activ este integrat în structura ceramică acesta absorbind uşor şi complet impurităţile, creând astfel o suprafaţă mare de absorbţie.
Saturarea filtrelor de ceramică cu cărbune activ se verifică după o utilizare mai mult sau mai puţin îndelungată în funcţie de tipul de bucătărie şi de curăţarea periodică a filtrului de grăsime. Aceste filtre de reţinere mirosuri se pot regenera termic la fiecare 2/3 luni în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru 45 minute. Regenerarea permite o durată de viaţă maximă a filtrelor de 5 ani.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Detectarea şi rezolvarea problemelor tehnice

COD INFORMAȚIE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată	Aşteptaţi ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
ERR03 + semnal sonor 	Este detectată o activare continuă (permanenta) a tastei. Interfața se stinge după 10 secunde.	Apă, oale sau ustensile de gătit pe interfața utilizator.	Curățați suprafața, îndepărtați obiectele de pe plită, dacă este cazul.
Pentru orice alte semnalări de eroare (E … U …)	Sunaţi la serviciul de asistenţa tehnică şi comunicaţi codul de eroare		

5.3 Serviciul de asistenţă tehnică

Înainte de a contacta Serviciul de asistența tehnică

1. Verificaţi dacă nu puteţi rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea şi rezolvarea problemelor tehnice".
2. Opriţi aparatul şi porniţi-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecţiunea persistă, contactaţi cel mai apropiat Serviciu de asistenţă tehnică.

Неукоснительно придерживайтесь указаний, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, которые возникли при использовании устройства вследствие несоблюдения указаний, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования при приготовлении продуктов питания и вытяжки паров, образующихся при этом. Запрещено использование для других целей (напр. обогрев жилища). Производитель снимает с себя всякую ответственность при неправильном использовании или при неправильной настройке органов управления.

Изделие может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

! Внимательно прочитайте указания: они содержат важную информацию по установке, эксплуатации и безопасности.

! Не вмешивайтесь в конструкцию электрооборудования устройства.

! Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

! Убедитесь в целостности изделия перед установкой. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.

1. Предупреждения

Внимание! Тщательно придерживайтесь следующих указаний:

- Устройство должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.

- Работы по установке или обслуживанию должны выполняться специализированным техником, в соответствии с указаниями производителя и с соблюдением действующего местного законодательства в области безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали устройства, если об этом прямо не сказано в руководстве по эксплуатации.

- Заземление устройства является обязательным.

- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение прибора, встроенного в мебель, к электрической сети.

- Чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, следует установить обычный многополярный выключатель,

который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

- Не используйте тройник или удлинители.

- По окончании установки электрические узлы не должны быть доступны пользователю.

- Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Осторожно! Не прикасайтесь к нагретым частям.

- Не позволяйте детям играть с устройством; держите детей на расстоянии и под присмотром, поскольку доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.

- Перед использованием индуктивной панели пользователи кардиостимуляторов и активных имплантатов должны проверить свой прибор на совместимость с устройством.

- В процессе и после использования не касайтесь раскалённых деталей устройства.

- Избегайте контакта с тканями или другими легко воспламеняющими материалами, пока все части устройства не охладятся до приемлемого уровня,пожароопасность

- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на устройстве или вблизи него.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла.

- Если поверхность имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

- Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением.

- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор и погасите огонь, например, при помощи крышки или огнеупорного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Не используйте пароочистители. риск поражения электрическим током

- Не кладите металлические

предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.

- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте табличку с данными (установленную на внешней части устройства) чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют характеристикам сети, а тип вилки питания соответствует требуемому. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования выключите варочную поверхность с помощью устройства управления и не полагайтесь на детектор кастрюль.

- Избегайте разлива жидкости, для этого, при кипячении или нагревании жидкостей уменьшите интенсивность нагрева.

- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородками или без них.

- Окончив приготовление пищи, выключите соответствующую зону.

- Для приготовления запрещено использовать листы алюминиевой фольги или непосредственно продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему устройству.

- Запрещено разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами, предварительно не открыв их, поскольку они могут взорваться!

Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.

- Использование высокой мощности, например, при активации функции Booster, не подходит для разогревания никоторых жидкостей, таких как масло для жарки. Избыточное тепло может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

- Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность по центру относительно источника нагрева. Запрещено вставлять какие-либо предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.

- В случае высокой температуры устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.

Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку или отключив главный выключатель.

При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.

Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и

умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию устройства и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

Не позволяйте детям играть с устройством.

Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.

Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если вытяжка на кухне используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.

Вытяжку следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.

Несоблюдение правил очистки вытяжки, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания.

Категорически запрещено приготовление пищи на открытом огне.

В любом случае следует избегать использования открытого огня, поскольку это опасно для фильтров и может стать причиной возгорания.

Процесс жарки должен осуществляться под присмотром, поскольку перегретое масло может воспламениться.

ВНИМАНИЕ! При работе варочной поверхности доступные части вытяжки могут нагреваться.

Внимание! Не подключайте устройство к электрической сети до полного завершения установки.

Что касается мер безопасности и технических мер, принимаемых при выбросе дыма, строго придерживайтесь предписаний местных компетентных органов.

Всасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма, образующегося в устройствах, сжигающих газ или другое топливо.

Не используйте вытяжку без правильно установленной решетки!

Используйте только крепежные болты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите болты соответствующего типа. Болты, указанные в руководстве по установке, должны иметь необходимую длину.

Когда вытяжка и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4x10-5 бар)

Важно сохранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, передачи или перемещения

устройства убедитесь, что руководство передается вместе с ним.

Данное устройство маркировано согласно директиве ЕС 2012/19/EC, WEEE (отходы электрического и электронного оборудования). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человека.



Символ ▬ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизацию отходов следует выполнять с соблюдением действующих нормативных требований. Для получения подробной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного изделия обращайтесь к местным органам, ответственным за утилизацию бытовых отходов, или в магазин, в котором было куплено изделие.

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

• Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения влияния на окружающую среду: В начале приготовления включите вытяжку на минимальной скорости; по окончании приготовления оставьте устройство включенным на несколько минут. Увеличивайте скорость только при наличии большого количества дыма и пара, используя функцию Booster только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов заменяйте, когда это необходимо, угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жироулавливающего фильтра очищайте его при необходимости. Для увеличения эффективности и уменьшения уровня шума установите вытяжные каналы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. Пользование

Использование варочной поверхности

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- безопаснее: меньшая температура на стеклянной поверхности.

- быстрее: время разогрева еды меньше.

- точнее: поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды

- эффективнее: 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла перерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

2.1 Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют символ



Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

- емкости с не полностью плоским дном;
- металлические емкости с эмалированным дном;
- емкости с шершавым основанием (во избежание царапин на поверхности);
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхности.

2.1.1 Существующие емкости

При индукционном нагреве для генерирования тепла используется явление магнетизма. Поэтому емкости должны содержать железо. Чтобы проверить является ли материал кастрюли магнитным, воспользуйтесь обычным магнитом. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них.

2.1.2 Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

ВАЖНО: если диаметр кастрюли не соответствует требуемому, зоны варки не включатся.

Чтобы узнать минимальный диаметр кастрюли, соответствующий каждой из зон, обратитесь к иллюстрированной части этого руководства.

2.2 Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки;
- использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном;
- где это возможно, закрывать кастрюли крышками в процессе варки;
- готовить овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления;
- использовать скороварку, что значительно уменьшает энергопотребление и время приготовления;
- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.



Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии.

Рис. 7c

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

! Длина канала должна быть не менее необходимой.

! Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).

! Не допускайте существенного изменения сечения канала.



Использование в режиме рециркуляции воздуха Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в торцевой части плинтуса мебели.

В поставку уже включены четыре высокоэффективные фильтрующие керамические батареи с активированным углем. Керамические фильтры представляют собой инновационные модульные угольные фильтры с саморегенерацией (см. раздел «Техобслуживание. Фильтры с активированным углем» данного руководства).

Его химико-физические свойства обеспечивают высокую способность поглощения запахов и высокую механическую прочность.

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Рис. 13b

Посетите сайты www.elica.com и www.shop.elica.com, чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных версий установки, как фильтрующей, так и всасывающей.

3. Установка

Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.
Прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность толщиной 2-6 см, в случае установки типа TOP, и 2,5-6 см, в случае установки типа FLUSH.
Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 5 см фронтально и не менее 4 см по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 50 см.
Примечание. Рекомендованные расстояния приведены ориентировочно. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

⚠ 3.1 Электрическое соединение

Рис. 3
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, полученный в результате несоблюдения указаний, приведенных в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для снятия варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с данными, которая установлена на нижней части прибора, соответствует напряжению в помещении.
- Не используйте удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2.
- На протяжении всей длины кабеля его температура не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении.
- Прибор предназначен для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступный после установки.

Внимание! Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что сетевой кабель подключен правильно.
Внимание! Замена кабеля межсистемной связи должна выполняться авторизованным сервисным центром или непосредственно лицом с аналогичным уровнем квалификации.
Примечание: изделие снабжено функцией Power Limitator (ограничитель мощности), которая позволяет установить максимальный порог потребления мощности в киловаттах.
Настройку следует выполнять при подключении изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут). **Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Работа» данного руководства.**

3.3 Установка

Перед началом установки:
- После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке.
- Убедитесь, что приобретённый прибор соответствует размерам выбранной зоны установки.
- Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

Подготовка мебели для встраивания:
- изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами.
- выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

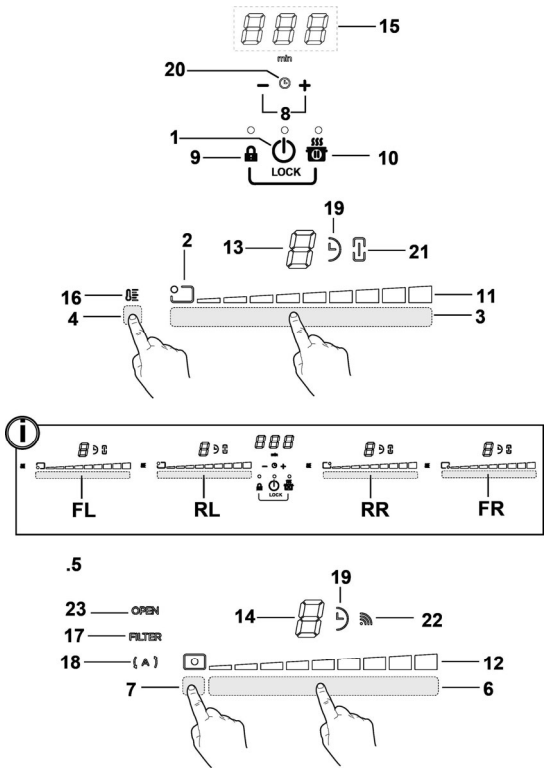
ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик **(S)**, который устойчив к температурам до 250 °C. Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

Рис. 1b
ВНИМАНИЕ! Несоблюдение указаний данного руководства при установке винтов и фиксирующих приспособлений влечет за собой риски электрического характера.
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики:
- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеющим слоем на основе акрилата;
- соответствие стандарту DIN EN 60454;
- плохая горючесть;
- отличная устойчивость к старению;
- устойчивость к перепадам температуры;
- устойчивость к низким температурам.

4. Функционирование

Панель управления

Примечание: для выбора функции достаточно слегка коснутся (нажать) соответствующей пиктограммы



.

Кнопки

1. **ВКЛ/ВЫКЛ** варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
2. Индикация положения варочной зоны
3. Выбор варочных зон
   Увеличение/уменьшение уровня мощности
4. Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
5. Кнопки вытяжки
6. Выбор вытяжки
   Увеличение/уменьшение скорости (мощности) всасывания
7. Включение автоматических функций
   Сброс засорения фильтров
8. Включение таймера
   Увеличение/уменьшение времени таймера
9. Key Lock (блокировка кнопок)

9+10. Child Lock (защита от детей)

10. Пауза/Recall

Дисплей/световые индикаторы

11. Отображение уровня мощности
12. Отображение скорости (мощности) всасывания
13. Дисплей варочной зоны
14. Дисплей вытяжки
15. Дисплей таймера
16. Индикатор Temperature Manager (управление температурой)
17. Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18. Индикатор функции автоматической вытяжки
19. Индикатор включения таймера
20. Индикатор Egg Timer (таймер для варки яиц) активен
21. Индикатор включения функции Bridge (мост)
22. Индикатор работы с устройством SNAP
23. Индикатор ЗАСЛОНКИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:
Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.
Поэтому:

• Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: **"Включить варочную поверхность"** без функций **"Выбор варочной зоны"** и **"Рабочая температура",** либо **"Функция Lock (блокировка)"** или **"Таймер"**).

⚠ **Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ "H", обозначающий нахождение на данном этапе. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

Дисплеи варочной зоны
На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)	u
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	u
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

Характеристики варочной поверхности

● **Safe Activation (безопасное включение)**
Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**
Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (безопасное отключение)**
В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**
После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее индикатор соответствующей зоны в виде символа "H".

Работа
Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

● **Включение**

Коснитесь (нажмите) пиктограммы ⏻ **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности**.
Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.
Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● **Выбор варочных зон**
Коснитесь (нажмите) **зоны выбора (3),** соответствующей требуемой варочной зоне.

● **9 Power Level (9 уровней мощности)**
Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.
Коснитесь и проведите пальцами вдоль **зоны выбора (3):**
вправо для увеличения уровня мощности;
влево для уменьшения уровня мощности.

● **Power Booster (усилитель мощности)**
Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня 9), который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **зоны выбора (3)** (выше уровня 9) и активируйте функцию Power Booster Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы "P"

● **Bridge Zones (мостовые зоны)**

Варочные зоны, благодаря функции Bridge, могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.
Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «**Основная**» и соответствующую зону «**Вспомогательная**», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:

- одновременно выберите две зоны выбора варочных зон, которые требуется использовать

- индикатор Bridge **(21)** варочной зоны **"Вспомогательная" загорится "****"**

- с помощью **зоны выбора (3)** варочной зоны **«Основная» можно установить рабочий уровень (мощность)**

- для отключения **функции Bridge** достаточно повторить процедуру включения

● **Temperature Manager (управление температурой)**

Функция управления температурой является контрольной она обеспечивает поддержание тепла на постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности.
Функция идеально подходит для поддержания в тепле уже приготовленных блюд.
Функция Temperature Manager активируется при нажатии зоны активации **(4)**
На дисплее выбранной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ **"****"**

● **Key Lock (блокировка кнопок)**

Функцияl Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

• нажмите  **(9)**

• индикатор, расположенный над кнопкой, загорится, указывая на включение

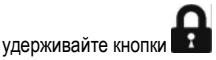
Для отключения повторите действие.

● **Child Lock (защита от детей)**

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.
Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).

Включение:

• снимите кастрюли с варочной поверхности

• одновременно нажмите и удерживайте кнопки 

(9) и  **(10);** звуковой сигнал сообщит о том, что функция активна, а на дисплеях **(13)** и **(14)** отображается "".

Для отключения повторите действие.

● **Timer (таймер)**

Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).
По истечении установленного времени варочные зоны (или зона вытяжки) автоматически выключаются, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности

• Выберите варочную зону (уровень мощности ≠0)

• Нажмите − + **(8)** для доступа к функции Timer

• Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель +, для увеличения времени автоматического выключения
нажмите переключатель − для уменьшения времени автоматического отключения.

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее **(15)** на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Как только таймер закончит прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии − +), а на дисплее **(15)** замигает символ "".

Примечание: сбоку дисплея варочной зоны, при активной функции Timer, появляется символ "**(19)**

Для выключения таймера:

• выберите варочную зону

• установите значение таймера, равное "" , с помощью −

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● **Egg Timer (таймер для варки яиц)**

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки).
Функция Egg Timer активируется нажатием кнопки − + **(8)** .

Примечание: для настройки функции **Egg Timer** выполните те же действия, что и для функции **Timer**.
Как только таймер закончит прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии − +), а на дисплее **(15)** замигает символ "".

Примечание: Quando la funzione Timer Egg è attiva, appare "**(20)**

● **Пауза**

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до ноля.

Включение:

• нажмите **(10)**

• отобразится символ "II" на дисплее **(13)**.

Для отключения функции:

Примечание : данная операция восстанавливает условия работы поверхности до включения паузы

• нажмите **(10)**

• в течение 10 секунд проведите пальцем вправо вдоль

зоны выбора (3), относящейся к **варочной зоне 2 (рис. 19)**;

Примечание: если операция не будет выполнена в течение данного времени,

функция паузы останется активной.

Примечание: если через 10 минут **функцию паузы** не отключить, варочная поверхность отключится автоматически.

● **Recall (восстановление)**

Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

Включение:

• **включите поверхность**
в течение 6 секунд после выключения

• **нажмите "** **"**
в течение следующих 6 секунд

● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение.

Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:

• длительно нажмите на **зону выбора (3)**, затем выберите требуемую мощность

• отобразится символ "A" на дисплее **(13)**.

● **Power Limitation (ограничение мощности)**

Функция Power Limitation позволяет установить ограничение на потребление максимальной мощности при работе устройства.

Примечание: настройку следует выполнять при выключенной варочной поверхности, **не нажимая** кнопку , в момент подключения изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут).

Для настройки функции Power Limitation:

- длительно удерживайте нажатыми кнопки до подачи звукового сигнала

- одновременно проведите по зонам выбора **FL и RL** , слева направо, затем длительно нажимайте на зоне, соответствующей последнему уровню мощности до подачи звукового сигнала

- на дисплее Timer (**15**) отобразятся символы "**CF6**", указывая на то, что можно выполнить настройку

- затем нажмите кнопку и дисплей таймера (display timer (15)) отобразит **PHA (Phase power limit/Ограничение мощности фазы):**

- на дисплее зоны FL отображается текущая уставка**

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

** по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

- для изменения уставки Ограничения мощности (Power Limitation) пролистайте зоны выбора FL

- для сохранения сделанного выбора нажмите кнопки на 1 секунду;

прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки, после чего осуществится выход из функции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● **Включение**

Коснитесь (нажмите) пиктограммы **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности**.

Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● **Включение вытяжки:**

Коснитесь (нажмите) **зоны выбора (6)** для включения вытяжки

● **Скорость (мощность) вытяжки:**

Поверхность имеет 8 уровней скорости (мощности) всасывания.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **зоны выбора (6):**

вправо для увеличения скорости (мощности) всасывания (0-8);

влево для уменьшения скорости (мощности) всасывания (8-0);

● **Power Booster (усилитель мощности)**

Изделие имеет два дополнительных уровня скорости (мощности) всасывания (выше уровня 8)

- Коснитесь и проведите пальцами вдоль **зоны выбора (3)** (выше уровня 8) и активируйте функцию Power Booster всасывания

уровень 9: остается активным в течение 15 минут

уровень 10: остается активным в течение 5 минут после чего мощность снижается до уровня 8

Примечание: активация функции Power Booster всасывания отображается на дисплее **(13)** выбранной варочной зоны посредством символа "P"

● **Timer (таймер)**

Включение/регулировка функции Timer для вытяжки

• Выберите вытяжку.

• Нажмите **(8)**, чтобы выбрать функцию Timer (на любом уровне мощности)

• Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель +, для увеличения времени автоматического выключения

нажмите переключатель — для уменьшения времени автоматического отключения.

на дисплее **(15)** отобразится обратный отсчет;

Примечание: сбоку дисплея вытяжки появится символ "↻"**(19)**

Как только таймер закончит прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии — +), а на дисплее **(15)** замигает символ "0.00".

Для выключения таймера:

• выберите **зону выбора (6)**

• установите значение таймера, равное "0" , с помощью —

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● **Включение индикаторов загрязнения фильтров**

Данные индикаторы обычно отключены

(как для жироулавливающего фильтра, так и для фильтра с активированным углем)

Для их включения выполните следующие действия:

- включите вытяжку с помощью ⏻;

- при выключенных двигателе вытяжки и варочных зонах нажмите и удерживайте **зону выбора (7):**

светодиод "FILTER" (**17**) включится с низкой интенсивностью

на дисплее **(14)** вытяжки отобразится буква "**G**" – для активации индикатора загрязнения **жироулавливающего фильтра** –

Примечание: снова нажмите **зону выбора (7)**, чтобы на дисплее **(14)** отобразилась буква "**F**", и выполните активацию **запахоулавливающего фильтра с активированным углем**

Активен

- нажмите **зону выбора (6),** светодиод "FILTER" (**17**) загорится с высокой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключится, указывая на выполненное **ВКЛЮЧЕНИЕ**.

● **Выключение индикаторов загрязнения фильтров**

Для активации повторите указанную выше операцию.

- светодиод "FILTER" (**17**) загорится с низкой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключится, указывая на выполненное **ОТКЛЮЧЕНИЕ.**

● **Индикатор загрязнения фильтров**

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

Жироулавливающий фильтр

загорится индикатор "FILTER"(**17**);

на дисплее (**14**) отобразится символ "**G**" (на 10 секунд после включения)

Запахоулавливающий фильтр с активированным углем

светодиод "FILTER"(**17**) мигает;

на дисплее (**14**) отобразится символ "**F**" (на 10 секунд после включения)

● **Сброс загрязненности фильтров**

После обслуживания фильтров (жироулавливающего и/или запахоулавливающего с активированным углем) длительно нажмите **зону выбора (7):**

световой индикатор "FILTER" погаснет, после чего возобновится отсчет до срабатывания индикатора

Примечание: Повторите операцию в случае одновременного срабатывания сигнализации обоих фильтров.

● **Работа в автоматическом режиме**

Изделие оснащено датчиком качества воздуха, который позволяет вытяжке автоматически устанавливать наиболее подходящую скорость всасывания в соответствии с типом приготовления.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите **зону выбора (7)**, загорится светодиод "(A)" **(18)**, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

● **Работа вытяжки в автоматическом режиме со SNAP®**

Для сопряжения между вытяжкой и SNAP®, обращайтесь к руководству, поставляемому со **SNAP®** или посетите сайт www.elica.com.

Примечание: **SNAP®** представляет собой дополнительный блок всасывания, который может работать вместе с вытяжкой.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите **зону выбора (7)**, светодиод "(A)" **(18)** и светодиод "📶" **(22)** загорятся, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

●Индикатор открытой заслонки

Зона вытяжки оснащена вращающейся механической заслонкой. Необходимо включить вытяжку и открыть заслонку, чтобы включить изделие. В вытяжке имеется датчик, который при включенном всасывании автоматически отключает двигатель, если заслонка полностью закрывается. Всасывание возобновляется при открытии заслонки.

- при включении вытяжки двигатель не включится, если заслонка будет закрыта:

загорится светодиод "**OPEN**" (**23**), будет подаваться длительный звуковой сигнал каждые 5 секунд дисплей (12) мигает

- если двигатель включен, при закрытии заслонки он остановится:

загорится светодиод "**OPEN**" (**23**), будет подаваться длительный звуковой сигнал каждые 5 секунд дисплей (12) мигает

Данный электроприбор подготовлен для совместной работы с КОМПЛЕКТОМ датчика Окна (не предоставляется производителем)

При установке КОМПЛЕКТА датчика Окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА), отсос воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик.

-Подключение КОМПЛЕКТА датчика Окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами.

-КОМПЛЕКТ должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормативами по ТБ, относящимися к компоненту и к своему применению с установкой. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ:

-проводка КОМПЛЕКТА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV).

-изготовитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, убытки и пожары, обусловленные дефектами или проблемами с работой и/или неправильной установкой этого КОМПЛЕКТА.

4.1 Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	**Boost**	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случаи воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	**7-8**	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	**4-5**	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	**1-2**	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
ВЫКЛ	**Мощность ноль**	Опорная поверхность	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Tabele de gătit

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушенная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

5. Уход

Техобслуживание варочной поверхности

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

5.1 Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18a - 18b

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жироулавливающий фильтр

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Рис. 15

Угольный Фильтр – Керамический
(только для фильтрующих версий)

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Активированный уголь находится в керамическом корпусе, который позволяет легко и полностью улавливать загрязнения за счет большой поверхности поглощения.

Загрязнение **керамических фильтров с активированным углем** наблюдается после более или менее продолжительного периода использования в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жироулавливающего фильтра. Запахоулавливающие фильтры можно восстанавливать путем термической обработки каждые 2-3 месяца, поместив их в предварительно разогретую до температуры 200°C духовку на 45 минут. Восстановление позволяет использовать фильтры максимум 5 лет.

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Поиск неисправностей

ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
ERR03 + звуковой сигнал 	Выявлено постоянное нажатие кнопки. Панель управления отключается через 10 секунд.	На панели находятся кастрюли, кухонные принадлежности или вода.	Очистите поверхность, снимите с нее имеющиеся предметы.
При появлении остальных сообщений об ошибках (E … U …)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

5.3 Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе “Поиск неисправностей”.
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки.

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки по використанню, обслуговуванню і встановленню залишаються такими ж самими.

! Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.

! Не проводити електричні модифікації пристрою

! Перед початком встановлення обладнання перевірте, щоб усі компоненти не були пошкоджені. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

! Перевірте цілісність пристрою перед тим, як продовжувати його встановлення. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

Примітка: Деталі, позначені знаком "(*)" є додатковими аксесуарами та постачаються лише з деякими моделями, або є деталями, які не постачаються в комплекті і їх потрібно купувати.

1. Попередження

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Перед початком проведення будь-якої операції по установці приладу, його необхідно відключити від електромережі.

- Установка або обслуговування повинна виконуватися спеціалізованим техніком, у відповідності з інструкціями виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання.

- Заземлення пристрою є обов'язковим.

- Шнур живлення повинен бути досить довгим, щоб дозволити підключення до електричної мережі також пристроїв, що вбудовуються у меблі.

- Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполярний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки.

- Не використовувати трійники та подовжувачі.

- Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу.

- Пристрій та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

- Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм; тримайте дітей на відстані і під наглядом, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання.

- Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні важливо упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв.

- В процесі і після використання не торкайтеся розігрітих деталей пристрою.

- Уникати контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою,ризик виникнення пожежі.

- Не ставити легко займисті матеріали на пристрій або поряд з ним.

- Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією.

-Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

- Процес приготування повинен контролюватися. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати.

- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Навпаки, вимкнути прилад і загасити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Не використовувати парові очищувачі. ризик удару електричним струмом.

- Не ставте металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

- Перед підключенням приладу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та у відповідності електричної вилки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо:

- Після використання, вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду.

- Уникати розливу рідини, тому під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла.

- Не залишати елементи нагрівання увімкненими з порожніми каструлями або сковорідками або без них.

- Закінчивши приготування їжі, вимкніть відповідну зону.

- Під час приготування ніколи не використовуйте листи алюмінієвої фольги, та в жодному разі не ставте продукти в пакуванні з фольги безпосередньо на робочу поверхню.

Алюміній може розплавитися та завдати вашому пристрою непоправної шкоди.

- Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути!

Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь.

- Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність.

- Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею.

- У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності варильної зони.

Перед будь-яким очищенням або обслуговуванням, відключіть пристрій від мережі електроживлення, витягнувши вилку або вимкнувши загальний вимикач у будинку.
Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички.
Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання пристрою та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням.
Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду.
Приміщення повинно мати достатню вентиляцію, якщо кухонна витяжка використовується спільно з іншими пристроями, що працюють на газу або інших видах палива.
Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування.
Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі.
Категорично забороняється готувати їжу на відкритому вогні.
Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку.
Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло.
УВАГА: Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.
Увага! Не під'єднуйте пристрій до електричної мережі до повного завершення установки.

Щодо технічних та заходів безпеки, які необхідно прийняти для відведення димових газів, суворо дотримуватися положень відповідних норм місцевих органів влади.
Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива.
Ніколи не використовуйте витяжку без належно встановленої решітки!

Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що поставляються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці.
Якщо кухонна витяжка і прилади, що працюють не на електроенергії, функціонують одночасно, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10-5 бар).

Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2012/19/ЄС по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.



Символ ▬ на самому виробі або на супроводжуваній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися, як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Переробка повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:
• Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Продуктивність: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. Використання

Використання робочої поверхні

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги:

У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є:

- Безпечнішою: менша температура на поверхні скла.

- Швидше: менший час розігріву їжі.

- Точніше: поверхня негайно реагує на ваші команди

- Ефективніша: 90% енергії, що поглинається перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

2.1 Ємкості для варіння

Використовувати каструлі виключно із символом



Важливо:

щоб уникнути постійного ушкодження робочої поверхні, не використовуйте:

- ємкості, дно яких не ідеально рівне.
- металеві ємкості з емальованим дном.
- ємкості з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- ніколи не ставте гарячі каструлі та сковорідки на панель управління робочої поверхні.

2.1.1 Існуючі ємкості

Індукційне приготування їжі використовує магнетизм для генерування тепла. Тому ємкості повинні містити залізо. Ви можете перевірити магнетизм матеріалу каструлі за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання.

2.1.2 Діаметри дна каструль які рекомендуються

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються

Щоб дізнатися мінімальний діаметр каструлі, придатний для використання на кожній окремій зоні, ознайомтеся з ілюстраціями в цій інструкції.

2.2 Енергозбереження

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо:

- Використовуйте каструлі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає діаметру конфорки.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном.
- Там, де це можливо, накривайте ємність кришкою на час приготування їжі
- Готуйте овочі, картоплю і т.д. в невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування.
- Використовуйте скороварку, що значно знижує енергоспоживання і час приготування
- Помістіть каструлю в центр конфорки, позначеної на поверхні.

Використання витяжкиСистема всмоктування можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.



Варіант відведення

Мал.7Пара виводиться назовні через серію труб (придбані окремо), що фіксуються на сполучному фланці, який постачається в комплекті.

Діаметр вивідної труби повинен дорівнювати діаметру з'єднувального кільця:

- у разі прямокутного виходу 222 x 89 мм
- у разі круглого виходу Ø 150 мм (*)

Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з відведенням в ілюстрованій частині даного керівництва.

Мал.7c

Підключіть пристрій до труб та настінних вивідних виходів з діаметром, що відповідає виходу повітря (з'єднувальний фланець).

Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

! Використовуйте трубопровід необхідною довжиною.

! Використовуйте повітропровід з якомога меншою кількістю вигинів (максимальний кут: 90°).

! Уникайте різких змін в перерізі труби.



Варіант з фільтрацією

Мал.8

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху.

Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса .

В комплект поставки вже включені чотири секції керамічних фільтрів з активованим вугіллям для високої продуктивності. Керамічні фільтри - це інноваційні модульні вугільні фільтри, які регенеруються (див. розділ керівництва Технічне обслуговування - Вугільні фільтри). Фізико-хімічні властивості дозволяють досягти високої ефективності поглинання запахів і високої механічної міцності.

Мал. 13b

Відвідайте сайти www.elica.com і www.shop.elica.com , щоб ознайомитися з повною гамою доступних наборів для установки як версії з фільтрацією, так і в версії відведення повітря.

3. Інсталяція

Як електрична, так і механічна установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом.

Побутовий прилад виготовлений для вбудовування в робочу поверхню товщиною 2-6см у випадку встановлення моделі TOP; 2,5-6 см у випадку встановлення моделі FLUSH

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною повинна бути щонайменше 5 см попереду, щонайменше 4 см по сторонах та щонайменше 50 см по відношенню до підвісних полиць зверху.

ПРИМІТКА = Рекомендовані відстані є приблизними: під час проектування приміщення слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

⚠ 3.1 Під'єднання до електромережі

Мал. 3

- Від'єднати пристрій від електричної мережі
- Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, обізнаних про правила з питань установки і безпеки.
- Виробник відхиляє будь яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі.

Силовий кабель повинен бути досить довгим, щоб забезпечити вільне зняття варильної панелі із стільниці

-Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні приладу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений.

- Не використовуйте подовжувачі.
- Заземлення обов'язкове за законом.
- Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів.
- У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 7200 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2).
- В жодному місці кабель не повинен досягати температури на 50°C вище, ніж температура навколишнього середовища.
- Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення до мережі через стандартний багатополюсний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

Увага! Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

Увага! Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою, що має подібну кваліфікацію.

Примітка : пристрій оснащений функцією Power Limitator, що дозволяє встановити максимальний поріг поглинання кВт

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). **Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.**

3.3 Інсталяція

Перед початком установки:

- Після розпакування виробу перевірте його на наявність пошкоджень при транспортуванні і в разі виникнення проблем, зверніться до Вашого дилера або центру обслуговування клієнтів, перш ніж приступити до установки.
- Переконайтеся, що придбаний виріб відповідає розмірам обраного місця установки.
- Перевірте, що всередині упаковки (з метою транспортування) не залишилися комплектуючі матеріали, (наприклад, конверти з гвинтами, гарантії і т.д.), якщо такі є, їх потрібно дістати та зберегти.
- Крім того перевірте, щоб поблизу місця встановлення була електрична розетка.

Розміщення меблів для вмонтування:

- Прилад не можна встановлювати над охолоджувачами, посудомийними машинами, кухонними плитами, духовками, пральними і сушильними машинами.
- Провести всі роботи з підрізання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

ВАЖЛИВО: використовувати однокомпонентний клей-герметик **(S)**, який витримує температуру до 250° ; перед установкою, поверхні, які потрібно склеїти, необхідно ретельно очистити, видаляючи всі речовини, які можуть зашкодити склеюванню (напр.: антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.);
клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами;
після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

Мал. 1b

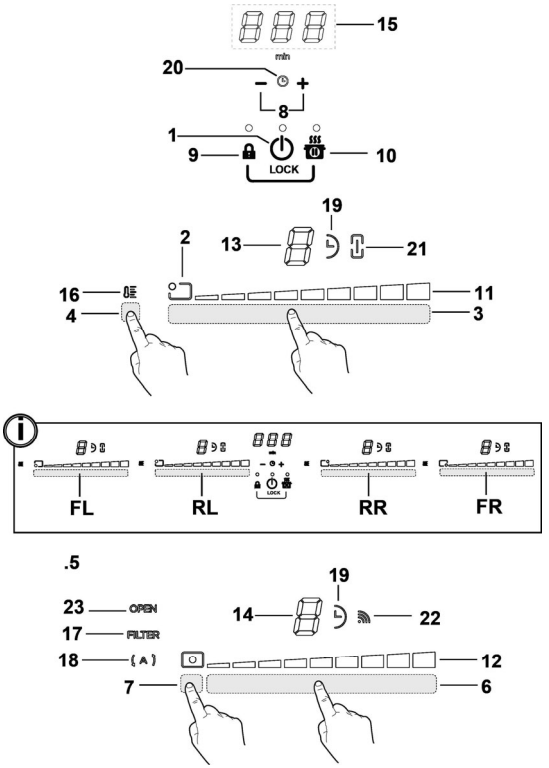
УВАГА! Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

4. Функціонування

Панель управління
Примітка: Для обрання команд достатньо легко доторкнутися (натиснути) символи, що їх представляють



Кнопки

1. **ON/OFF** варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні
2. Індикатор розташування конфорки
3. Обрання конфорок
   Збільшення/Зменшення Power Level
4. Активація Temperature Manager
5. Кнопки витяжки
6. Вибір витяжки
   Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмоктування
7. Активація автоматичних функцій
   Reset насичення фільтрів
8. Активація Timer
   Збільшення/Зменшення часу Timer
9. Блокування Key Lock
9+10. Child Lock
10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Візуалізація Power Level
12. Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
13. Дисплей конфорок
14. Дисплей витяжки
15. Дисплей Таймеру
16. ІндикаторTemperature Manager
17. Індикатор догляду фільтрів
18. Індикатор автоматичної функції всмоктування
19. Індикатор таймеру Timer активовано
20. Індикатор таймеру Egg Timer активовано
21. Індикатор Bridge активовано
22. Індикатор функціонування зі SNAP
23. Індикатор FLAP

ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Перед початком роботи потрібно знати, що:
Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки.
З цієї причини:

• Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: **"Увімкніть варильну поверхню"** без **"Оберіть конфорку"** та **"Робоча температура",** чи **"Функція Lock"** або **"Timer"**).

⚠ **Увага!** У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ "H", який вказує на те, що наразі триває цей етап.
Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Дисплей конфорок
на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Конфорка увімкнена	0
Power Level (Рівень потужності)	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Функція Temperature Manager активована	u
Функція Child Lock активована	L
Функція паузи	II
Функція автоматичного підігріву Automatic Heat UP	A

Характеристики робочої поверхні

● **Safe Activation (Безпечна активація)**
Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

● **Pot Detector (Детектор посуду)**
Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

● **Safety Shut Down (Безпечне вимкнення)**
З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

● **Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла)**
При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом "H" .

Експлуатація
Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

● **Увімкнення**

Натисніть (торкніться) ⏻ кнопку **ON/OFF плити/витяжки**
Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання
Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення
Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

● **Вибір конфорки**
Торкніться (натисніть **Зону вибору (3)**, що відповідає бажаній конфорці.

● **9 Power Level**
Поверхня обладнана 9 рівнями потужності
Торкніться та проведіть пальцем вздовж **Зони вибору (3):**
у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;
у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

● **Power Booster (Підсилювач потужності)**
Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня 9), який залишається активним протягом 5 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Зони вибору (3)** (за рівнем 9) та активуйте Power Booster
Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом" P"

● **Bridge Zones**
Конфорки завдяки функції, Bridge здатні працювати комбінованим способом, створюючи єдиний простір з однаковим рівнем потужності. Ця функція дозволяє готувати їжу навіть у каструлях і сковорідках великого розміру.

Можна використовувати комбінації передніх конфорок **“Головна”** з відповідними конфорками позаду **“Вторинна”**
(для того, щоб перевірити, для яких конфорок передбачена ця функція, див. ілюстровану частину цього посібника).
Для активації функції Bridge:
- одночасно оберіть дві зони вибору площі конфорок, які ви бажаєте використовувати
- індикатор Bridge **(21)** варильної поверхні **“Вторинна”** **підсвічується “ ”**
- за допомогою **Зони вибору (3)** варильної поверхні **“Master можна встановити робочий рівень (потужність)**
- щоб вимкнути **Функцію Bridge** достатньо повторити ту саму процедуру активації

● **Temperature Manager**
Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплому стані.
Функція Temperature Manager активується повітряним тиском зони активації **(4)**
На дисплеї конфорки, що працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ “ ”

● **Key Lock (Блокування клавіш)**
Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налаштовані функції.
Активація:
• натисніть **(9)**
• Індикатор над кнопкою світиться, що означає його активацію
Для вимкнення повторіть операцію.

● **Child Lock**
Child Lock дозволяє запобігти випадковому включенню варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активації будь-якої функції.
Блокування від дітей може бути активоване лише тоді, коли пристрій працює, але конфорки (зона всмоктування) – вимкнені.
Активація:
• зніміть каструлі, присутні на варильній поверхні
• натисніть та утримуйте натиснутими одночасно **(9)** та **(10),** звуковий сигнал означатиме, що функція увімкнена, а на дисплеї відображатиметься "L" **(13) та (14)**.
Для вимкнення повторіть операцію.

● **Timer**
Функція таймера – це зворотній відлік, який можна налаштувати на кожній конфорці (витяжці).
В кінці налаштованого часового проміжку конфорки (або витяжка) вимикаються автоматично, і користувач оповіщається спеціальним сигналом.
Активація//Регулювання функції Timer для варильної поверхні
• Оберіть конфорку (потужність≠0)
• Натисніть **(8),** щоб увімкнути доступ до функції Timer
• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:
натисніть перемикач , щоб збільшити час автоматичного вимкнення
натисніть перемикач , щоб зменшити час автоматичного вимкнення
Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.
Примітка: На кожну конфорку можна встановити різний час таймеру; на дисплеї **(15)** на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної зони варіння, після чого відображатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.
Коли таймер завершить зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням) , а на дисплеї **(15)** починає блимати символ "0.00".
Примітка: на стороні дисплея конфорки, під час використання функції Timer, з'являється символ “ **(19)**

Для вимкнення Timer:
• оберіть конфорку
• введіть значення для таймеру на "0" , за допомогою
Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

● **Egg Timer**
Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки). L'Egg Timer активується натисканням **(8)** .
Примітка : для регулювання функції **Egg Timer** виконайте ті самі дії, що і для функції **Timer.**
Коли таймер завершить зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням) , а на дисплеї **(15)** починає блимати символ "0.00".
Примітка: під час роботи Egg Timer на з'являється символ “ **(20)**

● **Пауза**
Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.
Активація:
• натисніть **(10)**

• на дисплеях відображується "11" **(13)**.

Щоб вимкнути функцію:

Примітка : ця операція скидає налаштування для плити до паузи

• натисніть **(10)**

• протягом 10 секунд проведіть пальцем праворуч вздовж

Зони вибору (3), що відповідає **конфорці 2 (МАЛ.19)**;

Примітка : якщо операцію не виконати протягом цього часу,

функція паузи залишається активною.

Примітка: якщо через 10 хви**лин Функція Пауза** не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

● **Recall**

Функція виклику Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активація:

• **повторно увімкніть плиту** протягом 6 секунд після відключення

• **натисніть** " " протягом наступних 6 секунд

● **Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів)**

Функція Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня; за допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень.

Ця функція доступна для рівнів потужності 1 -8 .

Активація:

• тривало натисніть на **Зону вибору (3)**, бажана потужність

• на дисплеї відображається "A" **(13)**.

● **Power Limitation**

Функція Power Limitation дозволяє встановити роботу приладу, обмежуючи максимальне поглинання.

Примітка : налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні, **не** натискаючи кнопку , в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

Для налаштування Power Limitation :

- натисніть та довго утримуйте кнопки , до подачі звукового сигналу

- одночасно проведіть по зонах вибору **FL та RL**

, зліва направо,

потім тримати тривало натиснутими у відповідній зоні на

останньому рівні потужності , до подачі короткого звукового сигналу

- на дисплеї таймера (**15**) відображаються символи "**CF6**", що вказує на можливість виконати налаштування

- потім натисніть кнопку і дисплей таймера (display timer (15)) відображуватиме **PHA (Phase power limit/Обмеження потужності фази):**

- дисплей конфорки FL відображуватиме поточну уставку**

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

** Налаштування за замовчуванням встановлюється на 7,4 кВт

- для зміни уставки Обмеження потужності (Power Limitation) перегорніть зони вибору FL

- для збереження зробленого вибору натисніть кнопки на 1 секунду;

ви почуєте довгий звуковий сигнал на підтвердження виконаного налаштування, після чого відбудеться вихід з функції

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

● **Увімкнення**

Натисніть (торкніться) кнопку **ON/OFF плити/витяжки**

Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

● **Увімкнення витяжки:**

Торкніться (натисніть) **Зону вибору (6)**, щоб активувати витяжку

● **Швидкість (потужність) витяжки:**

Плита оснащена 8 рівнями швидкості (потужності) всмоктування

Торкніться та проведіть пальцем вздовж **Зони вибору (6):**

праворуч, щоб збільшити швидкість (потужність) всмоктування (0-8);

ліворуч, щоб зменшити швидкість Потужність) всмоктування (8-0);

● **Витяжка Power Booster**

Прилад оснащений двома додатковими рівнями швидкості (потужності) всмоктування (окрім рівня 8)

- Торкніться та проведіть пальцями вздовж З**они вибору (3)** (окрім рівня 8) та активуйте витяжку Power Booster

рівень 9 : залишається активним 15 хвилин
рівень 10 : залишається активним 5 хвилин
після чого потужність повертається на рівень 8
Примітка: увімкнена функція Power Booster вказується на дисплеї **(13)** обраної конфорки символом" P"

● **Timer**

Активація//Регулювання функції Timer для витяжки

• Оберіть витяжку.

• Натисніть — + **(8)**, щоб увімкнути функцію Timer (з будь-якої швидкості)

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач +, щоб збільшити час автоматичного вимкнення

натисніть перемикач —, щоб зменшити час автоматичного вимкнення

на дисплеї **(15)** відображається зворотній відлік,

Примітка: на стороні дисплея витяжки з'являється символ "◔"**(19)**

Коли таймер завершить зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням — +) , а на дисплеї **(15)** починає блимати символ "0.00".

Для вимкнення Timer:

• оберіть **Зону вибору (6)**

• введіть значення для таймеру на "0" , за допомогою —

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

●**Активація індикаторів насичення фільтрів**

Зазвичай ці індикатори вимкнені

(як і для жирового фільтру, так і для фільтра з активованим вугіллям)

Щоб активувати їх, виконайте наступне:

- увімкніть витяжну поверхню за допомогою ⏻;

- коли двигун витяжки та конфорки вимкнені, натисніть а утримуйте натиснутою **Зону вибору (7):**

Індикатор LED "FILTER" (**17**) вмикається з низьким рівнем освітлення

На дисплеї **(14)** витяжки відображається літера "**G**" – щоб продовжити активацію індикатора насичення **жирового фільтру-**

Примітка : знову натисніть З**ону вибору (7**), поки на дисплеї не з'явиться **(14)** літера "**F**" та перейдіть до активації **фільтру проти запахів з активованим вугіллям**

- натисніть **Зону вибору (6),** індикатор LED "FILTER" (**17**) освітлюється сильніше, потім через 10 секунд вимикається, що вказує на виконану **АКТИВАЦІЮ**.

● **Відключення індикаторів насичення фільтрів**

повторіть вищевказану операцію активації;

- індикатор LED "FILTER" (**17**) переходить у режим низького освітлення, потім через 10 секунд вимикається, що вказує на виконане **ВИМКНЕННЯ.**

● **Індикатор насичення фільтрів**

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Жировий фільтр

індикатор LED "FILTER"(**17**) вмикається;

на дисплеї (**14**) відображається символ "**G**" (протягом 10 секунд після включення)

Фільтр антизапах з активованим вугіллям

індикатор LED "FILTER"(**17**) блимає;

на дисплеї (**14**) відображається символ "**F**" (протягом 10 секунд після включення)

● **Reset (скидання) насичення фільтрів**

Виконавши технічне обслуговування фільтрів (проти жиру та/або проти запаху з активованим вугіллям) тривало натисніть **Зону вибору (7):**

Індикатор LED "FILTER" вимикається, відновлюючи відлік індикатора.

Примітка: Повторіть операцію у випадку одночасної сигналізації обох фільтрів.

● **Автоматичне функціонування**

Виріб оснащений датчиком якості повітря, що дозволяє витяжці автоматично налаштовувати найбільш придатну швидкість всмоктування, в залежності від типу страви.

Щоб активувати цю функцію:

Короткочасно натисніть З**ону вибору (7)**, індикатор LED "(A)" **(18)** світиться, що вказує на те, що витяжка працює в цьому режимі.

● **Автоматичне функціонування витяжки з SNAP®**

Щоб під'єднати витяжку до SNAP®, прочитайте інструкцію до **SNAP®** або зайдіть на сайт www.elica.com.

Примітка: SNAP® - це додатковий блок всмоктування, що може працювати разом з витяжкою.

Щоб активувати цю функцію:

Короткочасно натисніть З**ону вибору (7)**, індикатор LED "(A)" **(18)** та індикатор LED "📶" **(22)** вмикаються, що означає те, що витяжка працює в цьому режимі.

● **Індикатор FLAP відкритий**

Витяжна зона оснащена механічним відкидним щитком. Необхідно увімкнути витяжку та відкрити щиток, щоб активувати пристрій. Витяжка оснащена датчиком, що при активованій витяжці, у випадку повного закриття FLAP, автоматично зупиняє двигун. Витяжка відновлює роботу лише після відкриття FLAP.

- вмикаючи витяжку, двигун не працюватиме, якщо FLAP зачинений:

Індикатор LED "**OPEN**" (**23**) вмикається, звучить довгий звуковий сигнал кожні 5 секунд Дисплей (12) блимає

- закривши FLAP коли двигун працює, двигун зупиниться: Індикатор LED "**OPEN**" (**23**) вмикається, звучить довгий звуковий сигнал кожні 5 секунд Дисплей (12) блимає

Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика Window (не поставляється виробником).

Встановивши комплект датчика Window (лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ) , всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено.

- **Електричне підключення КОМПЛЕКТА до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом.**

- **КОМПЛЕКТ повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.**

УВАГА:

- **кабелі КОМПЛЕКТА, що під'єднуються до приладу, мають бути частиною схеми, що сертифікована як безпечна наднизька напруга (SELV).**
- **виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.**

4.1 Таблиця потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Використання рівень (вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)
Макс потужність	**Boost**	Швидко розігрівати	Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння
	8-9	Жарити – кип'ятити	Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити
Висока потужність	**7-8**	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	Ідеально для піджарювання, підтримування кипіння, варити, гриль (на короткий час) 5-10 хвилин
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору - варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для піджарювання, щоб підтримувати легке кипіння, варити і гриль (на середній час, 10-20 хвилин), підігрівати аксесуари
Середня потужність	**4-5**	Варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для тушіння, підтримання легкого кипіння, варити (на довгий час). Переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	3-4	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко), переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	2-3	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (об'єм менше літру: рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	**1-2**	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - переміщувати	Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розмороження продуктів малих розмірів
	1	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - переміщувати	Ідеально для підтримання тепла в малих порціях їди тільки що приготовленої або тримати на температурі блюда для подачі і перемішувати на сковорідці різотто
ВИКЛ	**Потужність нуль**	Опорна поверхня	Поверхня варіння в позиції stand-by або виключено (можлива присутність залишкового тепла кінця приготування, сигналізованого H-L-O)

4.2 Таблиця варіння

Категорія продуктів	Блюда або типологія варіння	Рівень потужності і тенденція приготування			
		Перша фаза	Потужність	Друга фаза	Потужність
Тісто, рис	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Варений рис	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	5-6
	Різотто	Піджарювання та тостування	7-8	Варіння	4-5
Овочі, бобові	Обварювати	Нагрівання води	Booster-9	Кип'ятіння	6-7
	Жарені	Нагрівання олії	9	Жарення	8-9
	Перемішані	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	6-7
	Тушені	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	3-4
	Піджарені	Нагрівання аксесуару	7-8	Піджарювання до золотистого кольору	7-8
Мясо	Печеня	Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Смажене	Попередній розігрів каструлі	7-8	Піджарювання на з обох сторін	7-8
	Піджарене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	4-5
	В соусі/тушене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
Рыба	Смажена	Попередній розігрів каструлі	7-8	Варіння	7-8
	В соусі/тушена	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Жарена	Нагрівання олії або жирів	8-9	Жарення	7-8
Яйца	Жарені	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	6-7
	Омлет	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	5-6
	Коке /в круту	Нагрівання води	Booster-9	Варіння	5-6
	Бліном	Нагрівання сковорідки з олією	6	Варіння	6-7
Соусы	Помідор	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Рагу	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Соус бешамель	Підготування бази (розтопити масло і муку)	5-6	Довести до легкого кипіння	3-4
Солодке, креми	Заварний крем	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	4-5
	Пудінги	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагріти молоко	5-6	Підтримувати легке кипіння	2-3

5. Догляд

Обслуговування робочої поверхні

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

5.1 Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

Важливо:

Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

Не використовуйте подразнюючі хімічні миючі засоби, наприклад спреї для духовок або засоби для виведення плям.

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі.

Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти.

Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо:

У разі випадкового розливу великої кількості рідини з каструль, можна виправити це за допомогою випускного клапану, розташованого в нижній частині пристрою, для того, щоб видалити залишки і виконати очищення в умовах максимальної гігієнічної безпеки.

Мал. 16

Для більш повної і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар

Мал. 18a - 18b

Обслуговування витяжки

Очищення

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!**

Уникайте використання абразивних засобів.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!

Антижировий фільтр

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу.

При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

Мал. 15

Фільтр З Активованим Вугіллям - Керамічний (Лише для версії з фільтрацією)

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Прилад постачається з чотирма секціями фільтрів, які поглинають запахи, завдяки активованому вугіллю. Активоване вугілля вбудоване в керамічну конструкцію, що робить його легко і повністю доступним для проникнення бруду, створюючи тим самим, широку поглинаючу поверхню.

Насичення **керамічних фільтрів з активованим вугіллям** перевіряється після більш-менш тривалого використання в залежності від типу кухні та періодичності очищення жирового фільтру. Такі фільтри проти запаху можна відновлювати у термічний спосіб кожні 2/3 місяці в попередньо розігрітій духовці при температурі 200°C протягом 45 хвилин. Максимальний строк експлуатації відновлених фільтрів становить 5 років.

Мал. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Пошук несправностей

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
E2	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
ERR03 + звуковий сигнал 	Виявлено тривалу (постійну) активацію кнопки. Інтерфейс вимкнеться через 10 секунд.	Вода, каструля або кухонне начиння, над інтерфейсом користувача.	Очистити поверхню, зняти усі предмети з поверхні.
Для всіх інших повідомлень про помилки (E … U …)	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

5.3 Технічна служба допомоги

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в “ Пошуку несправностей ”.
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Осы нұсқаулықта берілген нұсқаулардың қадағаланбауына байланысты туындаған қандай да бір мәселелер, залал не өрт үшін ешқандай жауапкершілік қарастырылмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші дұрыс емес пайдаланудан немесе басқару тетіктерін қате орнатудан туындайтын жауапкершіліктерден бас тартады.

Өнім осы оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

! Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

! Өнімге электр өзгерістерін жасауға болмайды.

! Құрылғыны орнатпас бұрын компоненттердің ешқайсысы зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

! Орнатпас бұрын өнімнің толықтығын тексеріңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

Ескертпе: "(*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.

1. Ескертулер

Сақ болыңыз! Келесі нұсқауларды қатаң қадағалаңыз:

-Қандай да бір орнату жұмыстарын істемес бұрын құрылғы электр желісінен ажыратылуы керек.

-Орнатуды және іске қосуды білікті техникалық маман өндірушінің нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сай орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды.

-Құрылғыны жерге қосу міндетті емес.

-Қуат кабелінің ұзындығы корпусқа ендірілетін құрылғыны электр желісіне қосу үшін жеткілікті болуы керек.

-Орнату ағымдағы қауіпсіздік стандарттарына сай болуы үшін орнату ережелері бойынша III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желіні толығымен ажырататын тұрақты көп полярлы қосқыш қажет болады.

-Көптік розеткаларды немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.

-Орнату аяқталғаннан кейін электр компоненттері пайдаланушыға қолжетімді болмайды.

- Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдаланылған кезде қызады. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз.

-Балалардың құрылғымен ойнауына болмайды, оларды алшақ ұстап, қадағалап отырыңыз, себебі қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін.

-Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек.

-Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздырушы элементтерін ұстамаңыз.

-Құрылғының барлық компоненттері жеткілікті түрде суытылмайынша, шүберектерді не басқа тұтанғыш материалдарды тигізбеңіз, өртену қаупі бар.

-Тұтанғыш материалдарды құрылғының жанына қоймаңыз.

-Қызып кеткен майлар оңай өртенеді. Май көп қолданылатын тағамдарды дайындау кезінде мұқият болыңыз.

-Егер беткей шытынаса, электр тогы соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.

-Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек қашықтан басқару құралымен жұмыс істемейді.

-Плитада майды ұқыпсыз пайдалану қауіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал.

- Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа уақыттық тамақ пісіру процесін әрдайым қадағалап тұру керек.

- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не шүберек клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт қаупі: тамақ пісіру беттеріне нәрселерді қалдыруға болмайды.

-Бумен тазалағыштарды пайдалануға болмайды. Электр тогына түсу қаупі бар.

-Қатты қызып кетуі мүмкін болғандықтан, пышақ, шанышқы, қасық сияқты металл нәрселерді плитаға қоюға болмайды.

- Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың желі мәндеріне сай келетініне және байланыс ұясы үйлесімді екеніне көз жеткізу үшін фирмалық тақташаны (құрылғының астында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Маңызды:

- Пайдаланып болғаннан кейін плитаны оның бақылау

құрылғысынан өшіріңіз және кәстрөл анықтағышқа сүйенбеңіз.

-Ағып кетудің алдын алыңыз, сұйықтықтарды қайнату не қыздыру кезінде ыстықты азайтыңыз.

- Қыздыру элементтерін кәстрөлдерде не табаларда бос не контейнерсіз қалдыруға болмайды.

- Тамақ пісіріп болғаннан кейін қатысты аймақты өшіріңіз.

- Тамақ пісіру үшін аллюминий фольганы пайдаланбаңыз және тамақ пісіру бетіне алюминий материалмен қапталған өнімдерді тікелей қоймаңыз. Алюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды.

- Консервіленген банканы немесе ішінде тамақ бар консервіленген банканы жабық күйінде қыздырмаңыз: ол жарылып кетуі мүмкін!

Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты.

- Тездету функциясы сияқты жоғары ток деңгейлерін қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз.

-Бұл контейнерлерді плитаның тікелей үстіне, оның ортасына қою керек. Таба мен плитаның арасына ештеңе қоюға болмайды.

- Жоғары температура жағдайларында құрылғы тамақ пісіру аймағының қуат деңгейін автоматты түрде азайтады.

Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстарының алдында қосқышты суырып не үйдің негізгі қосқышын суырып, өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
Орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары кезінде үнемі қолғап киіп жүріңіз.
Қадағаланатын, құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алатын және қатысты қауіптерді толық түсінетін жағдайда бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар; физикалық, сенсорлық не ақыл-ес кемістіктері бар адамдар немесе ешқандай тәжірибесі не қажетті білімі жоқ адамдар пайдалана алады.
Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз.
Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек.

Плита басқа жарылғыш құрылғылармен, газ пешімен, т.б. бір мезгілде пайдаланылатын кезде бөлмені қажетінше желдету қажет.

Техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сай плитканың ішін және сыртын тұрақты түрде тазалап тұру керек (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ).

Плитаны тазалау және сүзгіні ауыстыру ережелерін орындамаған жағдайда ауыстыру және тазалау өртке әкелуі мүмкін.

Тамақты ашық отпен пісіруге қатаң тыйым салынады.

Ашық жалын пайдаланылғанда, сүзгі зақымданып, өрт қаупін тудыруы мүмкін, барлық жағдайларда оның алдын алу қажет.

Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

САҚ БОЛЫҢЫЗ: Плита қосулы кезде оның қолжетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.

Сақ болыңыз! Орнатуды толығымен аяқтамайынша, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз.

Түтінді жоюға қатысты қабылдануы керек техникалық және қауіпсіздік шараларына келетін болсақ, жергілікті уәкілетті мекемелер шығарған ережелер қатаң қадағалануы керек.

Шығарылған ауа газ жағатын құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек.

Гриль дұрыс құрылғанша, плитаны пайдалануға болмайды!

Өнімді орнату үшін онымен бірге берілетін бекіткіш бұрандаларды ғана пайдаланыңыз, бұрандалардың дұрыс түрлерін сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілген дұрыс ұзындықты бұрандаларды пайдаланыңыз.

Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы керек.

Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

Бұл құрылғы 2002/96/ЕО Қалдық электр және электрондық жабдықтар (ҚЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Өнімді тиісінше тастау арқылы пайдаланушы қоршаған орта мен адам денсаулығына келетін теріс әсердің алдын алуға көмектеседі.



Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы ▬ таңбасы бұл өнімнің тұрмыстық қалдық ретінде

қарастырылмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Құрылғыны қалдықты тастау бойынша жергілікті ережелерге сай тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:
• Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Өнімділігі: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• ЭМҮ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіре бастаған кезде, плитаны минималды жылдамдықпен қосыңыз және тамақты пісіріп болғаннан кейін де, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Түтін және бу көп көлемде бөлініп шыққан кезде ғана жылдамдықты арттыңыз (тездету функциясы сирек жағдайларда ғана пайдаланылуы керек). Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

2. Пайдалану

Плитаны пайдалану

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары:

Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

- Қауіпсізірек: шыны беткейіндегі температура төмен болады.

- Жылдамырақ: тамақты қысқа уақытты қыздыруға болады.

- Дәлірек: плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді

- Тиімдірек: сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

2.1 Тамақ пісіру контейнері



таңбасы бар кәстрөлдерді ғана пайдаланыңыз

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тиісінше тегіс емес контейнерлерге.
- түбі эмальді металл контейнерлерге.
- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін негізі кедір-бұдыр контейнерлерге.
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды

2.1.1 Алдыңғы контейнерлер

Индукциялық пісіру кезінде қыздыру үшін магнит өрісі пайдаланылады. Сондықтан контейнерлердің құрамында темір болуы керек. Кәстрөл материалы магнит пайдаланылатын магнитті екенін тексеріңіз. Кәстрөлдер магнитпен анықталмайтын болса, жарамды емес.

2.1.2 Ұсынылатын кәстрөл түбі диаметрлері

МАҢЫЗДЫ: егер өлшемі дұрыс емес кәстрөлдер болса, тамақ пісіру аймағы қосылмайды

Әр аймақта пайдаланылуы керек кәстрөлдер диаметрі мәліметтерін осы нұсқаулықтың суреттер берілген бөлігінен қараңыз.

2.2 Қуат үнемдеу

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін ұсыныстар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін қақпағымен жауып қойыңыз
- Тамақты тезірек пісіру үшін көкөністерді, картопты, т.б. аздаған сумен пісіріңіз.
- Тез пісіргішті пайдаланыңыз, ол қуат тұтыну мен тамақ пісіру уақытын азайтады
- Кәстрөлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Сорғыш желдеткішті пайдалану

Сору жүйесін екі нұсқада пайдалануға болады: сыртқы сору және тасымалдау немесе ішкі рециркуляциясы бар сүзгі.



Сору нұсқасы

7-сур.

Түтіндер берілген жалғау фланеціне бекітілген құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы сыртқа шығарылады.

Сорғыш құбырдың диаметрі жалғағыш сақинаның диаметріне сай келуі керек:

- төртбұрышты шығыстар үшін: 222 x 89 мм

- шеңбер шығыстар үшін: Ø 150 мм (*)

Қосымша ақпарат алу үшін осы нұсқаулықта көрсетілген сору нұсқасына қатысты бетті қараңыз.

7c суреті

Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз.

Диаметрі кішірек сорғыш құбырлар мен саңылаулар жұмыс тиімділігін нашарлатып, шу деңгейін айтарлықтай арттыруы мүмкін.

Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

! Минималды қажетті ұзындыққа ие құбырды пайдаланыңыз.

! Мүмкін болатын ең аз иіндері бар құбырды пайдаланыңыз (максималды бұрыш: 90°).

! Құбыр диаметрінің күрт өзгерістеріне жол бермеңіз.

Сүзу нұсқасы

8-сур.

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді.

Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады.

Жұмыс өнімділігі жоғары төрт керамикалық белсендірілген көмір сүзгісі жиынтығы өніммен бірге беріледі. Керамикалық сүзгілер қайта жасалатын инновациялық модульді көмір сүзгілері болып табылады (осы нұсқаулықтың Техникалық қызмет көрсету - Белсендірілген көмір сүзгілері бөлімін қараңыз).

Олардың химиялық-физикалық қасиеттері аса тиімді иіс сіңіруге және жоғары механикалық кедергіге қол жеткіздіреді.

Қосымша ақпаратты сүзгі нұсқасына қатысты беттен (осы нұсқаулықтың суреттер бөлімінде) қараңыз.

13b-сурет

Түрлі сүзу және сору жүйелерін орнатуға арналған жиынтықтардың толық ауқымын www.elica.com және www.shop.elica.com веб-сайттарынан көріңіз.

3. Қондыру

Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті қызметкерлер орындауы керек.

Бұл электрлік құрылғы ЖОҒАРҒЫ орнатулар болған жағдайда қалыңдығы 2-6 см жұмыс үстеліне; ШАЮ орнатулары жағдайында 2,5-6 см жұмыс үстеліне кірістірілуге арналған.

Пісіру беті мен қабырға арасындағы минималдық саңылау алдыңғы жағынан кемінде 5 см, бүйірінен кемінде 4 см және жоғарыдағы қабырға жабдықтарынан кемінде 50 см болуы тиіс.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ = Ұсынылған саңылаулар жобаланып берілген: бос орындар қалдыру кезінде ас бөлме жабдығының өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.

3.1 Электр қосулары

3-сурет

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз
-Орнатуды қолданыстағы орнату және қауіпсіздік стандарттарымен таныс кәсіби білікті қызметкерлер жүзеге асыруы керек.
-Өндіруші осы тарауда берілген нұсқауларды орындамаудан туындайтын адамдарға, жануарларға не заттарға келетін зиян үшін жауапкершіліктен бас тартады.
-Қуат сымының ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек
-Құрылғының астындағы фирмалық тақтайшасында көрсетілген кернеу оның орнатылатын үйдегі кернеуге сай келетініне көз жеткізіңіз.
-Ұзарту сымдарын пайдаланбаңыз.
- Жерге қосу заң бойынша талап етіледі
- Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек
- Егер тұрмыстық жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек.
- Кабель ешбір жағдайда бөлме температурасынан 50° C-ге аспауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісіне тұрақты түрде қосылуы керек, сондықтан стандартты көп полярлы қосқыш арқылы тұрақты желіге жалғаңыз, сонда III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желілердің толығымен ажыратылады және орнатудан кейін дайын болады.

Сақ болыңыз! Тізбекті желіге қосып, оның дұрыс жұмыс істейтінін тексермес бұрын, желі кабелі дұрыс орнатылғанын үнемі тексеріп тұрыңыз.

Сақ болыңыз! Ішкі байланыс кабелін уәкілетті тұтынушыға қолдау көрсету қызметкері ауыстыруы керек немесе осы сияқты біліктілігі бар адам.

Ескертпе: өнім максималды қуат шектеуін орнатуға мүмкіндік беретін Қуат шектеуші функциясымен жабдықталған

Шектеу өнімді электр желісіне жалғаған кезде немесе электр желісі өзі қайта жалғанған кезде (келесі 2 минут ішінде), орнатылуы керек. **Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.**

3.3 Бекіту

Орнатуды бастамас бұрын:

- Өнімді қабынан алғаннан кейін оның тасымалдау кезінде зақымданбағанын тексеріңіз және қандай да бір ақау анықталған

жағдайда орнатуды жалғастырмас бұрын дилерге немесе Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

- Өнімнің орнату орны үшін дұрыс өлшемді екенін тексеріңіз.
- Бұранда, кепілдік картасы, т.б. салынған қаптар сияқты керек-жарақтардың жиынтыққа кіргенін (тасымалдау оңай болуы үшін салынған) тексеріңіз. Оларды алып тастап, қауіпсіз сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

Корпусты орнатуға дайындау:

- Өнімді суытушы жабдықтар, ыдыс жуғыштар, қыздырғыштар, пештер, кір жуу машиналары мен кептіргіштердің үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны енгізбес бұрын корпусты кесіп, сынықтарды не жаңқаларды мұқият алып тастаңыз.

МАҢЫЗДЫ: 250° дейінгі жоғары температураларға төзімді бір компонентті адгезивті тығыздағышты **(S)** пайдаланыңыз;
орнату алдында желімдеу қажет беткейлер мұқият тазаланып, желімге кедергі келтіруі мүмкін барлық субстанциялар кетірілуі керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтандырғыштар, май, ұнтақтар, ескі желім қалдықтары.);
тығыздағыш жиектің периметрі бойына толығымен тегіс жағылуы керек;
желімдегеннен кейін шамамен 24 сағатқа кептіріңіз.

1b суреті

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

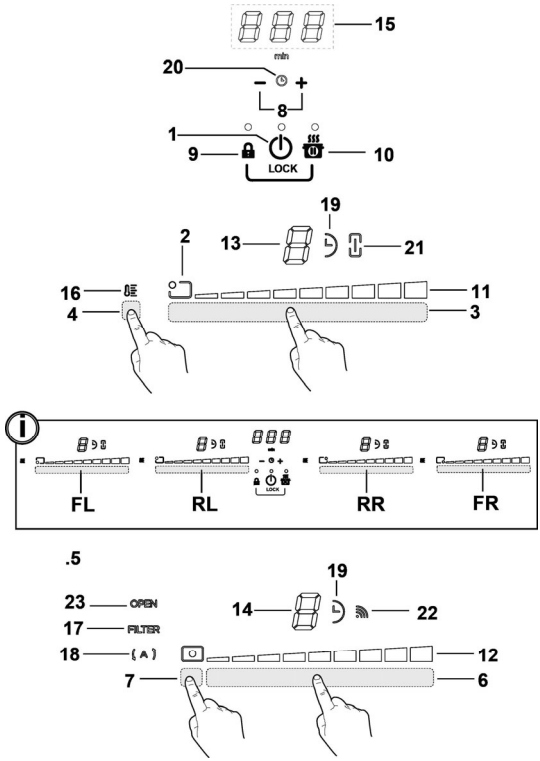
Ескертпе: өнім дұрыс орнатылуы үшін келесі сипаттарға ие желіммен құбырларды желімдеу ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ үлдір
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді
- суға аса төзімді
- температуралық ауытқуларға төзімді
- төмен температураларда пайдалануға болады

4. Пайдалану

Басқару тақтасы

Ескертпе: Пәрмендерді таңдау үшін оларды білдіретін таңбаларды жай ғана түртіңіз (басыңыз)



Дисплей / СКД

1. ҚОСУ/ӨШІРУ: плитканың / плитканың сорғыш желдеткішінің
2. Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
3. Тамақ пісіру аймағын таңдау
   Қуат деңгейін арттыру/кеміту
4. Температура реттегішті іске қосу
5. Пернелер желдеткіші
6. Сорғыш желдеткішті таңдау
   Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту
7. Автоматты функцияларды іске қосу
   Сүзгі қанығуын бастапқы мәніне қайтару
8. Таймерді іске қосу
   Таймер мәнін арттыру/кеміту
9. Перне құлпы

9+10. Балалардан қорғау

10. Кідірту / Қайтару

Дисплей / СКД

11. Қуат деңгейін көру
12. Тарту жылдамдығын (қуатын) көру
13. Тамақ пісіру аймағы дисплейі
14. Түтін тартқыштың дисплейі
15. Таймер дисплейі
16. Температура реттегішінің индикаторы
17. Сүзгі көмегі индикаторы
18. Автоматты тарту функциясының индикаторы
19. Таймер индикаторы белсенді
20. Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді
21. Көпір индикаторы белсенді
22. SNAP жұмысының индикаторы
23. ҚАПСЫРМА индикаторы

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Бастамас бұрын ескеріңіз:

Бұл плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатын етіп жасалған.

Осыған байланысты:

• Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет еткен кезде, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: **"Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз"** (Пісіру аймағын таңдау) және **"Operating temperature"** (Жұмыс температурасы), **"Lock Function"** (Құлыптау функциясы) немесе **"Timer"** (Таймер) функциясынсыз **"плитаны іске қосыңыз"**).

⚠ **Ескерту!** Ұзақ уақыт пайдаланылған жағдайда (мысалы) тамақ пісіру аймағы суыту фазасында болғандықтан, дереу өшірілмеуі мүмкін; бұл фазаның аяқталатынын білдіретін "H" таңбасы тамақ пісіру аймағына шығады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Тамақ пісіру аймағы дисплейі

тамақ пісіру аймағының дисплейі көрсетеді:

Тамақ пісіру аймағы қосулы	0
Қуат деңгейі	1 ... 9 - P
Қалдық қызу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	U
Температура реттегіші функциясы қосулы	u
Балалардан қорғау функциясы	L
Кідірту функциясы	II
Автоматты қыздыру функциясы	A

Плита сипаттамалары

● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Кәстрөл анықтағыш**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіздік үшін өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір не бірнеше тамақ пісіру аймағы өшірілген кезде, қалдық қуат бар болса, ол "H" таңбасының көмегімен сәйкес аймақ дисплейіндегі визуалды сигналмен көрсетіледі.

Жұмыс

Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

● **Қосу**

Плитаның/түтін тартқыштың ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз**

Плита/түтін тартқыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады

Өшіру үшін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● **Пісіру аймақтарын таңдау**

Пісіру аймағына қатысты **Таңдау аймағын (3)** басыңыз.

● **9-қуат деңгейі**

Плитада 9 қуат деңгейі бар

Таңдау аймағын (3) саусақтарыңызбен түртіңіз және сипаңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

● **Қуат арттырғыш**

Өнім 5 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызбен **Таңдау аймағын (3)** түртіңіз және сипаңыз (9 деңгейінен тыс) және Қуат арттырғыш режимін іске қосыңыз

Қуат арттырғыш деңгейі таңдалған аймақтың дисплейінде "P" белгісімен көрсетілген

● **Көпір аймақтары**
Bridge (Көпір) функциясының арқасында пісіру аймақтары бір қуат деңгейіндегі жалғыз аймақты жасай отырып, аралас күйде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісіуіне мүмкіндік береді.
"**Негізгі"** алдыңғы пісіру аймағын да, тиісті **"Қосымша"** артқы пісіру аймағын да пайдалана аласыз.
(осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).
Көпір функциясын іске қосу үшін:
- пайдаланғыңыз келген пісіру аймақтарының таңдай аймақтарының екеуін де бір уақытта таңдаңыз
- "Қосымша" пісіру аймағының Көпір **(21)** индикаторы **"⊔"** жанады
- "Негізгі" пісіру аймағының **Таңдау аймағын (3) режимнің қуат деңгейін орнату үшін пайдаланыңыз**
- **Көпір функциясын** ажырату үшін іске қосқан кездегі әрекеттерді орындасаңыз болғаны

● **Температура реттегіші**
Температура реттегіші – қызуды оңтайлы қуат деңгейіндегі тұрақты температурада сақтауға мүмкіндік беретін басқару функциясы; бұл функция дайын тамақтарды жылы күйінде сақтауға өте қолайлы.
Температура реттегіші функциясын белсендіру аймағын **(4)** түрту арқылы іске қосуға болады
Температура реттегіші режимінде іске қосулы аймақтың дисплейінде **"⊔"** белгісі пайда болады

● **Перне құлпы**
Перне құлпы орнатылған функцияларды іске қосулы қалпында қалдырған кезде плитаның параметрлеріне байқаусызда тиіп кету арқылы кедергі келтірудің алдын алуға мүмкіндік береді.
Іске қосу:
• **(9)** түймесін басыңыз
• түйменің үстіндегі ЖШД шамы оның іске қосылғанын көрсету үшін жанады
Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● **Балалардан қорғау**
Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және түтін тарту аймағына кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді. Балалардан қорғау тек өнім қосулы болып, ал пісіру аймақтары (және тарту аймақтары) өшірулі болғанда іске қосылады.
Іске қосу:
• плитадан кез келген кәстрөлді алып тастаңыз
• **(9)** және **(10) түймелерінің екеуін де басып тұрыңыз,** шыққан дыбысты сигнал функцияның белсенді екенін көрсетеді және дисплейде "**L**" белгісі **(13)** және **(14)** белгісі көрінеді.
Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● **Таймер**
Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады.
Орнатылатын мерзімнің соңында тамақ пісіру аймақтары (немесе тарту аймағы) автоматты түрде өшіріледі және пайдаланушы акустикалық сигнал арқылы хабарландырылады.
Плитаның Таймер функциясын іске қосу/реттеу
• Пісіру аймағын таңдаңыз (0≠ қуаты)
• Таймер функциясына кіру үшін **(8)** түймесін басыңыз
• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:
автоматты өшіру уақытын көбейту үшін таңдағышын, басыңыз
автоматты өшіру уақытын азайту үшін таңдау құралын таңдағышын басыңыз
Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.
Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; **(15)** дисплейінде соңғы таңдалған плитаның кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.
Таймер санауды аяқтаған кезде, ол дыбысты сигнал шығарады (2 минут; түймесін басу арқылы ажыратуға болады), сол кезде дисплей **(15)** "0.00" белгісін көрсетіп жыпылықтайды.
Ескертпе: "**(19)** белгісі таймері белсенді пісіру аймағының қасында пайда болады.
Таймерді өшіру үшін:
• тамақ пісіру аймағын таңдаңыз
• таймердің мәнін "0" мәніне арқылы орнатыңыз
Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

● **Жұмыртқа пісіру таймері**
Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Жұмыртқа пісіру таймерін **(8)** түймесін басу арқылы іске қосуға болады.

Ескертпе: Жұмыртқа пісіру таймері функциясын орнату үшін **Таймер** функциясына қолданылатын қадамдарды орындаңыз.
Таймер санауды аяқтаған кезде, ол дыбысты сигнал шығарады (2 минут; түймесін басу арқылы ажыратуға болады), сол кезде

дисплей **(15)** "0.00" белгісін көрсетіп жыпылықтайды.
Ескертпе: Жұмыртқаға арналған таймер белсенді болған кезде, таңбасы пайда болады "⏲" **(20)**

● **Кідірту**
Кідірту функциясы плиткада жұмыс істеп тұрған кез келген функцияны кідіртуге (кідіру кезінде тамақ пісіру қуаты нөлге түседі) мүмкіндік береді.
Іске қосу:
- **(10)** түймесін басыңыз
- дисплейде "II" белгісі **(13)** пайда болады.

Функцияны ажырату үшін:
Ескертпе: бұл әрекет плитаның күйлерін кідіруге дейінгі қалпына келтіреді.
- **(10)** түймесін басыңыз
- 10 секунд ішінде саусақтарыңызды оңға қарай,
Таңдау аймағы (3) бойымен сырғытыңыз (қалаған пісіру аймағына тиесілі).
(19-СУР.);
Ескертпе: егер осы уақыт барысында бұл әрекет орындалмаса,
кідірту функциясы белсенді күйде қалады.
Ескертпе: егер **Кідірту функциясы** 10 минуттан кейін ажыратылмаса**,** плита автоматты түрде өшеді.

● **Қайтару**
Егер Қайтару функциясы абайсызда өшіру жағдайында плитканың барлық функцияларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді.
Іске қосу:
- **плитаны қайтадан іске қосыңыз** ⏻ (өшкеннен кейін 6 секунд ішінде)
- " " түймесін басыңыз (6 секунд ішінде)

● **Автоматты қыздыру**
Автоматты қыздыру функциясы орнатылған қуатты жылдамдыққа жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен бізде тезірек пісіру артықшылығы болады, бірақ тамақты күйдіріп алу қаупі жоқ, өйткені температура белгіленген деңгейден аспайды.
Бұл функция 1-8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.
Іске қосу:
- **Таңдау аймағын (3)**, қалаған қуатты басып тұрыңыз
- дисплейде "A" белгісі **(13)** пайда болады.

● **Қуатты шектеу**
Қуатты шектеу функциясы өнімді максималды тұтынуды шектеу кезінде де пайдалануға мүмкіндік береді.
Ескертпе: шектеу плита өшірулі болған кезде, ⏻ пернесін **баспай**, плита электр желісіне қосылуы барысында немесе электр желісі келесі 2 минут ішінде ажыратылып, қайта жалғанған кезде орнатылуы керек.
Қуат шектеуін орнату үшін:
- 🔒 пернелерін қысқаша дыбысты сигнал естілгенше басып тұрыңыз
- сол уақытта таңдау аймақтарын **(алдыңғы сол жақ және артқы сол жақ)** солдан оңға қарай сипаңыз,
сосын соңғы қуат деңгейіне қатысты аймақты қысқаша дыбысты сигнал естілгенше басып тұрыңыз
- Таймер (**15**) дисплейінде баптауды орындаудың мүмкін екенін көрсететін "**CF6**" белгілері көрсетіледі
- одан кейін түймесін басыңыз, сонда таймер дисплейінде (15) **РНА (фазалық қуат шегі) жазуы көрінеді:**
- алдыңғы сол жақ аймақ дисплейі ағымдағы параметрлі көрсетеді**
0 = 7,4 кВт
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт
** әдепкісінше, шектеу 7,4 КВт мәніне қойылады
- Power Limitation (Қуатты шектеу) параметрін өзгерту үшін алдыңғы сол жақ таңдай аймақта жылжыңыз
- таңдалған параметрді сақтау үшін 🔒 түймелерін 1 секунд басыңыз;
параметрді растау үшін дыбысты сигнал шығарылады; функция жабылады.

ТҮТІН ТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ
● **Қосу**
Плитаның/түтін тартқыштың ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз**
Плита/түтін тартқыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады
Өшіру үшін қайта басыңыз
Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● **Түтін тартқыштың іске қосу:**
Плитаны іске қосу үшін **Таңдау аймағын (6)** түртіңіз (басыңыз)

● **Тарту жылдамдығы (қуат):**
Плитада 8 сору қуаты деңгейі бар
Таңдау аймағын (3) саусақтарыңызбен түртіңіз және сипаңыз:
сору жылдамдығын арттыру үшін оңға қарай (қуат) (0-8);
сору жылдамдығын азайту үшін солға қарай (қуат) (8-0);

● **Сору қуатын тездеткіш**
Бұл өнім екі қосымша сору жылдамдығы (қуат) деңгейімен жабдықталған (8 деңгейіне қосымша)
- Саусақтарыңызбен **Таңдау аймағын (3)** түртіңіз және сипаңыз (8 деңгейге қосымша) және сору қуатының тездеткішін іске қосыңыз
9-деңгей: 15 минутқа белсенді күйде қалады
10-деңгей: 15 минутқа белсенді күйде қалады
одан кейін қуат 8-деңгейге оралады
Ескертпе: белсенді сору қуатының тездеткіші функциясы таңдалған пісіру аймағының дисплейінде **(13)** "P" белгісімен көрсетіледі.

● **Таймер**
Таймер функциясын түтін тартқыш үшін іске қосу/реттеу
• Түтін тартқышты таңдаңыз.
• Таймер функциясына кіру үшін — + **(8)** түймесін басыңыз (кез келген жылдамдықта)

• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:
автоматты өшіру уақытын көбейту үшін + таңдағышын, басыңыз
автоматты түрде өшу уақытын азайту үшін — таңдағышын басыңыз
дисплейде **(15)** кері санақ көрсетіледі,
Ескертпе: "◷"**(19)** белгісі түтін тартқыштың дисплейінің жанында көрінеді

Таймер санауды аяқтаған кезде, ол дыбысты сигнал шығарады (2 минутқа; оның дыбысын пісіру бетіндегі кез келген пернені басу арқылы өшіре аласыз), сол кезде дисплей **(15)** "0.00" белгісін көрсетіп жыпылықтайды.
Таймерді өшіру үшін:
• **Таңдау аймағын (6)** таңдаңыз
• таймердің мәнін "0" мәніне — арқылы орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

●**Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторлардың іске қосылуы**
Бұл көрсеткіштер әдетте ажыратылған болады (май сүзгісі үшін де, белсенді көмір сүзгісі үшін де)
Оларды белсендіру үшін, мынаны орындаңыз:
- түтін тартқышты ⏻ арқылы іске қосыңыз;
- сору моторы мен пісіру аймақтары өшірулі болған кезде, **Таңдау аймағын (7) басып тұрыңыз:**
"FILTER" ЖШД (**17**) төменгі жарықтықта жанады
түтін тартқыштың **(14)** дисплейінде **"G"** белгісі көрсетіледі, осылайша **май сүзгісінің** толу индикаторы іске қосылады –
Ескертпе: Таңдау аймағын (7) тағы басу арқылы **(14)** **"F"** әрібін көрсете аласыз, сосын **иіс кетіргіш көмір сүзгісіне өтесіз**
Белсенді
- **Таңдау аймағын (6) басыңыз,** "FILTER" ЖШД (**17**) жоғарғы жарықтыққа ауысады, сосын, 10 секундтан соң ол **ҚОСУ** аяқталғанын көрсету үшін өшеді.

● **Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторларды өшіру**
белсендіру үшін берілген нұсқауды тағы да орындаңыз;
- "FILTER" ЖШД (**17**) төменгі жарықтыққа ауысады, сосын, 10 секундтан кейін ол **ӨШІРУ** аяқталғанын көрсету үшін өшеді.

● **Сүзгінің қанығу индикаторы**
Плита сүзгіге техникалық қызмет көрсету қажеттігін көрсетеді:
Май сүзгісі
"FILTER" ЖШД (**17**) жанады
дисплейде (**14**) **"G"** белгісі көрінеді (іске қосудан кейін 10 секунд бойы)
Белсендірілген көмірі бар иіс сүзгісі
"FILTER" ЖШД (**17**) жыпылықтайды;
дисплейде (**14**) **"F"** белгісі көрінеді (іске қосудан кейін 10 секунд бойы)

● **Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату**
Сүзгілерге қызмет көрсеткен соң (май сүзгісіне және/немесе белсендірілген көмірі бар иіс сүзгісіне), **Таңдау аймағын (7) басып тұрыңыз:**
"FILTER" ЖШД өшеді де, индикатор санағы қайта басталады.
Ескертпе: Егер екі сүзгінің де сигналдары бір уақытта көрсетілсе, осы қадамдарды қайталаңыз.

● **Автоматты жұмыс**

Бұл өнім ауа сапасының датчигімен жабдықталған, ол түтін тартқышқа таңдаған пісіру түріне ең қолайлы сору жылдамдығын автоматты түрде орнатуға мүмкіндік береді.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, сонда "(A)" ЖШД **(18)** түтін тартқыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсету үшін жанады.

● **SNAP® құрылғысы бар түтін тартқыштың автоматты режимі**

Түтін татқыш пен SNAP® арасына байланыс орнату жолы туралы ақпаратты **SNAP®** құрылғысымен берілген пайдалану нұсқаулығынан немесе www.elica.com сайтынан көріңіз.

Ескертпе: SNAP® – түтін тартқышпен бір уақытта жұмыс істей алатын қосымша түтін сорғыш құрылғы.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, "(A)" ЖШД **(18)** және "" ЖШД **(22)** түтін тартқыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсету үшін жанады.

● **ҚАПСЫРМА индикаторын ашу**

Сору аймағы механикалық айналатын ҚАПСЫРМАМЕН жабдықталған. Өнімді іске қосу үшін түтін тартқышты іске қосып, қапсырманы ашуыңыз керек. Түтін тартқыш сору функциясы іске қосылғанда және ҚАПСЫРМА толығымен жабылған кезде моторды автоматты түрде тоқтататын датчикпен жабдықталған. Сору функциясы тек ҚАПСЫРМА қайта ашылған кезде ғана қайта басталады.

- егер ҚАПСЫРМА жабық болса, желдеткішті іске қосып жатқан кезде мотор іске қосылмайды: "**АШЫҚ**" ЖШД (**23**) 5 секунд сайын шығатын дыбысты сигналмен бірге жанады.
дисплей (12) жыпылықтайды

- егер мотор жұмыс істеп тұрған кезде ҚАПСЫРМАНЫ жапсаңыз, мотор тоқтайды:
"**АШЫҚ**" ЖШД (**23**) 5 секунд сайын шығатын дыбысты сигналмен бірге жанады.
дисплей (12) жыпылықтайды

Бұл құрылғыны терезе датчигі ЖИЫНТЫҒЫМЕН бірге пайдалануға болады (оны өндіруші бермейді).

Егер терезе датчигі ЖИЫНТЫҒЫ орнатылса (тек EXTRACTOR (Түтін шығарғыш) режимі пайдаланылған жағдайда), терезе датчигі жиынтығы орнатылған бөлменің терезесі жабық болған кезде ауа шығару тоқтатылады.

-Бұл ЖИЫНТЫҚ пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек.

-Бұл ЖИЫНТЫҚ құрамдас бөлік пен оның осы құрылғымен пайдаланылуына қатысты қауіпсіздік стандарттарына сай арнайы түрде сертификатталған болуы тиіс. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.

САҚ БОЛЫҢЫЗ:

-ЖИЫНТЫҚТЫҢ құрылғыға жалғанатын сымдары сертификатталған қауіпсіз қосымша төменгі кернеу (SELV) тізбегінің бір бөлігі болатындай етіп жалғануы тиіс.

-бұл құрылғының өндірушісі осы ЖИЫНТЫҚТЫҢ ақаулығына және/немесе қате орнатылуына қатысты болуы мүмкін ақаулықтардан және/немесе мәселелерден туындайтын қолайсыздықтар, зақымдану және өрт үшін жауапты болмайды.

4.1 Қуат кестелері

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Деңгейді қолдану (дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру әдеттерін бірге қамтиды)
Максимум қуат	**Boost**	Тез қыздыру	Су болған жағдайда тамақтың температурасын тез қайнату деңгейіне дейін жылдам арттыруға және тамақ пісіру сұйықтықтарын жылдам қыздыруға өте ыңғайлы.
	8-9	Қуыру - қайнату	Тамақты қызартуға, пісіруді бастауға, қатырылған тамақтарды қуыруға және жылдам қайнатуға өте ыңғайлы
Жоғарғы қуат	**7-8**	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы
Орташа қуат	**4-5**	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру
	3-4	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге, пастаны араластыруға өте ыңғайлы
	2-3	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы
Төменгі қуат	**1-2**	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы
ӨШІРУ	**Нөлдік қуат**	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4.2 Тамақ пісіру кестелері

Тамақтар санаты	Тамақтар немесе пісіру түрі	Қуат деңгейі мен пісіру белгішесі			
		Бірінші кезең	Қуаттар	Екінші кезең	Қуаттар
Паста, күріш	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8
	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8
	Қайнатылған күріш	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	5-6
	Ризотто	Қуыру және құрғақтай қуыру	7-8	Пісіру	4-5
Көкөністер, бұршақтар	Қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Қайнату	6-7
	Қуырылған	Майды қыздыру	9	Қуыру	8-9
	Майға бұқтыру	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	6-7
	Бұқтырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Қызартып қуырылған	7-8
Еттер	Құрғақтай қуыру	Етті майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Екі жағын отқа қақтау	7-8
	Қызарту	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	4-5
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
Балық	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Пісіру	7-8
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Сұйық немесе тоң майды қыздыру	8-9	Қуыру	7-8
Жұмыртқалар	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	5-6
	Жұмсақ қайнатылған/қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Пісіру	5-6
	Құймақтар	Табаны сары май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
Соустар	Қызанақ	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4
	Ет соусы	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4
	Бешамель соусы	Негізді дайындау (сары майды ерітіңіз және ұн себіңіз)	5-6	Баяу қайнағанша қыздырыңыз	3-4
Десерттер, кремдер	Қайнатылған крем	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	4-5
	Ботқалар	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	2-3
	Күріш ботқасы	Сүтті қыздыру	5-6	Баяу қайнатып қою	2-3

5. Техникалық қызмет көрсету

Плитаға техникалық қызмет көрсету

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

5.1 Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдаланбасаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

Піш бүріккіштері не дақ кетіргіштер сияқты химиялық тітіркендіргіштерді пайдаланбаңыз.

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз.

Қант не құрамында қант мөлшері көп тамақ плитаны зақымдайды және дерек алынуы керек.

Тұз. қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін.

Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды:

Егер сұйықтықтар байқаусызда не шамадан тыс кәстрөлден ағып кетсе, қандай да бір қалдықты алып тастап, максималды гигиеналық жағдайларда тазалау үшін өнімнің төменгі жағындағы ағызу клапанын ашыңыз.

16 сурет

Толық әрі терең тазалау үшін төменгі науаны алып тастауға болады.

18a - 18b сурет

Сорғыш желдеткішке қызмет көрсету

Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сұйықтық тазалағышқа малшынған шүберекті пайдаланыңыз. **ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды.

СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Май сүзгісі

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Айына бір рет (немесе сүзгінің қанығуын көрсететін жүйе қажет еткенде) агрессивті емес тазалағышты пайдалана отырып, қолмен не ыдыс жуғышта төмен температурада және жылдам тазаланып тұруы керек.

Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

15-сурет

Белсендірілген Көмір Сүзгі - Керамикалық (Сүзу нұсқасына ғана арналады)

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Өнім белсендірілген көмірдің арқасында иістерді жоятын төрт иіс сүзгі жиынтығымен жабдықталған. Белсендірілген көмір керамикалық құрылымға ендіріледі және оларды лас нәрселер үшін оңай әрі толық қолжетімді етіп, осылай үлкен сіңіру бетін жасайды.

Тамақ пісіру түрі мен май сүзгілерінің тазаланған жиілігіне байланысты керамикалық белсендірілген көмір сүзгілері біраз уақыт пайдаланылғаннан кейін қанығады. Бұл иіс сүзгілері бір сағат бойы 200°C температурасына дейін алдын ала қыздырылған пеште әр 2/3 ай сайын термалды қайта жасалады. Қайта жасау сүзгінің ең көп 5 жылдық жұмыс істеуіне мүмкіндік береді.

17 – 17a – 17b – 17c-сурет

5.2 Ақауларды жою

АҚПАРАТ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
E2	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
ERR03 + дыбысты сигнал 	Кілттің үздіксіз (тұрақты) іске қосылуы анықталды. Интерфейс 10 секундтан кейін өшеді.	Су, ыдыстар немесе асхана құралдары пайдаланушы интерфейсінің жоғарғы жағында.	Беткі бөліктен кез келген затты алып, бетті сүртіңіз.
Басқа қате сигналдары үшін (E … U …)	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

5.3 Тұтынушыларды қолдау қызметі

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөлімінде берілген пункттер негізінде мәселені жоя алмайтыныңызды тексеріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Pidage täpselt kinni selle kasutusjuhendi nõuetest. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või käskude vale seadistuse korral.

Toote välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

! Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

! Toote elektrilist seadistust ei tohi muuta.

! Enne seadme paigaldamist kontrollige, et selle osad ei oleks kahjustatud. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

! Enne paigaldama asumist veenduge, et kõik toode osad on terved ja olemas. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Märkus. Juhendis sümboliga „(*)" tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.

1. Hoiatused

Tähelepanu! Järgige täpselt neid juhiseid.

– Seade ei tohi olla paigaldustööde ajal elektrivõrku ühendatud.

– Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui seda on kasutusjuhendis spetsiaalselt nõutud.

– Seadme maandus on kohustuslik.

– Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et mööbli sisse paigaldatud seadme saaks ühendada elektrivõrku.

– Et paigaldus oleks kooskõlas kehtivate ohutusnõuetega, peab seade olema varustatud sobiva automaatlülitiga, mis tagab seadme täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

– Ärge kasutage seadmega harupistikut ega pikendusjuhet.

– Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad.

– Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel tuliseks. Olge ettevaatlik, et te tuliseid osi ei puudutaks.

– Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Hoidke lapsed seadmest ohutus kauguses ja hoidke neil silma peal, sest seadme ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel väga tuliseks.

– Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada.

– Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.
– Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet pliidiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud, tulekahju oht

– Ärge asetage süttimisohtlikke materjale seadmele ega selle lähedusse.

– Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. – Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite.

– Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage

seade välja, et vältida elektrilöögiohtu.

– Seade ei ole projekteeritud nii, seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

– Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

– Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt.

– Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge jätke pliidiplaadile esemeid.

– Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid. elektrilöögi oht

– Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda.

– Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrollige, kas andmed andmesildil (seadme alumisel küljel) sobivad elektrivõrgu ja pistiku pinge ning võimsusega. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis

– Pärast kasutamist lülitage pliit lülitist välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor.

– Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust.

– Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole.

– Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav keeduala välja.

– Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahjustab pliiti pöördumatult.

– Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada.

See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta.

– Suure võimsuse, näiteks funktsiooni *booster* kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust.

– Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele.

– Kõrge temperatuuri korral vähendab seade keedualade võimsust automaatselt.

Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist katkestage voolutoide, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti.
Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid.
Seadet ei tohi kasutada alla 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, välja arvatud järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte.

Tuleb kontrollida, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid.

Kui õhupuhasti paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon.

Õhupuhastit tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast **vähemalt kord kuus**, pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest.

Õhupuhasti puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohu.

Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud.

Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.

Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist.

TÄHELEPANU! Kui pliidiplaat töötab, võivad õhupuhasti ligipääsetavad osad kuumeneda.

Tähelepanu! Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud.

Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete valimisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest.

Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks.

Õhupuhastit on keelatud kasutada, kui selle võre ei ole õigesti paigaldatud.

Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige õiget tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.

Kui köögi õhupuhastit ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, et tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4×10^{-5} baari).

Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Toote müügi, üleandmise või kolimise korral tagage, et juhend jääks toote juurde.

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2002/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise, aitab kasutaja vältida kahjulike tagajärgi keskkonnale ja tervisele.

Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol



näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötluse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toote ostsite.

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega.

• Ohutus: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju

Toiduvalmistamist alustades lülitage õhupuhastil sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni *booster* ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (söe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

2. Kasutamine

Keeduala kasutamine

Induktsioonpliidi süsteem põhineb magnetilise induktsiooni füüsikalisel fenomenil. Sellise süsteemi põhiomadus on, et energia kandub otse generaatorist keedunõuni.

Eelised

Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt.

– **Turvalisem**: klaaspinna madalam temperatuur.
– **Kiirem**: lühem toidu soojendamise aeg.
– **Täpsem**: pliidiplaat reageerib käsklustele kohe.
– **Tõhusam**: 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekanne kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

2.1 Kasutatavad kööginõud

Kasutage ainult potte, millel on  **sümbol**

Tähtis

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

– ebatasase põhjaga anumad
– emailpõhjaga metallanumad
– kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada

Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

2.1.1 Olemasolevate nõude kasutamine

Induktsioonsoojendamisel kasutatakse soojuse tekitamiseks magnetismi. Seega peavad kasutatavad anumad sisaldama rauda. Oma poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi.

2.1.2 Kööginõude soovitav läbimõõt

TÄHTIS: vale läbimõõduga anuma korral keedualad ei käivitu.

Eri keedualadega kasutatavate anumate minimaalsed läbimõõdud leiate juhendi jooniste jaotisest.

2.2 Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame järgmist.

– Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
– Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.
– Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
– Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
– Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepottide kasutamine.
– Asetage pott/pann pliidiplaadile märgitud keeduala keskele.

Ventilaatori kasutamine

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

 Õhu väljatõmbega versioon

Joonis 7

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi), mis on kinnitatud komplektis oleva ühendustoru flantsi külge.
Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:

– kandilise väljatõmbeava korral 222 × 89 mm
– ümmarguse väljatõmbeava korral Ø 150 mm (*)

Lisateavet leiate kasutusjuhendi jooniste jaotisest väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt.

Joonis 7c

Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.
Kui torude ja seina väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.
Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

! Torustik peaks olema võimalikult lühike.
! Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).
• Vältige torustiku järske suunamuutusi.

 Filtersüsteem

Joonis 8

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega.
Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast.
Komplektiga on kaasas neli ülivõimsat keraamilise aktiivsöefiltri patareid. Keraamilised filtrid on moodulitest koosnevad uuenduslikud isetaastuvad söefiltrid (vaadake lähemalt kasutusjuhendi hooldust puudutava jaotise aktiivsöefiltrite osast).
Tänu oma keemilistele ja füüsikalistele omadustele neelavad filtrid lõhnu ülitõhusalt ja on mehaaniliselt vastupidavad.
Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

Joonis 13b

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiate kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

3. Paigaldamine

Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja.

Kodumasin on mõeldud tööpinna sisse paigaldamiseks. Toote TOP korral võib tööpinna paksus olla 2–6 cm, toote FLUSH korral 2,5–6 cm.

Keeduala ja seinte vahele peab jääma vähemalt 5 cm eesosas, 4 cm külgedel ning üleval asetsevate riiulitega peab vahe olema vähemalt 50 cm.

NB! Need vahemaad on indikatiivsed. Vahemaade kavandamisel tuleb järgida köögi ehitaja ettekirjutusi.

⚠ 3.1 Elektriühendus

Joonis 3

– Eemaldage seade elektrivõrgust.

– Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid.

– Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ja esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.

– Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaadi oleks võimalik töötasapinnast eemale asetada.

– Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.

– Ärge kasutage pikendusjuhet.

– Masina maandus on seaduse järgi kohustuslik.

– Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.

– Kui kodumasin tarnitakse ilma toitekaablita, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm^2. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm^2.

– Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.

– Seade on mõeldud kasutamiseks pideva elektriühendusega. Elektrivõrk peab olema varustatud nõuetekohase automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.

Tähelepanu! Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

Tähelepanu! Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

Märkus. Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga *power limitator*, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW).

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. **Funktsiooni *power limitator* seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis puudutab funktsioneerimist.**

3.3 Paigaldamine

Enne paigaldamist tuleb teha järgmised toimingud.

- Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.
- Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.
- Lisavarustus (kotid kruvidega, garantiileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkematerjali sisse. Vaadake pakkematerjal enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.
- Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

– Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.

– Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.

TÄHTIS! Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut **(S)**, mille temperatuuritaluvus on kuni 250°.

Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada

(nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne.

Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva kogu perimeetri ulatuses.

Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

Joonis 1b

TÄHELEPANU! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

Märkus. Toote õigeks paigalduseks on soovitatav kinnitada torud kleeplindiga, mida iseloomustavad järgmised omadused: pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega

– vastavus standardile DIN EN 60454

– toimib leegiaeglustina

– pikaajaline vastupidavus

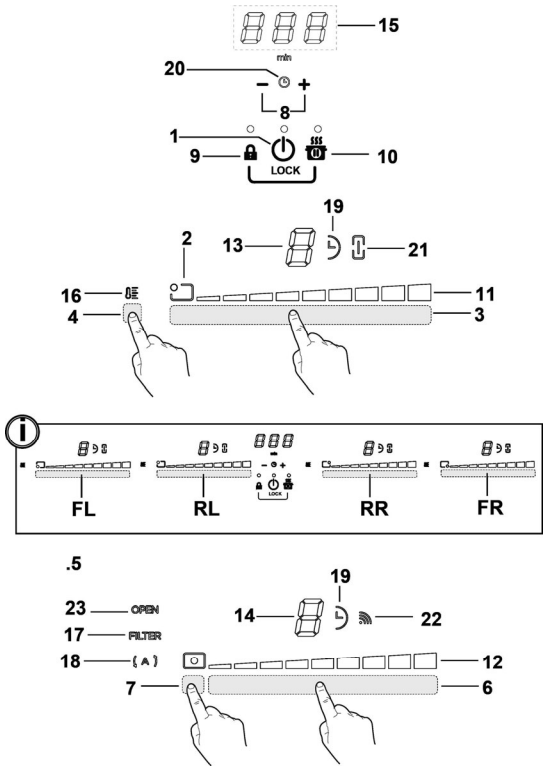
– talub kõikuvat temperatuuri

– kasutatav madalal temperatuuril

4. Töötamine

Juhtpaneel

Märkus. Käskluse valimiseks libistage üle sobiva sümboli (või vajutage sellele).



Nupud

1. Kuumutusala/ventilaatori **ON/OFF**-nupp
2. Kuumutusala positsiooni märgutuli
3. Kuumutusalade valimine
   Võimsuse (power level) suurendamine/vähendamine
4. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
5. Ventilaatori nupud
6. Ventilaatori valimine
   Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine
7. Automaatfunktsioonide käivitus
   Filtrite küllastuse lähtestamine
8. Taimeri aktiveerimine
   Taimeri aja pikendamine/lühendamine
9. Key lock

9+10. Lapselukk

10. Paus/Recall

Kuva/LED-lambid

11. Võimsuse (Power level) kuvamine
12. Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
13. Kuumutusala kuva
14. Ventilaatori kuva
15. Taimeri kuva
16. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) näidik
17. Filtrite puudumise näidik
18. Väljatõmbe automaatfunktsiooni näidik
19. Aktiivse taimeri näidik
20. Aktiivse munataimeri näidik
21. Aktiivse funktsiooni Bridge näidik
22. SNAP-iga funktsioneerimise näidik
23. FLAP-i näidik

KUUMUTUSALA KASUTAMINE

Enne alustamist peaksite teadma järgmist.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele.

Seepärast võtke arvesse järgmist.

• Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.

• Mõnel juhul lülituvad funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt)**"Lülita kuumutusala sisse"**ilma käskudeta **"Vali kuumutusala"** ja **"Töötemperatuur"** või **"Funktsiooni lukustus" (Lock)** ja **"Timer" (Taimer)**).

⚠ **Tähelepanu!** Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol "H" vastava kuumutusala juures.

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Power level (võimsustase)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	u
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihaldur) aktiivne	u
Lapseluku funktsioon aktiivne	L
Pausifunktsioon	II
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	A

Plaadi omadused

● **Safe Activation (turvaline aktiveerumine)**

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Pot Detector (potituvasti)**

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● **Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)**

Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)**

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol "H". See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

Töötamine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● **Sisselülitamine**

Vajutage **pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu** ⏻ (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidipaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Kuumutusala valimise nupud**

Vajutage soovitud **kuumutusala valikualale (3)** või libistage sõrmega üle selle.

● **9 võimsustaset (Power level)**

Pliidil on 9 võimsustaset.

Libistage sõrmega üle **valikuala (3):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

● **Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele 9), mis töötab 5 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle valikuala (3), et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 9).

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga P.

● **Bridge zones (alade ühendamine)**

Tänu funktsioonile Bridge saab moodustada kuumutusaladest ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest kuumutusala **„Master"** ning selle taga asuvat nn **teisest ala**.

(Lugege selle kasutusjuhendi joonistega jaotist, et saada teada, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)
Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt. Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.
Teisesel alal süttib põlema funktsiooni Bridge näidik (21) sümboliga "⊔".
Kuumutusala „Master" valikuala (3) abil saate valida kasutatava võimsustaseme.
Funktsiooni Bridgeinaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

● **Temperature manager (temperatuurihoidik)**
Temperature Manager on juhtfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena optimaalsel võimsustasemel.
Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks.
Funktsioon Temperature Manager aktiveerub aktiveerimisala **(4)** vajutamisel.
Temperature manager'i funktsioonil töötava keeduala juures kuvatakse sümbol „⊔".

● **Key Lock (nupulukustus)**
Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetaks.

Aktiveerimine

• Vajutage nuppu 🔒 **(9)**.
• Klahvi kohal asuv LED-lamp hakkab põlema, andes märku, et funktsioon on aktiveeritud.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

● **Lapselukk**
Lapselukk ei lase lastel kuumutusalasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.
Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidil, kuid kuumutusalad (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

• Kui pliidiplaadil on anumaid, siis eemaldage need.
• vajutage ja hoidke korraga all nuppe 🔒 **(9)** ja **(10),** helisignaal annab märku, et funktsioon on aktiivne ja kuvatakse "L" ekraanidel **(13)** ja **(14)**.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

● **Taimer**
Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraga ning ventilaatoriga). Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

• Valige kuumutusala (võimsus≠0)
• Taimeri funktsioonile ligipääsuks vajutage nuppu **−** **+(8)**.
• Valige taimeri loendusaeg.
Vajutage valikunuppu **+**, et automaatse väljalülitamise aega pikendada.
Vajutage valikunuppu **−**, et automaatse väljalülitamise aega lühendada.
Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.
Märkus. Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile **(15)** ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni nupu vajutamiseni **−** **+**) ja ekraanile **(15)** ilmub vilkuv sümbol "000".
Märkus. Taimerit kasutava kuumutusala ekraanile ilmub sümbol ◔ **(19).**

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige kuumutusala.
• Seadke taimeri väärtuseks "0", kasutades nuppu **−**.
Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● **Munataimer**
Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi. Munataimeri aktiveerimiseks vajutage nuppu **−** **+(8)** .
Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise **taimeri** aega.
Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni nupu vajutamiseni **−** **+**) ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol "000".

Märkus. Munataimerit kasutades ilmub sümbol "🕒" **(20)**

● **Paus**
Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

• Vajutage nuppu **(10)**.
• kuvatakse sümbolit "II" ekraanil **(13)**.

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.
Märkus. See toiming lähtestab enne pausi töös olnud tingimused.

• Vajutage nuppu **(10)**.
• 10 sekundi jooksul libistage 2. kuumutusala valikualal (3) sõrmega paremale. **(joonis 19)**

Märkus. Kui seda selle aja jooksul ei tehta, jääb kuumutusala pausile.

Märkus. Kui **pausifunktsiooni** 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

● **Recall (taastamine)**

Juhul kui kuumutusala on kogemata välja lülitatud, võimaldab funktsioon Recall taastada ala kõik varem tehtud seadistused.

Aktiveerimine

• **Lülitage ala nupust** uuesti sisse 6 sekundi jooksul pärast väljalülitamist.

• **Vajutage nuppu** " " järgmise 6 sekundi jooksul.

● **Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)**

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada kiiremini, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa.

See funktsioon on kasutatav tasemetega 1–8.

Aktiveerimine

• vajutage pikalt **valikualal (3)** soovitud võimust

• Ekraanile (13) ilmub sümbol A .

● **Power limitation (võimsusepiirang)**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja lülitatud, **ilma** et vajutataks nuppu , 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

– Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe , kuni kuulete lühikest helisignaali

– libistage korraga valikualadel **FL ja RL** vasakault paremale,

seejärel hoidke viimase võimsustaseme alal pikemalt all nuppe , kuni kuulete lühikest helisignaali

- Taimeri ekraan (**15**) kuvab sümboleid "**CF6**", mis tähendab, et seadistamisega võib alustada

– seejärel vajutage nuppu ja taimeri ekraanile (15) ilmub **PHA (Phase power limit):**

– ala FL ekraan kuvab parasjagu aktiivset seadistust**

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW

2 = 3,1 kW

** Vaikeseadistus on 7,4 kW.

– Power Limitation'i seadistuse muutmiseks kerige FL-i valikuribasid

– tehtud valiku kinnitamiseks vajutage 1 sekundiks alla nupud

aktiveeritud seadistusest annab märku helisignaal ja funktsioonist väljutakse.

VENTILAATORI KASUTAMINE

● **Sisselülitamine**

Vajutage **pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu** (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidipaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Ventilaatori sisselülitamine**

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage **valikuala (6)** (või libistage sõrmega üle selle)

● **Tõmbekiirus (-võimsus)**

Ventilaatoril on 8 võimsustaset (-kiirust).

Libistage sõrmega üle **valikuala (6):**

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–8) paremale;

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (8–0) vasakule.

● **Power Booster**

Ventilaatoril on kaks täiendavat võimsustaset (lisaks tasemele 8)

– Libistage sõrmega üle **valikuala (3)** mis on võimsam kui tase 8), et aktiveerida funktsioon Power Booster

Tase 9: jääb aktiivseks 15 minutiks

Tase 10: jääb aktiivseks 5 minutiks

Pärast seda lülitub uuesti sisse tase 8.

Märkus. Booster'i funktsioon kuvatakse valitud ala ekraanil **(13)** sümboliga "P"

● **Taimer**

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine ventilaatoriga kasutamiseks

• Valige ventilaator.

• Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage (mis tahes tõmbekiiruse korral) nupule **(8)**.

• Valige taimeri loendusaeg.

Vajutage valikunuppu , et automaatse väljalülitamise aega pikendada.

Vajutage valikunuppu , et automaatse väljalülitamise aega lühendada.

Ekraanil **(15)** kuvatakse ajaloendus.

Märkus. Ventilaatori kuva serva ilmub sümbol " **(19)** Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni nupu vajutamiseni) ja ekraanile **(15)** ilmub vilkuv sümbol "0.00".

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• valige**valikuala (6)**

• Seadke taimeri väärtuseks , kasutades nuppu .
Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● **Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine**
Üldiselt on need märguanded inaktiveeritud
(nii rasva- kui ka aktiivsöefiltril)
Nende aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

– lülitage väljatõmbeala nupust sisse;
– väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusaladega seadmel vajutage ja hoidke all **valikuala (7):**
LED "FILTER" (**17**) süttib tumedalt põlema
ventilaatori ekraanil **(14)** kuvatakse tähte "**G**" – **rasvafiltri** küllastamise märguannet hakatakse töötlema
Märkus. Vajutage uuesti **valikualale (7)**, et ekraanil **(14)** kuvatakse täht "**F**" ja hakataks töötlema **aktiivsöel põhinevat rasvafiltrit**
Aktiivne
– vajutage **valikuala (6),** LED "FILTER" (**17**) hakkab heledalt põlema ja 10 sekundi pärast kustub – see on märguanne **AKTIVEERIMISEST**.

● **Filtrite küllastumismärguande INaktiveerimine**
Korrake eespool kirjeldatud aktiveerimise toimingut
– LED "FILTER" (**17**) hakkab tumedalt põlema ja 10 sekundi pärast kustub – see on märguanne **INAKTIVEERIMISEST.**

● **Filtrite küllastumise näidik**
Õhupuhasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

Rasvafilter
LED "FILTER" (**17**) süttib põlema;
ekraanil (**14**) kuvatakse sümbol "**G**" (10 sekundist alates sisselülitamisest)
Aktiivsöel põhinev lõhnafilter
LED „FILTER" (**17**) hakkab vilkuma;
ekraanil (**14**) kuvatakse sümbol "**F**" (10 sekundist alates sisselülitamisest)

● **Filtrite küllastuse lähtestamine**
Pärast filtrite hooldamist (rasva- ja/või aktiivsöefiltri) vajutage pikemalt l**valikuala (7):**
LED "FILTER" kustub ja lähtestab näidiku loenduri.
Märkus. Mõlema filtri lähtestamiseks korrake toimingut.

● **Automaatne funktsioneerimine**
Tootel on õhukvaliteediandur, mis võimaldab valida õhupuhastil lähtudes toiduvalmistamise moodusest kõige sobivama tõmbekiiruse automaatselt.
Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.
Vajutage lühidalt alla **valikuala (7**), LED "(A)" **(18)** hakkab põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

● **Õhupuhasti automaatne funktsioneerimine koos seadmega SNAP®**
Et ühendada õhupuhatsi ja SNAP®, lugege **SNAP®-i kasutusjuhendit** või külastage saiti www.elica.com.

Märkus. SNAP® on täiendav õhupuhastusseade, mis suudab õhupuhastiga koostööd teha.
Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.
Vajutage lühidalt alla **valikuala (7)**, LED "(A)" **(18)** ja LED "" **(22)** hakkavad põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

● **Avatud FLAP-i näidik**
Ventilatsioonalal on mehaaniline pöörle seade FLAP. Toote aktiveerimiseks tuleb õhupuhasti sisse lülitada ja FLAP avada. Ventilaatoril on andur, mis peatab mootori automaatselt, juhul kui FLAP ventileerimise ajal täielikult suletakse. Ventileerimist jätkatakse ainult siis, kui FLAP uuesti avatakse.
– Ventilaatori sisselülitamisel ei hakka mootor tööle, kui FLAP on suletud:
LED "**OPEN**" (**23**) süttib põlema, iga 5 sekundi järel antakse pikk helisignaal märgutuli (12) vilgub.
– Kui sulgeda FLAP siis, kui mootor töötab, jääb mootor seisma:
LED "**OPEN**" (**23**) süttib põlema, iga 5 sekundi järel antakse pikk helisignaal märgutuli (12) vilgub.

Seadet on võimalik kasutada koos sensoriga KIT Window (pole tootega kaasas).
Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi) lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.
– **KITi elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik.**
– **KIT peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele. Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmetele kehtivaid määrusi.**

TÄHELEPANU!

– **kaablid, mis ühendavad KITi seadmega, peavad olema osa maandamata kaitseväikepinge süsteemist (SELV).**
– **Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.**

4.1 Võimsuste tabel

Kasutatav võimsus		Toidu valmistamine	Kasutamine (viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele)
Maks. võimsusel	**Boost**	Kiire soojendamine	Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	8-9	Praadimine - keetmine	IParim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	**7-8**	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit)
	6-7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	**4-5**	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2-3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	**1-2**	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim värskelt valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks
OFF	**Nullvõimsusel**	Toetuspind	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Toiduvalmistamise tabel

Toiduained	Toidu tüüp	Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas			
		Alguses	Võimsus	Lõpus	Võimsus
Pasta, riis	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Keedetud riis	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	5-6
	Risotto	Praadimine ja röstimine	7-8	Valmistamine	4-5
Köögiviljad	Keedetud	Vee soojendamine	Booster-9	Keetmine	6-7
	Praetud	Õli soojendamine	9	Praadimine	8-9
	Kiire praadimine	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	6-7
	Hautised	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	3-4
	Rasvas praetud	Lisade soojendamine	7-8	Rasvas praetud kuldpruun	7-8
Liha	Praad	Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Mõlemalt küljelt grillimine	7-8
	Pruunistamine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	4-5
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
Kala	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Valmistamine	7-8
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Praetud	Õli või rasva soojendamine	8-9	Praadimine	7-8
Muna	Praetud	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	6-7
	Omlett	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	5-6
	Kõvaks/pehmeks keedetud muna	Vee soojendamine	Booster-9	Valmistamine	5-6
	Pannkoogid	Panni soojendamine võiga	6	Valmistamine	6-7
Kastmed	Tomatipõhine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Hakklihakaste	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Besciamella	Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus)	5-6	Kergelt keema viimine	3-4
Magustoidud, kreemid	Kreem	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	4-5
	Puding	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	2-3
	Riis piimaga	Piima soojendamine	5-6	Kergelt keemas hoidmine	2-3

5. Hooldus

Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

5.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.
Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.

Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.
Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe.
Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada.
Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).
ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!
Tähtis
Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.
Joonis 16

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.
Joonis 18a - 18b

Õhupuhasti hooldamine

Puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada **ainult** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.**
Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid.
ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.

Rasvafilter

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.
Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga.
Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.
Joonis 15
Aktiivsöefilter – Keraamiline (üksnes filtersüsteemi korral)
Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.
Tootega on kaasas neli filtri patareid, mis eemaldavad lõhnad tänu aktiivsöele. Aktiivsüsi on ühendatud keraamilise struktuuriga nii, et tänu ülihästi imavale pinnale püüab see mustuse lihtsasti ja täielikult kinni.
Aktiivsöel põhinevad keraamilised filtrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Ennistamise korral püsivad filtrid töökorras kuni 5 aastat.
Joonis 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Rikete diagnostika

VEAKOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIK PÕHJUS	VEA EEMALDAMINE
E2	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
ERR03 + helisignaal 	Nupu aktiveeritav toiming on püsiv (pidev). Liides lülitub välja 10 sekundi pärast.	Vesi, potid, köögitarvikud, kasutajaliidese kohal.	Puhastada pind. Kui plaadil on esemeid, siis eemaldage need.
Kõikide muude veateavituste korral (E … U …)	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

5.3 Teenindus

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika" jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike pärast eespool kirjeldatud kontrolle ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Įrenginys yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Gaminys gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokiu atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

! Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

! Nedarykite jokių gaminio elektros keitimų.

! Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar nėra jokių pažeistų dalių. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

! Prieš pradėdami montuoti, patikrinkite, ar gaminys nepažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

Pastaba: „(*)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.

1. Perspėjimai

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Įrenginys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus.
- Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių įrenginio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose.
- Įrenginys privalo būti įžemintas.
-Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą įrenginį prie elektros tinklo.
- Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių.
- Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų.
- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.
- Įranga ir jos prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaistančių elementų.
- Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos.
- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimuliatorius yra suderinamas su įrenginiu.
- Naudojimo metu ir po jo, nelieskite įrenginio kaitinamųjų dalių.
- Venkite kontakto su audiniais ar kitomis degiomis medžiagomis, kol visos įrenginio dalys visiškai atauš.gaisro rizika
- Nedėkite jokių degių medžiagų ant įrenginio ar šalia jo.
- Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus.
- Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite įrenginį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės.
- Įrenginys nėra skirtas veikimui su išoriniu

laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos.

- NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Kilus gaisrui, išjunkite įrenginį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo paviršių.
- Nenaudokite garų valytuvų. elektros smūgio rizika

- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes ji gali perkaisti.

- Prieš prijungdami modelį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje įrenginio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galią ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu!

- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi.

- Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį.

- Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir, jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti.

- Baigę ruošti maistą, išjunkite tą dalį, kurią kaitinote.

- Virimui niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekuomet nedėkite į aliuminio foliją įvyniotų produktų tiesiogiai ant kaitlentės. Aliuminis prilips ir negrįžtamai pažeis jūsų įrenginį.

- Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti!

Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.

- Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.

- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.

- Esant per aukštai temperatūrai, įrenginys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.
Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį.
Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines.
Įrenginį leidžiama naudoti ne jaunesniems nei 8 metų vaikams ir fizinę, judėjimo ar protinę negalią turintiems asmenims arba asmenims, neturintiems patirties ar reikiamų žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo pateikti nurodymai apie saugų įrenginio naudojimą ir jie supranta su juo susijusius pavojus.
Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su

įrenginiu.
Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros.
Kai gartraukis naudojamas su dujiniais ar kito kuro prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija.
Gartraukio vidų ir išorę reikia dažnai valyti (BENT JAU KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, vadovaukitės priežiūros instrukcijose pateiktais nurodymais.
Nesilaikant gartraukio valymo ir filtrų pakeitimo bei valymo taisyklių, kyla gaisro pavojus.
Griežtai draudžiama ruošti maistą ant ugnies.
Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokiu būdu negalima naudoti.
Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų.
DĖMESIO: kaitlentei esant įjungtai, prieinamos gartraukio dalys gali įkaisti.
Dėmesio! Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol visiškai jo nesumontuosite.
Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytomis nuostatomis.
Siurbiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui.
Niekada nenaudokite gartraukio tinkamai nesumontavę grotelių!
Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove.
Kai vienu metu veikia virtuvinis gartraukis ir prietaisai, maitinami ne elektros energija, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa (4 × 10–5 barų).
Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

Šis įrenginys yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EEĮA). Užtikrindamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai užkirtimo.



Šis simbolis ▬ ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą surinkimo punktą, skirtą elektros ir elektronikos įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.
Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais.
• Saugos: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Eksploatacinių savybių: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;
• EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite gartraukį veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakių sistemą.

2. Naudojimas

Kaitlentės naudojimas

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai:

lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra:

- saugesnės: žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra;
- greitesnės: trumpesnis maisto šildymo laikas;
- tikslesnės: kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas;
- veiksmingesnės: 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

2.1 Maisto gaminimo indai

Naudokite tik indus su simboliu 

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų su ne visiškai lygiu pagrindu;
- metalinių indų su emaliuotu pagrindu;
- indų su šiurkščiu pagrindu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydo.

2.1.1 Esami indai

Indukcinė virimo sistema naudoja magnetizmą karščio generavimui. Todėl induose turi būti geležies. Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai.

2.1.2 Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia

Norėdami surasti kiekvienai zonai tinkančių puodų mažiausią skersmenį, skaitykite iliustruotą šio instrukcijų vadovo dalį.

2.2 Energijos taupymas

Kad gautumėte geriausius rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- naudoti keptuves ir puodus tik su plokščiais pagrindais;
- kai tik įmanoma, laikyti puodus uždengtus virimo metu;
- daržoves, bulves ir t.t. virti su mažesniu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką;
- naudoti greitpuodį, kuris dar labiau sumažina energijos suvartojimą ir virimo laiką;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

Siurbimo įrenginio naudojimas Siurbimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.



Versija su siurbimo įranga

7 pav.

Garai šalinami į išorę pro eilę vamzdžių (juos reikia įsigyti atskirai), pritvirtintų prie jau duotos flanšinės jungties.

Šalinimo vamzdžio skersmuo turi būti lygus jungiamojo žiedo skersmeniui:

- jei išvadas stačiakampis 222 x 89 mm
- jei išvadas apvalus Ø 150 mm (*)

Dėl išsamesnės informacijos, žiūrėkite puslapį apie versijos su siurbimo įranga priedus šių instrukcijų iliustruotoje dalyje.

7c pav.

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės siurbimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisiimama jokia atsakomybė.

! Būtina naudoti kiek įmanoma trumpesnį vamzdį.
! Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).
! Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



Versija su filtru

8 pav.

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje.

Pakuotėje jau yra keturios aukščiausio lygio eksploatacinių savybių keraminių aktyviosios anglies filtrų kasetės.

Keraminiai filtrai – tai naujoviški moduliniai iš naujo atsistatantys anglies filtrai (žiūrėkite šių instrukcijų skyrių „Priežiūra – Aktyviosios anglies filtrai“).

Cheminės – fizikinės savybės užtikrina veiksmingą kvapų sugėrimą ir didelį mechaninį stiprį.

Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

13b pav.

Žr. interneto svetaines www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą gamą siūlomų rinkinių, montuojamų įvairias būdais: tiek su filtrais, tiek su siurbimo įrenginiu.

3. Įrengimas

Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

Elektrinis buitinis prietaisais sukurtas taip, kad tiktų įmontuoti į 2–6 cm storio darbastalį, jei montuojamas TOP; 2,5–6 cm, jei montuojamas FLUSH.

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje, bent 4 cm šonuose ir bent 50 cm iki viršutinių spintelių.

NB = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo pateiktais nurodymais.

⚠ 3.1 Prijungimas prie elektros tinklo

3 pav.

- Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.
- Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus.
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus.
- Įsitikinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas įrenginys, įtampą.
- Nenaudokite ilgintuvų.
- Įžeminimas yra privalomas pagal įstatymą
- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.
- Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su įrenginiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm2 galiai iki 7200 vatų, o aukštesnei galiai naudokite 4mm2.
- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.
- Įrenginys yra skirtas būti nuolatos prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

Dėmesio! Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

Dėmesio! Jungimo laidą keisti privalo įgaliotas techninis servisas arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Pastaba: gaminys turi „Power Limitator“ funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą kw

Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekančias minutes). **Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas“.**

3.3 Montavimas

Prieš pradedant montuoti.

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisiekite su pardavėju ar Klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra rinkinio dalių, kurios išimamos ir supakuojamos atskirai (kad būtų lengviau pervežti, pavyzdžiui, maišeliai su varžtais, garantijos ir pan.).
- Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra kištukinis lizdas.

Baldo, kuriame bus montuojama kaitlentė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovių, šildytuvų, orkaičių, skalbyklių ir džiovyklių.
- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlentę ir pašalinkite visas po darbų likusias drožles ir pjuvenas.

SVARBU: naudokite vieno komponento hermetiškus klijus **(S)**, kurie būtų atsparūs iki 250 °C temperatūrai; prieš montuojant, klijuojamus paviršius reikia kruopščiai nuvalyti ir pašalinti bet kokias sukibimui galinčias pakenkti medžiagas (pvz., antiadhezines medžiagas, konservantus, tepalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmo ilgį; suklijavę, palikite klijus džiūti apie 24 valandas.

1b pav.

DĖMESIO! Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

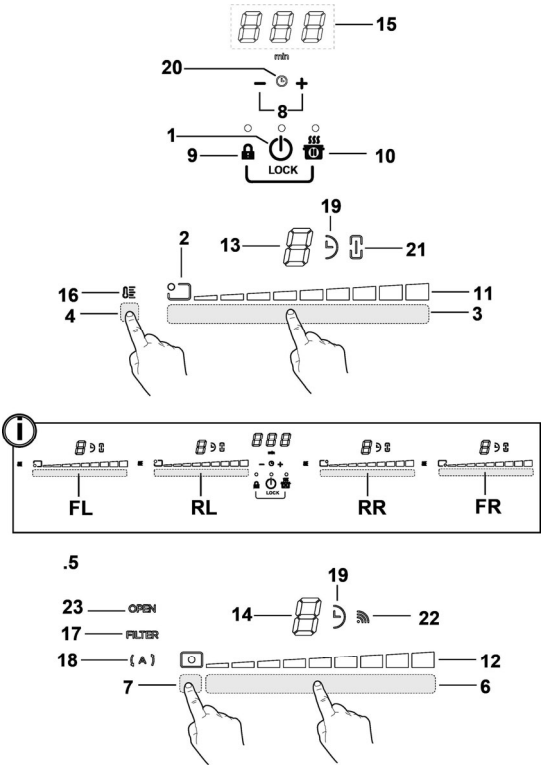
Pastaba: tam, kad gaminys būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo klijais;
- atitinka standartą DIN EN 60454;
- atspari liepsnai‘
- optimalus atsparumas senėjimui‘
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

4. Veikimas

Valdymo skydas

Pastaba: norint pasirinkti komandą, užtenka paliesti (paspausti) ją reprezentuojančius simbolius



.

	Mygtukai
1.	**ĮJ./IŠJ.** kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
2.	Kaitinimo zonos padėties rodiklis
3.	Kaitinimo zonų pasirinkimas Power Level“ padidinimas / sumažinimas
4.	Temperature Manager“ suaktyvinimas
5.	Siurbimo įtaiso mygtukai
6.	Siurbimo įtaiso pasirinkimas Siurbimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
7.	Automatinių funkcijų suaktyvinimas Filtrų prisisotinimo atstatymas
8.	Timer“ suaktyvinimas Timer“ laiko padidinimas / sumažinimas
9.	Key Lock“
9+10.	Child Lock“
10.	Pauzė / atkūrimas

	Ekranas / LED
11.	„Power Level“ (galios lygio) rodymas
12.	Siurbimo greičio (galios) rodymas
13.	Kaitinimo zonos ekranas
14.	Siurbimo įrenginio ekranas
15.	„Timer“ (laikmačio) ekranas
16.	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) rodiklis
17.	Filtrų pagalbos rodiklis
18.	Automatinio siurbimo funkcijos rodiklis
19.	„Timer“ (laikmačio) rodiklis suaktyvintas
20.	„Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas
21.	„Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas
22.	Veikimo su „SNAP“ rodiklis
23.	„FLAP“ (ATVARTO) rodiklis

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Prieš pradedant, reikia žinoti:

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.

Dėl šios priežasties:

• kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti;

• kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., **„Įjungti kaitlentę“** be **„Pasirinkti kaitinimo zoną“** ir **„Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“** arba **„Timer“ (laikmatis)**).

⚠ **Dėmesio!** Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis „H“, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas.

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Įjungta kaitinimo zona	0
„Power Level“ (galios lygis)	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	u
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi	L
Pauzės funkcija	II
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

Kaitlentės savybės

● **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)**

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● **„Pot Detector“ (puodų daviklis)**

Gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)**

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)**

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį „H“.

Veikimas

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

● **Įjungimas**

Paspauskite (palieskite) ⏻ **ĮJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį**

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● **Kaitinimo zonų pasirinkimas**

Palieskite (paspauskite **Pasirinkimo sritį (3)**, atitinkančią pageidaujamą kaitinimo zoną.

● **„9 Power Level“ (9 galios lygis)**

Kaitlentė turi 9 galios lygius

Palieskite ir braukite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (3):**

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

● **„Power Booster“ (galios didinimas)**

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant 9 lygio), kuris išlieka aktyvus 5 minučių ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo srities (3)** (toliau nei lygis 9) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimas)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane simboliu „P“

● **„Bridge Zones“ (sujungti zonas)**

Su „Bridge“ (sujungti) funkcija kaitinimo zonos gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Galima bendrai naudoti priekinę kaitinimo zoną **„Pagrindinė“** su atitinkama zona gale **„Papildoma“**

(norėdami patikrinti, kuriose zonose ši funkcija numatyta, žiūrėkite šių instrukcijų iliustruotą dalį).

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- vienu metu pasirinkite dvi kaitinimo zonų pasirinkimo sritis, kurias norite naudoti

- rodiklis „Bridge“ (sujungti) **(21)**, priklausantis kaitinimo zonai **„Papildoma“ užsidega „ “**
- naudojant kaitinimo zonos **Pasirinkimo sritį (3)** **„Pagrindinė“ bus galima nustatyti darbinį darbinį (galios) lygį**
- norint išjungti **funkciją „Bridge“ (sujungti),** pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

● **„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)**
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas; jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šiltą.
Funkcija „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) suaktyvinama paspaudus suaktyvinimo sritį **(4)**
Zonos, kurioje įjungtas „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) ekrane parodomas simbolis „ “

● **„Key Lock“ (klavišų užrakinimas)**
Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.
Suaktyvinimas:
• paspauskite **(9)**
• virš mygtuko esantis LED užsidega, nurodydamas, kad buvo suaktyvinta
Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● **„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)**
Su „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.
„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima suaktyvinti tik, kai produktas įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.
Suaktyvinimas:
• nuimkite visus puodus nuo kaitlentės;
• vienu metu nuspauskite ir laikykite nuspaustus **(9)** ir **(10),** garso signalas nurodo, kad funkcija suaktyvinta ir rodoma „ “ ekranuose **(13)** ir **(14)**.
Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● **„Timer“ (laikmatis)**
„Timer“ (laikmačio) funkcija – tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).
Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zonos (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudotojas perspėjamas atitinkamu garso signalu.
Kaitlentės „Timer“ (laikmačio) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas
• Pasirinkite kaitinimo zoną (galia≠0)
• Paspauskite **(8)**, kad įjungtumėte funkciją „Timer“ (laikmatis)
• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:
paspauskite rinkiklį , kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką
paspauskite rinkiklį , kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką
Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.
Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks „Timer“ (laikmatis); ekrane **(15)** 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.
Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus mygtuką), o tuo tarpu, ekranas **(15)** mirksės rodydamas simbolį „0.00“.
Pastaba: kai naudojamas laikmatis, kaitinimo zonos ekrano šone parodomas simbolis „ “ **(19)**
Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):
• pasirinkite kaitinimo zoną,
• nustatykite laikmačio dydį „0“ , naudodami
Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● **„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)**
„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) suaktyvinamas paspaudus **(8)** .
Pastaba: norėdami nustatyti funkciją **„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)**, vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija **„Timer“ (laikmatis)**.
Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus mygtuką), o tuo tarpu, ekranas **(15)** mirksės rodydamas simbolį „0.00“.
Pastaba: kai naudojamas „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis), pasirodo simbolis „ “ **(20)**

● **Pauzė**
Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.
Suaktyvinimas:
• paspauskite **(10)**
• parodomas „ “ ekrane **(13)**.
Norėdami išjungti funkciją:
Pastaba: ši operacija atstato prieš pauzę buvusias kaitlentės sąlygas
• paspauskite **(10)**
• per 10 sekundžių pirštais slinkite į dešinę išilgai l'**Pasirinkimo sritis (3),** susijusi su **2 kaitinimo zona (19 PAV.)**;
Pastaba: jei veiksmo neatliksite per šį laiką pauzės funkcija lieka suaktyvinta.

Pastaba: jei po 10 minučių **Pauzės funkcija** neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

● **„Recall“ (atkūrimas)**
Su funkcija „Recall“ (atkūrimas) galima atkurti visus kaitlentėje atliktus nustatymus, jai atsitiktinai išsijungus.
Suaktyvinimas:

- **iš naujo įjunkite kaitlentę** per 6 sekundes nuo išjungimo
- **paspauskite „ “** per kitas 6 sekundes

● **„Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)**
Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Šią funkciją galima naudoti su 1–8 kaitinimo lygiais.
Suaktyvinimas:

- ilgai spauskite **Pasirinkimo sritį (3)**; pageidaujama galia
- parodoma „A“ ekrane **(13)**.

● **„Power Limitation“ (galios ribojimas)**
Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą.
Pastaba: nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta, **nespaudžiant** mygtuko , prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekančias 2 minutes.
Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- paspauskite ir ilgai laikykite nuspaustus mygtukus tol, kol pasigirs trumpas garso signalas

- vienu metu slinkite pasirinkimo sritimis **FL ir RL** iš kairės į dešinę,
po to ilgai laikykite nuspaudę paskutinį galios lygį atitinkančią sritį tol, kol pasigirs trumpas garso signalas

- „Timer“ (laikmačio) ekranas (**15**) rodo simbolius „**CF6**“ nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą

- po to paspauskite klavišą ir laikmačio ekrane (15) bus rodoma **PHA (Phase power limit):**
- FL zonos ekrane rodomas dabartinis nustatymas**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė 7,4 KW

- norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas), slinkite pasirinkimo sritimis FL

- norėdami išsaugoti atliktą pakeitimą, spauskite klavišus 1 sekundę;
pasigirs garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą ir funkcija išsijungs.

SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS
● **Įjungimas**

Paspauskite (palieskite) **ĮJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį**
Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.
Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.
Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● **Siurbimo įrenginio įjungimas:**
Palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo sritį (6)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įrenginį

● **Siurbimo greitis (galia):**
Kaitlentė turi 8 siurbimo greičio (galios) lygius
Palieskite ir braukite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (6):**
į dešinę, kad padidintumėte siurbimo greitį (galią) (0-8);
į kairę, kad sumažintumėte siurbimo (greitį (galią) (8-0);

● **Siurbimo „Power Booster“ (galios didinimas)**
Produktas turi du papildomus siurbimo greičio (galios) lygius (be lygio B)
- Palieskite ir slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (3)** (toliau nei lygis B) ir suaktyvinkite siurbimo „Power Booster“ (galios didinimas)
9 lygis: išlieka aktyvus 15 minučių
10 lygis: išlieka aktyvus 5 minutes
o po to galia grįžta į 8 lygį

Pastaba: kai siurbimo įrenginio „Power Booster“ (galios didinimas) suaktyvintas, jis pasirinktos kaitinimo zonos ekrane **(13)** rodomas simboliu „P“

● **„Timer“ (laikmatis)**
Siurbimo įrenginio „Timer“ (laikmatis) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas
• Pasirinkite siurbimo įrenginį.
• Paspauskite **(8)**, kad įjungtumėte „Timer“ (laikmačio) funkciją (iš bet kurio greičio)
• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:
paspauskite rinkiklį , kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką
paspauskite rinkiklį , kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

ekrane **(15)** bus rodomas atgalinis skaičiavimas,
Pastaba: siurbimo įrenginio ekrano šone parodomas simbolis „ “**(19)**
Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus mygtuką − +), o tuo tarpu, ekranas **(15)** mirksės rodydamas simbolį „0.00“.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):
- pasirinkite **Pasirinkimo sritį (6)**
- nustatykite laikmačio dydį „0“, naudodami —
Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● Filtrų prisotinimo rodiklių suaktyvinimas
Paprastai šie rodikliai yra išjungti
(tiek riebalų filtrui, tiek aktyviosios anglies filtrui)
Norėdami juos suaktyvinti, atlikite tolesnius veiksmus:
- įjunkite gartraukį naudodami ⏻;

- kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite ir laikykite nuspaustą **Pasirinkimo sritį (7):**
šviesos diodas „FILTER“ (**17**) įsijungia degti neryškiai
siurbimo įrenginio ekrane **(14)** rodoma raidė „**G**“ – galima suaktyvinti **riebalų filtro** prisotinimo rodiklį –
Pastaba: iš naujo paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)**, kad ekrane **(14)** būtų parodyta raidė „**F**“ ir galite suaktyvinti **kvapų ir anglies filtrą**
Aktyvus
- paspauskite **Pasirinkimo sritį (6),** šviesos diodas „FILTER“ (**17**) pradeda šviesti ryškiai, o po to po 10 sekundžių išsijungia nurodydamas, kad atliktas **SUAKTYVINIMAS**.

● Filtrų prisotinimo rodiklių išjungimas
pakartokite pirmiau aprašytą operaciją, kad suaktyvintumėte;
- šviesos diodas "FILTER" (**17**) pradeda šviesti neryškiai, o po 10 sekundžių išsijungia nurodydamas, kad atliktas **ĮŠJUNGIMAS.**

● Filtrų prisotinimo rodiklis
Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:
Riebalų filtras
šviesos diodas „FILTER“ (**17**) įsijungia;
ekrane (**14**) rodomas simbolis „**G**“ (10 sekundžių nuo įsijungimo)
Aktyviosios anglies kvapų filtras
šviesos diodas „FILTER“ (**17**) mirksi;
ekrane (**14**) rodomas simbolis „**F**“ (10 sekundžių nuo įsijungimo)

● Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
Atlikę filtrų priežiūrą (tepalų ir (arba) aktyviosios anglies kvapų filtro), ilgai spauskite l'**Pasirinkimo sritį (7):**
šviesos diodas „FILTER“ išsijungia ir įsijungia rodiklio skaitiklis.
Pastaba: pakartokite operaciją tuo atveju, kai vienu metu rodomi abiejų filtrų signalai.

● Automatinis veikimas
Produktas turi oro kokybės jutiklį, su kuriuo gartraukis gali automatiškai nustatyti kepimo tipui tinkamiausią siurbimo greitį.
Norėdami suaktyvinti šią funkciją:
Trumpai paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)** šviesos diodas „(A)“ **(18)** užsidega parodydamas, kad gartraukis veikia šiuo režimu.

●Automatinis gartraukio veikimas su „SNAP®“
Apie gartraukio ir „SNAP®“ ir jungtį žiūrėkite su **„SNAP®“** tiekiamą vadovą arba apsilankykite adresu www.elica.com.
Pastaba: „SNAP®“ yra papildomas siurbimo įrenginys, galintis veikti kartu su gartraukiu.
Norėdami suaktyvinti šią funkciją:
Trumpai paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)**; įsijungia šviesos diodas „(A)“ **(18)** ir šviesos diodas „ “ **(22)** parodydamas, kad gartraukis veikia šiuo režimu.

● Atidaryto „FLAP“ (ATVARTO) rodiklis
Siurbimo zona turi mechaninį sukamąjį „FLAP“ (ATVARTĄ). Norint suaktyvinti produktą, reikia įjungti gartraukį ir atidaryti atvartą. Gartraukis turi jutiklį, kuris automatiškai sustabdo variklį tada, kai veikiant siurbimui, „FLAP“ (ATVARTAS) visiškai uždaromas. Siurbimas vėl įjungiamas tada, kai „FLAP“ (ATVARTAS) iš naujo atidaromas.
- įjungiant siurbimo įrenginį, variklis neįsijungs, jei „FLAP“ (ATVARTAS) uždartas:
šviesos diodas „**OPEN**“ (ATIDARYTI) (**23**) įsijungia ir kas 5 sekundes pasigirsta ilgas pyptelėjimas ekranas (12) mirksi
- uždarius „FLAP“ (ATVARTĄ) tada, kai variklis įjungtas, variklis sustos:
šviesos diodas „**OPEN**“ (ATIDARYTI) (**23**) įsijungia ir kas 5 sekundes pasigirsta ilgas pyptelėjimas ekranas (12) mirksi

Prietaisas yra skirtas naudoti kartu su jutiklių „Window“ (langas) RINKINIU (netiekia gamintojas).
Sumontavus jutiklių RINKINĮ „Window“ (langas) (tik tuomet, jei naudojamas režimas IŠTRAUKIMAS), oro ištraukimas nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur RINKINYS naudojamas, esantis langas bus uždarytas.
- **RINKINĮ su prietaisu sujungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas techninis personalas.**
- **RINKINYS turi būti atskirai sertifikuotas pagal komponentui ir jo naudojimui kartu su prietaisu taikomus saugos standartus. Montuoti privaloma vadovaujantis buitiniams prietaisams taikomais reglamentais.**

DĖMESIO:
- **prie prietaiso jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV).**
- **šio prietaiso gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.**

4.1 Galios lentelės

Galia		Virimo tipas	Galios naudojimas (patarimai pagal gaminimo patirtį)
Maks. galia	**Boost**	Įkaitinti greitai	Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius
	8-9	Kepti - virti	Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai
Aukšta galia	**7-8**	Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių)
	6-7	Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus
Vidutinė galia	**4-5**	Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiemas: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno)
Žema galia	**1-2**	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto
OFF	**Nulinė galia**	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4.2 Virimo lentelės

Maisto kategorija	Patiekalai ar virimo tipas	Galia ir virimo eiga			
		Pirmasis etapas	Galios	Antrasis etapas	Galios
Makaronai, ryžiai	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Virti ryžiai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	5-6
	Rizoto	Kepimas ir skrudinimas	7-8	Virimas	4-5
Daržovės, ankštiniai	Virtos	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	6-7
	Bulvytės	Aliejaus kaitinimas	9	Kepimas	8-9
	Skrudintos	Priedų šildymas	7-8	Virimas	6-7
	Troškinimas	Priedų šildymas	7-8	Virimas	3-4
	Keptos	Priedų šildymas	7-8	Kepinimas kol įgaus auksinę spalvą	7-8
Mėsa	Kepsnys	Mėsos kepinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Kepimas ant grotelių ant abiejų pusių	7-8
	Skrudinimas	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	4-5
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
Žuvis	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Virimas	7-8
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepta	Aliejaus ar riebalų kaitinimas	8-9	Kepimas	7-8
Kiaušiniai	Kepti	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	6-7
	Omletas	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	5-6
	Virti / kietai virti	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	5-6
	Blynai	Keptuvės įkaitinimas su sviestu	6	Virimas	6-7
Padažai	Pomidorų	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Ragu	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Bešamelis	Pagrindo paruošimas (sviesto ir miltų tirpinimas)	5-6	Užvirinti iki lengvo virimo	3-4
Desertai, kremai	Saldus kremas	Užvirinti pieną	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	4-5
	Pudingai	Užvirinti pieną	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	2-3
	Ryžių pudingas	Pašildyti pieną	5-6	Virinti ant lengvos ugnies	2-3

5. Priežiūra

Kaitlentės priežiūra

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

5.1 Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu!
Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.
Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes.
Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant.
Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).
NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!
Svarbu:
jei netyčia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti produkto apatinėje dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti bet kokius likučius ir išvalyti užtikrinant didžiausią higieninį saugumą.
16 pav.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.
18a - 18b pav.

Siurbimo įrenginio priežiūra

Valymas

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę. **VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**
Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų.
NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

Riebalų filtras

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.
Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu.
Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.
15 pav.
Aktyviosios Anglies Filtras - Keraminis
(tik versijai su filtrais)

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonius kvapus.
Gaminys turi keturias kasetes filtrų, kurie dėl aktyviosios anglies sulaiko nemalonius kvapus. Aktyviosios anglys yra įmontuotos į keraminę konstrukciją, todėl jas lengvai ir pilnai pasiekia nešvarumai ir užtikrinamas didelis sugėrimo paviršius.
Aktyviosios anglies keraminiai filtrai prisisotina po daugiau ar mažiau ilgesnio laiko tarpo, atsižvelgiant į virtuvės tipą ir į tai, ar reguliariai valomas riebalų filtras. Šiuos kvapų filtrus galima termiškai atkurti iš naujo kas 2/3 mėnesius, 45 minutes palaikius iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Šitaip atkuriant, filtrus galima naudoti daugiausia 5 metus.
17 – 17a – 17b – 17c pav.

5.2 Gedimų suradimas

KLAIDOS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	KLAIDOS PAŠALINIMAS
E2	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
ERR03 + garso signalas 	Aptinkamas nuolatinis (ilgalaikis) mygtuko suaktyvinimas. Sąsaja išsijungia po 10 sekundžių.	Virš vartotojo sąsajos yra vandens, puodų arba virtuvinių įrankių.	Nuvalykite paviršių, nuo kaitlentės nuimkite bet kokius daiktus.
Dėl visų kitų klaidos pranešimų (E … U …)	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

5.3 Klientų aptarnavimas

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

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

Produktam var būt atšķirīgs ārējais izskats, salīdzinot ar šīs rokasgrāmatas zīmējumos attēloto, tomēr lietošanas, tehniskās apskates un uzstādīšanas norādījumi nemainās.

! Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

! Neveiciet izstrādājuma elektriskās instalācijas izmaiņas

! Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, vai visas tās sastāvdaļas ir bez bojājumiem. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

! Pārbaudiet produkta veselumu pirms tā uzstādīšanas turpināšanas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.

1. Brīdinājums

Uzmanību! Rūpīgi sekojiet zemāk norādītajām instrukcijām.

- Pirms jebkādu montāžas darbu veikšanas ierīce ir jāatvieno no strāvas padeves.

- Uzstādīšanas vai apkopes darbus jāveic kvalificētam speciālistam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un atbilstoši spēkā esošajiem vietējiem noteikumiem par drošību. Nelabojiet vai nenomainiet ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- Ierīce obligāti jāiezemē.
-Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai ierīci, kas iebūvēta mēbelē, varētu pieslēgt elektrotīklam.
- Lai uzstādīšana atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem.
- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.
- Kad uzstādīšana ir pabeigta, elektriskās sastāvdaļas vairs nedrīkst būt pieejamas lietotājam.
-Ierīce un tās pieejamās daļas kļūt ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Uzmaniet bērnus, lai tie nerotaļātos ar ierīci; aizsargājiet bērnus un uzraugiet tos, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst.
- Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci.
- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem.
-Izvairieties saskari ar drānu vai citu degošu materiālu, iekams ierīces visas daļas nav pietiekami atdzisušas, aizdegšanās risks
-Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus uz ierīces vai tās tuvumā.
- Pārkarsuši tauki un eļļa var viegli aizdegties. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu.
-Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena

iespēju.
- Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
-Gatavošana uz plīts ar eļļu vai taukiem, ja netiek uzraudzīta, var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- Neizmantojiet tvaika tīrītājus. elektriskās strāvas trieciena risks
- Nenovietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus uz plīts virsmas, jo tie var pārkarst.
- Pirms modeļa pieslēgšanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (piestiprināta ierīces apakšējā daļā), lai pārliecinātos, vai spriegums un jauda atbilst tīklam un, vai kontaktligzda ir piemērota. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi:

- Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, nevis paļaujieties uz virtuves piederumu detektoru.
- Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi.
- Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem.
- Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo zonu.
- Gatavojot nekad neizmantojiet alumīnija folijas loksnes vai arī produktus, kas iepakoti alumīnijā, nekad nenovietojiet tieši uz plīts. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt ierīci.
- Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām.
- Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu.
- Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas, un tiem jābūt centrētiem. Nekādā gadījumā neievietojiet neko starp katlu un plīts virsmu.
- Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni.

Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet produktu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi.

Veicot visas uzstādīšanas un tehniskās apkopes darbības, lietojiet darba cimdus.

Šo iekārtu drīkst izmantot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar

iekārtu.
Tīrīšanu un tehnisko apkopi nevar veikt bērni bez uzraudzības.
Telpā ir jābūt pietiekamai ventilācijai, kad virtuves tvaiku nosūcējs tiek vienlaicīgi lietots ar citām gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.
Tvaiku nosūcējs ir bieži jātīra gan no iekšienes, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), tomēr rūpīgi ievērojiet to, kas ir norādīts tehniskās apkopes norādījumos.
Tvaiku nosūcēja tīrīšanas un nomaiņas, kā arī filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana izraisa ugunsgrēka risku.
Ir stingri aizliegts gatavot ēdienu uz atklātas liesmas.
Atklātas liesmas izmantošana ir kaitīga filtriem un var izraisīt ugunsgrēkus, tādēļ no tās ir jāizvairās visos gadījumos.
Cepšana ir jāveic uzraudzībā, lai izvairītos no tā, ka eļļa pārkarst un aizdegas.
UZMANĪBU! Kad plīts ir darbībā, tvaiku nosūcēja pieejamās daļas var sakarst.
Uzmanību! Nepieslēdziet iekārtu pie elektrotīkla, kamēr uzstādīšana nav pilnībā pabeigta.
Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas ir jāpiemēro dūmgāžu izvadei, stingri ievērojiet to, kas ir paredzēts vietējo likumdevēju noteikumos.
Iesūktais gaiss nav jānovirza cauruļvadā, kas tiek lietots tādu dūmgāžu izvadei, kas ir radītas ar gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.
Nekad nelietojiet tvaiku nosūcēju bez pareizi uzstādīta režģa!
Lietojiet tikai tās stiprinājuma skrūves, kas tiek piegādātas komplektācijā ar produktu tā uzstādīšanai, ja tās nav komplektācijā, iegādājieties pareiza veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā.
Kad virtuves tvaiku nosūcējs un ierīces, kas tiek darbinātas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaicīgi, negatīvajam spiedienam telpā nav jābūt lielākam par 4 Pa (4 × 10-5 bar).
Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu viegli pieejama visu laiku. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārliecinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt atstātas uz vidi un veselību.



Simbols ▬ uz izstrādājuma vai pavaddokumentiem norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumu, bet tas jānodod piemērotā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur produkts tika iegādāts.
Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:
• Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Veiktspēja: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Kad sākat gatavošanu, ieslēdziet tvaiku nosūcēju minimālā ātrumā, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes arī pēc tam, kad esat pabeiguši gatavošanu. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

2. Izmantošana

Plīts virsmas izmantošana

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

Priekšrocības.

Salīdzinot ar elektriskajām plītīm, jūsu indukcijas plīts ir:

- Drošāka: zemāka temperatūra uz stikla virsmas.

- Ātrāka: īsāks pārtikas sakaršanas laiks.

- Precīzāka: plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.

- Efektīvāka: 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

2.1 Trauki gatavošanai

Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstu katlu un pannu uz plīts virsmas vadības paneļa.

2.1.1 Esošie trauki

Indukcijas gatavošanai tiek izmantots magnētisms, lai ražotu siltumu. Tādēļ traukiem jābūt izgatavotiem no dzelzs. Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski.

2.1.2 Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: ja katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai atrastu matla minimālo diametru, kas ir jāizmanto katrai zonai, skatiet šajā rokasgrāmatā norādīto sadaļu.

2.2 Enerģijas taupīšana

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus.
- Dārzeņus, kartupeļus, u.c. vāriet nelielā ūdens daudzumā, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Izmantojot spiediena katlu, vēl vairāk tiek samazināts enerģijas patēriņš un gatavošanas laiks
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

Aspiratora lietošana: iesūkšanas sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Iesūkšanas versija

7. att.

Tvaiki uz ārpusi tiek izvadīti ar caurulēm (jāiegādājas atsevišķi), kas tiek piestiprinātas pie komplektācijas savienojuma atloka.

Izplūdes caurules diametram ir jābūt vienādam ar savienojuma gredzena diametru:

- taisnstūra izvades gadījumā 222 x 89 mm
- apaļas izvades gadījumā Ø 150 mm (*)

Papildu informāciju skatiet iesūkšanas versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

7c att.

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks).

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

! Lietojiet pēc iespējas īsāku cauruļvadu.

! Lietojiet cauruļvadu ar pēc iespējas mazāku izliekumu skaitu (maksimālais izliekuma leņķis: 90°).

! Izvairieties no krasām cauruļvada diametra izmaiņām.

Filtrējošā versija

8. att.

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā.

Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Iepakojumā ir jau iekļauti visaugstākās veiktspējas četri aktīvās ogles keramikas filtru akumulatori. Keramiskie filtri ir inovatīvi modulārie ogles filtri, kas reģenerējas (skatiet šo rokasgrāmatu nodaļā "Tehniskā apkope - Aktīvās ogles filtri). Ķīmiski fiziskās īpašības ļauj sasniegt smaku novēršanas augstu efektivitāti un augstu mehānisko pretestību.

Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

Attēls 13b

Skatiet mājas lapas www.elica.com un www.shop.elica.com , lai pārbaudītu pieejamo komplektu pilnu klāstu, lai varētu veikt dažādas uzstādīšanas gan ar filtrēšanu, gan ar iesūkšanu.

3. Ierīkošana

Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

Mājsaimniecības ierīce ir paredzēta ievietošanai darba virsmā, kuras biezums ir 2-6 cm TOP uzstādīšanas gadījumā; 2,5-6 cm FLUSH uzstādīšanas gadījumā.

Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu ir jābūt vismaz 5 cm frontāli un vismaz 4 cm no sāniem, un vismaz 50 cm no virsējiem plauktiem.

NB = Ieteiktie attālumi ir informatīvi: attālumu plānošanā ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

⚠ 3.1 Elektriskā pieslēgšana

Att. 3

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla

-Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem.

-Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas.

-Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas

-Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta.

-Neizmantot pagarinātājus.

- Sazemējums ir obligāts saskaņā ar likumu
- Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeļiem.

-Gadījumā, ja elektroierīce nav aprīkota ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērsgriezumu 2,5 mm2 jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm2).

- Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru.
- Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

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

Uzmanību! Starpsavienojuma kabeļa nomaiņa jāveic pilnvarotam servisa personālam vai līdzīgas kvalifikācijas personālam.

Piezīme : produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas robežlielumu kw

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad produkts tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). **Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".**

3.3 Ierīkošana

Pirms sākt uzstādīšanu:

- Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā tas nav bojāts, un problēmu gadījumā, pirms turpināt instalēšanu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas centru.
- Pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai.
- Pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā.
- Arī pārbaudiet, vai uzstādīšanas platības tuvumā ir pieejamas elektrības kontaktligzdas

lebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzesēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, sildītājiem, krāsnīm, mazgātājiem un žāvētājiem.
- Visu veidu mēbeles griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un tad rūpīgi novāciet šķembas vai zāģu skaidu atkritumus.

SVARĪGI: lietojiet vienas sastāvdaļas hermētiķi **(S)**, kas ir izturīgs pret augstām temperatūrām - līdz 250° ; pirms uzstādīšanas apstrādājamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, notīrot jebkuru vielu, kas varētu traucēt pielipšanu
(piem.: veidņu smērvielas, konservantus, taukus, eļļas, pulverus, vecu līmvielu atlikumus utt.);
līme vienmērīgi ir jāuzklāj rāmja perimetra iekšienē; pēc līmēšanas ļaujiet līmvielai nožūt apmēram 24 stundas.

Att. 1b

UZMANĪBU! Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

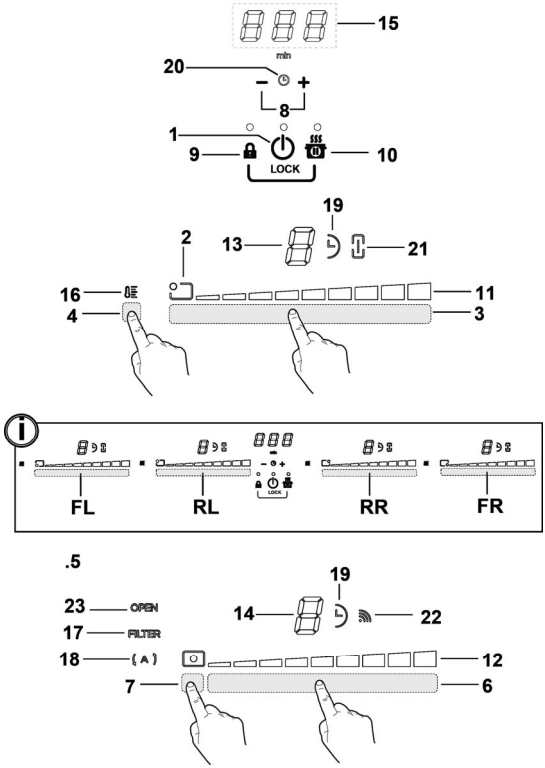
Piezīme: pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams aptīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

4. Darbošanās

Vadības panelis

Piezīme: Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskarties (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



Taustiņi

1. **ON/OFF (IESL./IZSL.)** plīts virsmai/gatavošanas virsmas aspiratoram
2. Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
3. Gatavošanas zonas izvēle
   Power Level palielināšana/samazināšana
4. Temperature Manager aktivēšana
5. Aspiratora taustiņi
6. Aspiratora izvēle
   Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšana
7. Automātisko funkciju ieslēgšana
   Filtru piesātinājuma atiestatīšana
8. Taimera ieslēgšana
   Taimera laika palielināšana/pamazināšana
9. Key Lock

9+10. Child Lock (Bērnu drošības sistēma)

10. Pauze / Recall (atcelt)

Displejs / LED

11. Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
12. Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
13. Gatavošanas zonas displejs
14. Aspirators displejs
15. Taimera displejs
16. IndikatorsTemperature Manager
17. Filtru servisa indikators
18. Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
19. Ieslēgta taimera indikators
20. Indikators Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) aktīvs
21. Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators
22. Indikators darbībai ar SNAP
23. Indikators FLAP

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Pirms sākat:

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.

Šī iemesla dēļ:

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

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

⚠ **Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols "H", norādot šo stadiju.

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Gatavošanas zonas displejs

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

Gatavošanas zona ieslēgta	0
Power Level (Jaudas līmenis)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	H
Pot Detector (Trauku detektors)	U
Temperature Manager funkcija ieslēgta	u
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	L
Pauzes funkcija	II
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	A

Virsmas raksturlielumi

● **Droša aktivizēšana**

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● **Pot Detector (Trauku detektors)**

Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)**

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

● **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)**

Kad viena vai vairākas gatavošanas zonas tiek izslēgtas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek ziņota ar atbilstošu vizuālu signālu atbilstošās zonas displejā ar simbolu "H" .

Darbība

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

● **Ieslēgšana**

Nospiediet (pieskarieties) ⏻ **ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**

Iedegas signāllampiņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● **Gatavošanas zonu izvēle**

Pieskarieties (nospiediet **atlases Area (3),** kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

● **9 jaudas līmeņi**

Virsma ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (3):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

● **Power booster (Jaudas palielināšana)**

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis 9), kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (3)** (papildu līmenis 9) un aktivizējiet Power Booster (Jaudas palielināšana)

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētās zonas displejā ar simbolu "P"

● **Bridge (Savienojuma) zonas**

Gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem.

Ir iespējams kombinēti lietot priekšējo gatavošanas zonu **"Master"** un atbilstošo zonu aizmugurē **"Sekundārā"**

(lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju - atlasiet vienlaikus divas gatavošanas zonu, kuras jāizmanto, atlases vietas

- Indikators Bridge (Savienojuma) **(21)** gatavošanas zonā **"Sekundārā" iedegas "** **"**
- izmantojot **atlases Area (3)** gatavošanas zonā **"Master" būs iespējams iestatīt darbības Līmeni (Jauda)**
- lai atspējotu **Bridge funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

● **Temperature Manager**

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

Funkcija Temperature Manager aktivizējas, nospiežot aktivēšanas zonā **(4)**

Tās zonas displejā, kura darbojas Temperature Manager funkcijā, parādās simbols **"** **"**

● **Key Lock**

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

Aktivizēšana:

- nospiediet **(9)**
- LED virs taustiņa ieslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi aktivizēšana

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Child Lock (Bērnu drošības sistēma)**

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu.

Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad produkts ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

Aktivizēšana:

- noņemiet katlus, kas vēl atrodas uz plīts virsmas
- vienlaikus nospiediet un turiet nospiestus **(9)** un **(10),** skaņas signāls norāda, ka funkcija ir aktīva,un parādās "**L**" displejos **(13)** un **(14)**.

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Taimeris**

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā). Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zonas (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Plīts virsmas taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana

- Atlasiet gatavošanas zonu (jauda≠0)
- Lai piekļūtu taimera funkcijai, nospiediet **(8)**
- Regulējiet taimera darbības laiku:

  nospiediet selektoru , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku

  nospiediet selektoru , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā **(15)** parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot taustiņu), kamēr displejs **(15)** mirgo, ar simbolu "**0.00**".

Piezīme: gatavošanas zonas ekrāna pusē, lietojot taimeri, parādās simbols " **(19)**

Lai izslēgtu taimeri:

- atlasiet gatavošanas zonu
- iestatiet taimera vērtību uz "**0**", izmantojot

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)**

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) tiek aktivizēts, nospiežot **(8)** .

Piezīme: lai regulētu funkciju **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris), ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai** Taimeris.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot taustiņu), kamēr displejs **(15)** mirgo, ar simbolu "**0.00**".

Piezīme: lietojot Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris), parādās simbols " **(20)**

● **Pauze**

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

Aktivizēšana:

- nospiediet **(10)**
- parādās "**II**" displejā **(13)**.

Lai atspējotu funkciju:

Piezīme : šī darbība atjauno virsmas nosacījumus pirms pauzes

- nospiediet **(10)**
- 10 sekunžu laikā ritieniet pa labi ar pirkstiem pa **atlases Area (3),** kas atbilst **gatavošanas zonai 2 (19.ATT.)**;

Piezīme : ja darbība netiek veikta šajā laikā pauzes funkcija paliek aktīva.

Piezīme: ja pēc 10 minūtēm**, Pauzes funkcija** netiek atspējota, virsma izslēgsies automātiski.

● **Recall (Atcelt)**
Recall funkcija ļauj atgūt visus virsmā iestatītos iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā.

Aktivizēšana:

- **atkārtoti ieslēdziet virsmu** ⏻ 6 sekunžu laikā no izslēgšanas
- **nospiediet "** SSS ⏻ **"** turpmāko 6 sekunžu laikā

● **Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)**
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni.
Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem 1 -8 .

Aktivizēšana:

- nospiediet uz vēlamo jaudu ilgāku laiku **atlases Area (3)**
- parādās "A" displejā **(13)**.

● **Power Limitation (Jaudas ierobežošana)**
Jaudas ierobežošanas funkcija Power Limitation ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju.
Piezīme : iestatīšana jāveic ar izslēgtu plīts virsmu,
nenospiežot pogu ⏻, kad plīts virsma tiek pievienota elektrotīklam vai ja elektrības padeve tiek pievienota nākamo 2 minūšu laikā.
Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

- nospiediet un turiet nospiestu ilgāku laiku pogas 🔒 SSS ⏻, līdz tiek izdots īss akustiskais signāls

- ritiniet vienlaicīgi atlases zonā **FL un RL** , no kreisās uz labo pusi,
tad ilgi turiet nospiestu zonā, kas atbilst pēdējam jaudas līmenim , līdz tiek izdots īss skaņas signāls
- taimera displejā (**15**) parādās simboli "**CF6**", kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu
- secīgi nospiediet pogu SSS ⏻, un taimera displejā (15) parādīsies **PHA (fāzes jaudas ierobežojums):**

- FL zonas displejā tiek parādīts pašreizējais iestatījums**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** pēc noklusējuma iestatījums ir iestatīts uz 7,4 KW
- lai mainītu jaudas ierobežojuma iestatījumu, ritiniet pa FL izvēles zonām

- lai saglabātu izdarīto izvēli, nospiediet pogas 🔒 SSS ⏻,1 sekundi;
lai apstiprinātu iestatījumu, tiks izdots skaņas signāls, un funkcija tiks pārtraukta.

ASPIRATORA LIETOŠANA

● **Ieslēgšana**

Nospiediet (pieskarieties) ⏻**ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**
Iedegas signāllampiņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.
Nospiediet no jauna, lai izslēgtu
Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● **Aspiratora ieslēgšana:**
Pieskarieties (nospiediet) **atlases Area (6),** lai aktivizētu aspiratoru

● **Iesūkšanas ātrums (jauda):**
Plīts virsmai ir 8 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņi
Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (6):**
pa labi, lai palielinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) 0-8);
pa kreisi, lai samazinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (8-0);

● **Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)**
Produkts ir aprīkots ar diviem papildu iesūkšanas ātrumu (jaudas) līmeņiem (papildu līmenis B)
- Pieskarieties un ritiniet ar pirkstiem pa **atlases Area (3)** (papildu līmenis B) un aktivizējiet Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)
9. līmenis : paliek aktīvs 15 minūtes
10. līmenis : paliek aktīvs 5 minūtes
pēc kura jauda atgriežas 8. līmenī
Piezīme : Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana) ir aktīvs, un tiek norādīts atlasītās gatavošanas zonas displejā **(13)** ar simbolu" P"

● **Taimeris**

Aspiratora taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana

- Atlasiet aspiratoru.
- Nospiediet — + **(8),** lai piekļūtu taimera funkcijai (no jebkura ātruma)
- Regulējiet taimera darbības laiku:
  nospiediet selektoru +, lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku
  nospiediet selektoru —, lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

displejā **(15)** tiek parādīts atpakaļskaitīšanas laiks,

Piezīme: aspiratora displeja pusē parādās simbols "🕒"**(19)** Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot taustiņu — +), kamēr displejs **(15)** mirgo, ar simbolu "0.00".

Lai izslēgtu taimeri:

• atlasiet **atlases Area (6)**
• iestatiet taimera vērtību uz "0", izmantojot ▬
Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● **Filtru piesātinājuma indikatoru ieslēgšana**
Šie rādītāji parasti ir deaktivizēti
(gan tauku filtra, gan aktīvās ogles filtra)
Lai to aktivizētu, rīkojieties šādi:
- ieslēdziet aspiratora virsmu ar ⏻;
- ar izslēgtu iesūkšanas motoru un gatavošanas zonu nospiediet un turiet nospiestu **atlases Area (7):**
LED "FILTER" (**17**) iedegas ar zema spilgtuma pakāpi
aspiratora displejs **(14)** rāda burtu "**G**" – lai aktivizētu **tauku filtra** piesātinājuma indikatoru –
Piezīme : vēlreiz nospiediet **atlases Area (7),** lai displejā **(14)** parādītu burtu "**F**" un aktivizējiet **aktīvās ogles smaku novēršanas filtru**
Aktīvs
- nospiediet **atlases Area (6),** LED "FILTER" (**17**) pārslēdzas uz augstu spilgtumu, un pēc 10 sekundēm izslēdzas, norādot, ka **AKTIVIZĒŠANA** ir pabeigta.

● **Filtru piesātinājuma indikatoru deaktivizēšana**
iespējošanai atkārtojiet iepriekš aprakstīto darbību;
- LED "FILTER" (**17**) pārslēdzas uz zemu spilgtumu, un pēc 10 sekundēm izslēdzas, norādot, ka **DEZAKTIVIZĒŠANA** ir pabeigta.

● **Filtru piesātinājuma indikators**
Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:
Tauku filtrs
LED "FILTER"(**17**) iedegas;
displejā (**14**) parādās simbols "**G**" (10 sekundes pēc ieslēgšanas)
Aktīvās ogles smaku novēršanas filtrs
LED "FILTER"(**17**) mirgo;
displejā (**14**) parādās simbols "**F**" (10 sekundes pēc ieslēgšanas)

● **Filtru piesātinājuma atiestatīšana**
Pēc filtru (tauku un/vai aktīvās ogles smaku novēršanas filtrs) ilgu laiku nospiediet **atlases Area (7):**
LED "FILTER" izslēdzas, tad no jauna sāciet indikatora atskaiti.
Piezīme: Atkārtojiet darbību, ja abi filtri tiek vienlaikus signalizēti.

● **Automātiskā darbība**
Produkts ir aprīkots ar gaisa kvalitātes sensoru, kas ļauj nosūcēju automātiski iestatīt vispiemērotāko sūkšanas ātrumu atkarībā no gatavošanas veida.
Lai iespējotu šo funkciju:
Īsi nospiediet **atlases Area (7)**, LED "(A)" **(18)** iedegas, lai parādītu, ka nosūcējs darbojas šajā režīmā.

● **Automātiskā nosūcēja darbība ar SNAP®**
Lai izveidotu savienojumu starp nosūcēju un SNAP®, skatiet **SNAP®** komplektācijā iekļauto rokasgrāmatu vai apmeklējiet vietni: www.elica.com.
Piezīme: SNAP® ir papildu iesūkšanas iekārta, kas spēj strādāt kopā ar nosūcēju.
Lai iespējotu šo funkciju:
Īsi nospiediet **atlases Area (7)**, LED "(A)" **(18)** un LED "📶" **(22)** iedegas, lai parādītu, ka nosūcējs darbojas šajā režīmā.

● **Atvērts FLAP indikators**
Iesūkšanas laukums ir aprīkots ar mehāniski rotējošu FLAP. Lai aktivizētu produktu, nepieciešams ieslēgt nosūcēju un atvērt atloku. Nosūcējs ir aprīkots ar sensoru, kas tad, ja iesūkšana ir aktivizēta, automātiski apstādina motoru, ja FLAP ir pilnībā aizvērts. Aspirācija sākas tikai tad, kad FLAP ir atkārtoti atvērts.
- ieslēdzot aspiratoru, motors nedarbojas, ja FLAP ir aizvērts:
LED "**OPEN (ATVĒRT)**" (**23**) iedegas, ik pēc 5 sekundēm atskan ilgs pīkstiens displejs (12) mirgo
- aizverot FLAP ar iedarbinātu motoru, motors apstājas:
LED "**OPEN (ATVĒRT)**" (**23**) iedegas, ik pēc 5 sekundēm atskan ilgs pīkstiens displejs (12) mirgo

Ierīci ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā).
Uzstādot KIT sensoru Window (tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts.
- **KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam.**
- **KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz mājsaimniecības ierīcēm.**

UZMANĪBU!
- **pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai.**
- **šīs mājsaimniecības ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.**

4.1 Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Izmantotais līmenis (displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi)
Maksimālā jauda	**Boost**	Ātri sasildīt	Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarsētu gatavošanas šķidrumu
	8-9	Cept - vārīt	Ideāli piemērots apbrūninānāšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai
Liela jauda	**7-8**	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes)
	6-7	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkarsēšanai
Vidēja jauda	**4-5**	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku). Makaronu maisīšanai
	3-4	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai
	2-3	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tilpums ir mazāks par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķidruma klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	**1-2**	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli sviesta mīkstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli, lai uzturētu karstas tikko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto
OFF (IZSLĒGTS)	**Nulles jauda**	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4.2 Ēdienu gatavošanas tabula

Pārtikas kategorija	Trauki un gatavošanas veids	Jaudas līmenis un gatavošanas veids			
		Pirmais posms	Jauda	Otrais posms	Jauda
Makaroni, rīsi	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Vārīti rīsi	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	5-6
	Risoto	Apbrūnināšana un grauzdēšana	7-8	Gatavošana	4-5
Dārzeņi, pākšaugi	Vārīt	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Vārīšana	6-7
	Cept	Eļļas karsēšana	9	Sacepts	8-9
	Sildīšana	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	6-7
	Sautēt	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepšana	Piederumu karsēšana	7-8	Sacepumu apbrūnināšana	7-8
Gaļa	Cepta	Gaļa ,apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkarsēšana	7-8	Grilēšana no abām pusēm	7-8
	Apbrūnināšana	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	4-5
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
Zivis	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkarsēšana	7-8	Gatavošana	7-8
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepts	Eļļas vai tauku karsēšana	8-9	Sacepts	7-8
Olas	Ceptas	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	6-7
	Omlete	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	5-6
	Ar čaulu/vārītas	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Gatavošana	5-6
	Pankūkas	Pannas ar sviestu karsēšana	6	Gatavošana	6-7
Mērces	Tomāti	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Ragū	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Bešamela mērce	Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums)	5-6	Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai	3-4
Kūkas, krēmi	Olu krēms	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	4-5
	Pudiņi	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	2-3
	Rīsu pudiņš	Uzsildīt pienu	5-6	Uzturēt vieglu viršanu	2-3

5. Tehniskā apkalpošana

Plīts virsmas tehniskā apkope

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

5.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:
Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.
Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.
Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.
Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).
NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!
Svarīgi:
Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārlikuši šķidrumi, ir iespējams ieslēgt izplūdes vārstu, kas atrodas produkta apakšējā daļā, lai novērstu jebkurus pārpalikumus un lai varētu veikt tīrīšanu ar maksimālo higiēnas drošību.
Attēls 16

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.
Attēls 18a - 18b

Aspiratora tehniskā apkope

Tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. **TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**
Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas.
NELIETOJIET SPIRTU!

Tauku filtrs

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.
Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā.
Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.
Attēls 15
Aktīvās Ogles Filtrs – Keramiskais
(Tikai filtrējošai versijai)
Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Produkts ir aprīkots ar četriem filtru akumulatoriem, kas notur smakas, pateicoties aktīvajām oglēm. Aktīvās ogles ir integrētas keramikas struktūrā, kas tās padara viegli un pilnībā pieejamas piemaisījumiem, tādējādi radot augstu absorbcijas virsmu.
Piesātinājums **aktīvo ogļu keramikas filtros** tiek konstatēts pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves vaida un tauku filtra tīrīšanas biežuma. Šie smakas novēršanas filtri var tikt termiski reģenerēti katrus 2/3 mēnešus 200°C krāsnī, kas iepriekš uzkarsēta 45 minūtes. Reģenerācija nodrošina filtru maksimālo kalpošanas laiku uz 5 gadiem.
Attēls 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Problēmu novēršana

KĻŪDU KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE IEMESLI	KĻŪDU NOVĒRŠANA
E2	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
ERR03 + skaņas signāls 	Tiek konstatēta nepārtraukta (pastāvīga) taustiņa darbība. Saskarne izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Ūdens, katli vai virtuves rīki uz lietotāja saskarnes.	Notīrīt virsmas, noņemt jebkurus priekšmetus no virsmas.
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem (E … U …)	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

5.3 Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakva druga upotreba (npr. grejanje prostorija) nije dozvoljena. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimerenu upotrebu ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

! Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

! Nemojte vršiti nikakve električne promene na uređaju.

! Pre montaže uređaja, proverite da li su svi delovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

! Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu sa uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamenjivati bilo koji deo uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.

-Uzemljenje uređaja je obavezno.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu sa pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.

-Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente.

- Budite oprezni da se deca ne igraju sa uređajem; držite decu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupnu delovi mogu jako zagrejati za vreme upotrebe.

- Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.

- Izbegavajte kontakt sa tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi uređaja nisu dovoljno ohladili, rizik od požara

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugasite uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog

udara.

-Uređaj nije namenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, sa uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom rizik od električnog udara

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati.

- Pre spajanja uređaja na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno:

- Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje.

- Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda.

- Na kraju kuvanja, isključite zonu na kojoj ste kuvali.

- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju prilikom kuvanja i ne stavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijumsku foliju. Aluminijum se može rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš uređaj.

- Nikada ne zagrevajte limenke sa hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati!

Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje.

- Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage.

- Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuvanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod

ispravnim nadzorom ili su obučeni o sigurnom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći.
Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja.
Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se kuhinjska kapa koristi u kombinaciji sa drugim uređajima za izgaranje gasa ili drugih goriva.
Kapa se mora redovno čistiti i unutra i spolja (BAREM JEDNOM MJESEČNO), a svakako se mora poštovati ono što je izričito navedeno u uputstvu za održavanje.
Nepridržavanje pravila za čišćenje kape i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara.
Strogo je zabranjeno pripremanje hrane uz upotrebu plamena.
Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.
Prženje se mora vršiti sa posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja.
PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi kape se mogu pregrejati.
Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena.
Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti.
Usisani zrak se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva.
Nikada ne koristite kapu bez ispravno montirane rešetke!
Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju.
Kada se istovremeno koristi kapa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja uređaja, pobrinite se da uputstva ostanu sa uređajem.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol ▬ na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.
Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:
• Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite kapu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

2. Korištenje

Upotreba ploče za kuvanje
Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.
Prednosti:
U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:
- Sigurnija: niža temperatura na staklenoj površini.
- Brža: kraće vreme zagrejavanja hrane.
- Preciznija: ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- Efikasnija: 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

2.1 Posude za kuvanje

Koristite samo posude sa oznakom 
Važno:
da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:
- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude
Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

2.1.2 Preporučeni dijametri dna posuda
VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.
Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

2.2 Štednja energije
Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:
- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja.
- Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

Upotreba kape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija
Sl.7
Para se evakuiše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu prirubnicu za spajanje.
Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:
- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.
Sl.7c
Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici).
Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.
Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.
! Koristite minimalno dug kanal.
! Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).
! Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija
Sl.8
Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu.
Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića.
U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom).
Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.
Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.
Sl. 13b
Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

3. Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Uređaj je namenjen za ugradnju na radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće elemente..

NAPOMENA = Predložena rastojanja su indikativna: prilikom projektovanja prostora, moraju se pratiti uputstva proizvođača kuhinje.

⚠ 3.1 Električno povezivanje

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže

-Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.

-Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.

-Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.

-Ne koristite produžne kablove.

- Uzemljenje je propisano zakonom.

- Električni kabal za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kablova.

- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm2 za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2).

- Kabal u niti jednoj tački ne sme dostići temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.

- Uređaj je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

Pažnja! Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitator (limitator snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.**

3.3 Montaža

Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vijcima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje **(S)**, koja je otporna na temperaturu, do 250° ; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prianjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.);
lepak treba jednoliko raspodeliti po rubu okvira;
nakon lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

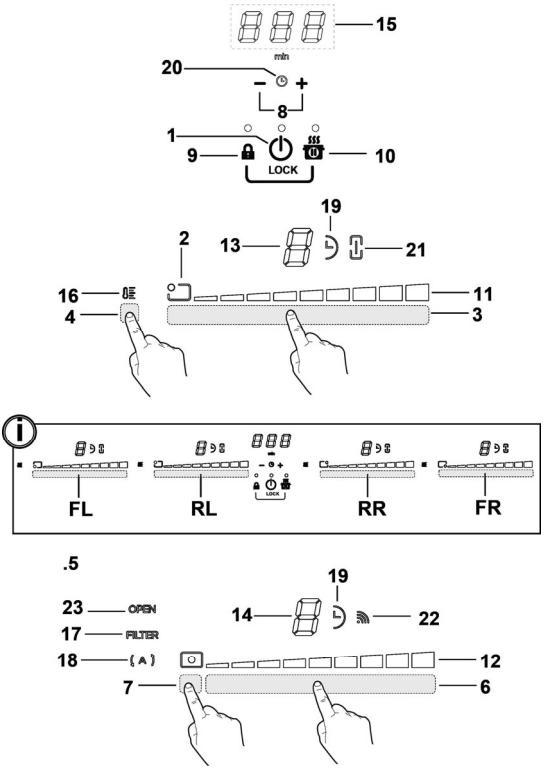
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcionisanje

Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuvanje/ aspiratora za ploču za kuvanje
2. Indikator položaja zone za kuvanje
3. Izbor zone za kuvanje
   Povećavanje/Smanjenje Power Level (nivoa snage)
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Taster aspiratora
6. Izbor aspiratora
   Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
   Resetovanje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (merača vremena)
   Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača remena)
9. Key Lock (zaključavanje tastera)

9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)

10. Pauza / Opoziv

Ekran / LED

11. Prikaz Power Level (nivoa snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Displej zone za kuvanje
14. Displej aspiratora
15. Displej merača vremena
16. IndikatorTemperature Manager (upravljanje temperaturom)
17. Indikator potrebna asistencija za filtere
18. Indikator funkcije automatskog usisavanja
19. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20. Indikator aktivnog Egg Timer (merača vremena za kuvanje jaja)
21. Indikator aktivnog Bridge (mosta)
22. Indikator rada sa SNAP
23. Indikator FLAP

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Pre početka potrebno je znati:
Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti.
Zbog toga:
• Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.
• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: **"Uključite ploču za kuvanje"** bez **"Odaberite zonu kuhanja"** i **"Radna temperatura",** ili **"Funkciju Lock (zaključavanje)"** ili **"Timer (tajmer"**).

⚠ **Pažnja!** U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na displeju zone za kuvanje pojaviće se simbol "H" koji označava tu fazu.
Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Displej zone za kuvanje
na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	0
Power Level (nivo snage)	1...9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	u
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	u
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	II
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	A

Karakteristike ploče za kuvanje

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**
Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrejavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**
Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**
Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)**
Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (displeju) odgovarajućee zone, preko simbola "H".

Rad
Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) ⏻ **ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora**
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Izbor zone kuvanja**
Dodirnite (pritisnite**Područje izbora (3)** ckoji odgovara željenoj zoni kuvanja.

● **9 Power Level (nivo snage)**
Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage
Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3):**
prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

● **Power Booster (Povećavanje snage)**
Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa 9), koji ostaje aktivan u roku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.
Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3)** (preko nivoa 9) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)
Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "P"

● **Bridge Zones (most područja)**
Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje **"Master"** sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje **"Sekundarna"**
(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).
Za aktiviranje funkcije Bridge:
- istovremeno izaberite dva područja izbora zona za kuvanje koje želite da koristite
- indikator funkcije Bridge **(21)** zona za kuvanje **"Sekundarna" se uključuje "** **"**
- preko **Područja izbora (3)** zone kuvanja **"Master" moguće je postaviti Nivo (snagu) kuvanja**
- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**
Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.
Funkcija Temperature Manager aktivira se pod pritiskom područja za aktiviranje **(4)**
Na ekranu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol **"** **"**

● **Key Lock (Zaključavanje tastera)**
Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.
Aktiviranje:
• pritisnite **(9)**
• LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na uspešnu aktivaciju
Ponovite za isključivanje.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**
Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.
Childe Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.
Aktiviranje:
• ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje
• pritisnuti i držati istovremeno **(9)** i **(10),** zvučni signal označava da je funkcija aktivna,i prikazuje se jedna "**L**" na ekranima **(13)** i **(14)**.
Ponovite za isključivanje.

● **Timer (tajmer)**
Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa).
Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje
• Odaberite zonu kuvanja (snaga≠0)
• Pritisnite **(8)** za pristupanje funkciji Timer
• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:
pritisnite selektor , za povećavanje vremena automatskog isključivanja
pritisnite selektor , za smanjivanje vremena automatskog isključivanja
Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.
Napomena: Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer (tajmer); na displeju **(15)** će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.
Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom) , dok displej **(15)** treperi, sa simbolom "0.00".
Napomena: kada se koristi funkcija Timer na strani displeja zone kuvanja pojavljuje se simbol " **" (19)**
Za isključivanje funkcije Timer:
• odaberite zonu za kuvanje
• postavite vrednost tajmera na "0" , preko
Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**
Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira pritiskom na **(8)** .
Napomena: za podešavanje funkcije **Egg Timer** sledite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.
Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom) , dok displej **(15)** treperi, sa simbolom "0.00".
Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer na страни pojavljuje se simbol " **" (20)**

● **Pauza**
Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.
Aktiviranje:
• pritisnite **(10)**
• prikazuje se jedna "**II**" na displejima **(13)**.
Za isključivanje funkcije:
Napomena : ova operacija obnavlja uslove rada ploče pre pauze
• pritisnite **(10)**
• u prvih 10 sekundi dugo kliznite prstima udesno **Područje izbora (3),** koje se odnosi na **zonu kuvanja 2 (SL.19)**;

Napomena : ako se operacija ne izvrši u ovom vremenu funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se posle 10 minuta**, Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Recall (opoziv)**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču** u roku od 6 sekundi nakon isključivanja
- **pritisnite** " " u roku od sledećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grejanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo.

Ova funkcija je dostupna za nivoe snage 1 -8 .

Aktiviranje:

- dugo pritisnite na **Područje izbora (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "P" na displeju **(13)**.

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, **bez** pritiskanja tastera , u trenutku kada je ploča za kuvanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite dugo pritisnutim tastere , dok se ne emituje kratak zvučni signal
- istovremeno klizite prstima po područjima izbora **FL i RL** , od leva ka desno,

zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara poslednjem nivou snage , dok se ne emituje kratak zvučni signal

- displej Timer (**15**) prikazuje simbole "**CF6**", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje
- zatim pritisnite taster i prikazat će se merač vremena (15) **PHA (Phase power limit - Ograničenje fazne snage):**

- displej zone FL prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po područjima izbora FL

- a memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere , na 1 sekundu;

emituje se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPORABA KAPE

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) **ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora**

Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Uključivanje aspiratora:**

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (6)** za aktiviranje aspiratora

● **Brzina (snaga) usisa:**

Ploča je opremljena sa 8 nivoa usisne brzine (snage)

Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (6):**

prema desno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-8);

prema levo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (8-0);

● **Power Booster aspiratora**

Proizvod je opremljen sa dva dodatna nivoa brzine (snage) usisa (preko nivoa 8)

- Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3)** (preko nivoa 8) i aktivirajte Power Booster aspiratora

nivo 9 : ostaje aktivan 15 minuta

nivo 10 : ostaje aktivan 5 minuta

posle čega se snaga vraća na nivo 8

Napomena : kada je aktiviran Power Booster aspiratora, displej **(13)** odabrane zone kuvanja prikazuje simbol" P"

● **Timer (tajmer)**

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer aspiratora

- Odaberite aspirator.
- Pritisnite **(8)** za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite selektor , za povećavanje vremena automatskog isključivanja

pritisnite selektor , za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

na displaju **(15)** se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: na strani displeja zone kuvanja pojavljuje se simbol " "**(19)**

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom ▬ ✚) , dok displej **(15)** treperi, sa simbolom "0.0.0".

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite **Područje izbora (6)**

• postavite vrednost tajmera na "0" , preko ▬

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● Uključivanje indikatora zasićenosti filtera

Ovi indikatori su obično isključeni

(za filter masti i filter sa aktivnim ugljem)

Za njihovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko ⏻;

- sa isključenim motorom usisavanja i zona kuvanja, pritisnite i držite pritisnutim **Područje izbora (7):**

LED "FILTER" (**17**) svetli slabim svetlom displej **(14)** aspiratora prikazuje slovo "**G**" – za nastavljanje aktiviranja indikatora zasićenja **filtera masti** –

Napomena : ponovo pritisnite **Područje izbora (7)** za prikazivanje na displeju **(14)** slova "**F**" i nastavite sa aktiviranjem **filtera mirisa sa aktivnim ugljenom Aktivno**

- pritisnite **Područje izbora (6),** LED "FILTER" (**17**) počinje da svetli visokim intenzitetom, a zatim se isključuje posle 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **UKLJUČIVANJA**.

● Isključivanje indikatora zasićenosti filtera

ponovite prethodno opisan postupak za uključivanje;

- LED "FILTER" (**17**) počinje da svetli niskim intenzitetom, a zatim se isključuje posle 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **ISKLJUČIVANJA.**

● Pokazivač zasićenosti filtera

Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast

LED "FILTER"(**17**) se uključuje;

na displeju (**14**) prikazuje se simbol**G**" (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

Filter za miris sa aktivnim ugljenom

LED "FILTER"(**17**) treperi;

na displeju (**14**) prikazuje se simbol**F**" (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

● Resetovanje zasićenosti filtera

Posle održavanja filtera (masti i/ili za miris sa aktivnim ugljenom) dugo pritisnite **Područje izbora (7):**

LED "FILTER" se isključuje i ponovno pokreće brojač indikatora.

Napomena: Ponovite operaciju u slučaju istovremene signalizacije oba filtera.

● Automatski rad

Proizvod je opremljen senzorom kvaliteta vazduha koji omogućuje da aspirator automatski podesi najpovoljniju brzinu usisavanja prema vrsti kuvanja.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "(A)" **(18)** se uključuje i pokazuje da aspirator radi u ovom režimu.

● Automatski rad aspiratora sa SNAP®-om

Za priključivanje aspiratora i SNAP®-a, pogledajte priručnik isporučen sa **SNAP®-om** ili posetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno sa aspiratorom.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "(A)" **(18)** i LED "📶" **(22)** se uključuju i pokazuju da aspirator radi u ovom režimu.

● Indikator otvorenog FLAP-a

Područje usisavanja je opremljeno sa rotirajućim mehaničkim FLAP-om (poklopcem). Za aktiviranje proizvoda potrebno je uključiti aspirator i otvoriti flap. Aspirator je opremljen senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja FLAP-a, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.

- uključivanjem aspiratora motor se neće pokrenuti ako je FLAP zatvoren:

LED "**OPEN (otvoreno)**" (**23**) se uključuje i emituje se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi displej (12) treperi

- ako se FLAP zatvori kada je motor uključen, motor se zaustavlja:

LED "**OPEN (otvoreno)**" (**23**) se uključuje i emituje se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi displej (12) treperi

Uređaj je dizajniran da se koristi zajedno sa KOMPLETOM senzora za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača).

Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

-Električno priključivanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.

-KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa uređajem. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećime propisima za kućne instalacije.

PAŽNJA:

-kablovi KOMPLETA koji se priključuje na uređaj moraju biti deo sertificiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV).

-Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

4.1 Tablica snage

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	**Boost**	Brzo podgrevanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	IIdealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje
Visoka snaga	**7-8**	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente
Srednja snaga	**4-5**	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko)
Niska snaga	**1-2**	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	dealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota
OFF	**Snaga nula**	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4.2 Tablica za kuvanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuvanja	Nivo snage i način kuvanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Testenina, riža	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Kuvana riža	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće	Lagano kuvanje	Podgrevanje vode	Booster-9	Lagano kuvanje	6-7
	Prženje	Podgrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz mešanje	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	6-7
	Gulaš	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	3-4
	Zaprške	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Zažućivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Gril na obe strane	7-8
	Zažućivanje	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Supe/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženje	Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	6-7
	Omlet	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	5-6
	Kuvano/tvrdo kuvano	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Podgrevanje tave s maslacem	6	Kuvanje	6-7
Umaci	Paradajz	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog ključanja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	2-3
	Riža na mleku	Podgrevanje mleka	5-6	Održavanje laganog ključanja	2-3

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:
Ne koristite abrazivne sunđere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.
Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.
Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
Sol, šećer i pesak mogu ogrebati staklenu površinu.
Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)
NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!
Važno:
U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.
Sl. 16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu
Sl. 18a - 18b

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**
Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.
NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.
Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.
Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.
Sl. 15

Aktīvās Ogles Filtrs – Keramiskais
(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.
Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku, strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupnim za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.
Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i regularnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanoj na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera od 5 godina.
Sl. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Pretraživanje kvarova

INFORMATIVNI KOD	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
ERR03 **+** **zvučni signal** 	Otkriveno je permanentno (stalno) aktiviranje dugmeta Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, posude ili posuđe, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa nje.
Za sve ostale poruke o greškama **(E … U …)**	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1.Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"

2.Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

Natančno upoštevajte navodila iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Izdelek se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njeno uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

! Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

! Ne spreminjajte električnih komponent izdelka

! Pred montažo aparata preverite, da so vsi sestavni deli nepoškodovani. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

! Pred pričetkom montaže preverite brezhibnost izdelka. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko dokupite.

1. Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnim koli postopkom montaže ga morate izključiti iz električnega omrežja.

- Montažo in vzdrževanje mora opraviti specializirani tehnik, v skladu z navodili proizvajalca in ob upoštevanju veljavnih krajevnih predpisov s področja varnosti. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.

- Aparat mora obvezno biti ozemljen.

- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.

- Za zagotovitev montaže v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.

- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.

- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni,požarna nevarnost

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina poškodovana,

izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.

- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.

- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov.
-Ne uporabljajte parnih čistilnikov. nevarnost električnega udara

- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhalno površino, ker se lahko pregrejejo.

- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrezata omrežni ter ali je vtičnica ustrezna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim elektrikarjem.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhalno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.

- Preprečite razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.

- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.

- Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.

- Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!

To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.

- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.

- Posodo je treba postaviti neposredno na kuhalno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhalno ploščo.

- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.

Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja.
Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.
Aparat lahko uporabljajo otroci stari najmanj 8 let in osebe z zmanjšano fizično, senzorično ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, če so pod nadzorom ali pa se jih je poučilo z navodili o varni uporabi aparata in so razumele

tveganja, ki so pri tem prisotna.
Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.
Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se kuhinjsko napo uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv.
Napo je potrebno pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanjost (NAJMANJ ENKRAT MESEČNO) in pri tem izrecno upoštevajte napotke v navodilih za vzdrževanje.
Neupoštevanje pravil za čiščenje nape ali zamenjavo in čiščenje filtrov pomeni tveganje požara.
Strogo je prepovedana priprava jedi s plamenom.
Uporaba prostih plamenov je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti.
Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.
POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli nape lahko segrejejo.
Pozor! Naprave ne priključujte v električno omrežje dokler montaža ni povsem dokončana.
Glede tehničnih in varnostnih ukrepov za izvedbo odvajanja dimnih plinov se strogo ravnajte po predpisih pristojnih lokalnih oblasti.
Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.
Napo nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke!
Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo.
Ko istočasno deluje kuhinjska napa in naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4 × 10-5 bar).
Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje.



Znak ▬ na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme.. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.
Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:
Varnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Lastnosti: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko pričnete kuhati, vklopite napo z najmanjšo hitrostjo in jo pustite vklopljeno nekaj minut tudi po končanem kuhanju. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

2. Uporaba

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- Varnejše: nižja temperatura na stekleni površini.

- Hitrejše: krajši časi segrevanja hrane.

- Natančnejše: kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze

- Učinkovitejše: 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

2.1 Primerna posoda

Uporabljajte samo posodo s simbolom 

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emajliranim dnom.
- posod s hrapavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

2.1.1 Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

2.1.2 Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede najmanjšega premera posode za uporabo na posameznem kuhališču glejte ilustrirani del teh navodil.

2.2 Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalne plošče.
- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba sesalnika Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 7c

Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

! Uporabite čim krajši cevovod.

! Uporabite cevovod s čim manj koleni (največji kot kolena: 90°).

! Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter nato znova vrne v prostor.

Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice.

V embalaži so tudi štiri visoko zmogljive baterije za filtre z aktivnim ogljem. Keramični filtri so inovativni modularni ogleni filtri, ki se regenerirajo (glejte v oddelku Vzdrževanje _ Filtri z aktivnim ogljem, v tem priročniku).

Kemijsko-fizikalne lastnosti omogočajo doseganje visoke učinkovitosti vpijanja vonjav in velike mehanske trdnosti.

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 13b

Glejte spletne strani www.elica.com in www.shop.elica.com ter preverite celovito ponudbo razpoložljivih kompletov za različne načine montaže, tako s filtriranjem kot tudi s sesanjem.

3. Inštalacija

Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

Električni gospodinjski aparat je izdelan za vgradnjo v delovni pult debeline 2-6 cm v primeru montaže TOP; 2,5-6 cm v primeru montaže FLUSH.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm spredaj, najmanj 4 cm ob strani in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omaric.

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

⚠ 3.1 Električna povezava

Slika 3

- Izključite električno napajanje aparata
- Za vgradnjo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja vgradnje in varnosti.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za poškodbe oseb, živali ali predmetov v primeru neupoštevanja navodil iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz pulta
- Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o aparatu, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo aparat priključen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitev je po zakonu obvezna.ž
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov
- Če aparat nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm2 za moč do 7200 W oziroma 4 mm2 za večje moči.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja temperature okolice.
- Aparat je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki bo zagotavljalo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in bo po namestitvi zlahka dostopno.

Pozor! Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

Pozor! Za zamenjavo povezovalnega kabla mora poskrbeti pooblaščena servisno tehnična služba ali podobno usposobljena oseba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitator, ki omogoča nastavitev največje absorpcije moči v kW

Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). **Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitator glejte odsek Delovanje v tem priročniku.**

3.3 Montaža

Pred pričetkom montaže:

- Izdelek vzemite iz embalaže in se prepričajte, da med prevozom ni utrpel poškodb. V primeru težav se obrnite na pooblaščenega prodajalca ali na servisno tehnično službo, preden pričnete z montažo aparata.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojnic z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omarice za vgradnjo:

- Izdelka se ne sme montirati nad hladilne naprave, pomivalne stroje, peči, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhalne površine izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblance in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno maso (**S**), s toplotno odpornostjo do 250° ;
pred montažo je treba dobro očistiti površine za lepljenje, odstraniti se mora vse snovi, ki bi lahko poslabšale oprijem lepila
(npr.: sredstva za ločitev, konzervansi, maščobe, olja prah, ostanki starega lepila itd.);
lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja;
po lepljenju pustite 24 ur mirovati, da se lepilo osuši.

Slika 1b

POZOR! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

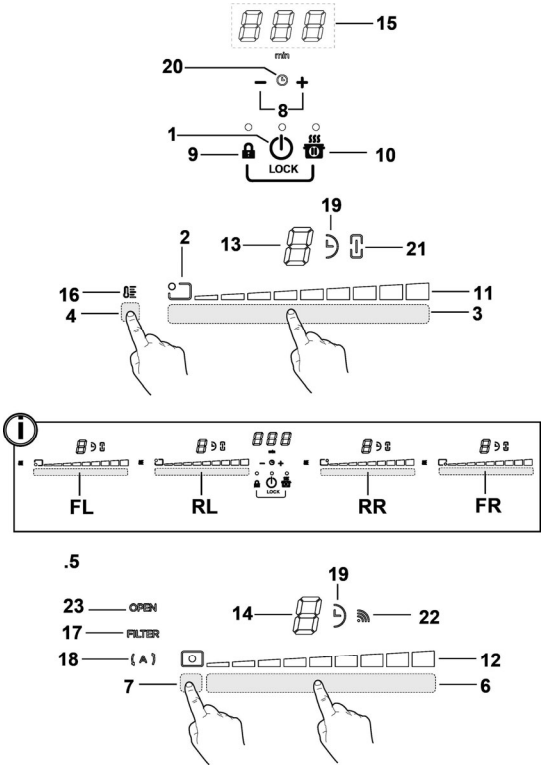
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zavira gorenje
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

4. Delovanje

Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



Tipke

1. **ON/OFF** kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
2. Indikator položaja kuhalnega polja
3. Izbira kuhalnega polja
   Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level
4. Aktiviranje funkcije Temperature Manager
5. Tipke aspiratorja
6. Izbira aspiratorja
   Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
7. Aktiviranje avtomatskih funkcij
   Resetiranje zasičenosti filtrov
8. Aktiviranje funkcije Timer
   Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Premor / Recall

LED zaslon

11. Prikaz Power Level
12. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13. Zaslon kuhališča
14. Zaslon aspiratorja
15. Zaslon Timer
16. KazalecUpravljalca Temperature
17. Indikator asistence filtrov
18. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19. Indikator aktivne funkcije Timer
20. Kazalec Časovnika za jajce aktivem
21. Indikator aktivne funkcije Bridge
22. Indikator delovanja s SNAP
23. Kazalec FLAP

UPORABA KUHALIŠČA

Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:
Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.
Zato je treba vedeti naslednje:

• Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitev, ki ni bila izvedena (na primer: **"Vklopite kuhališče"** brez **"Izbire kuhališča"** in **"Delovne temperature",** ali **"Funkcije Lock"** oziroma **"Časovnika"**).

⚠ **Pozor!** V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol "H", ki označuje to fazo.
Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča
na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	0
Power Level	1...9-P
Kazalec preostale toplote	H
Zaznava posode	u
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	u
Funkcija Child Lock je aktivirana	L
Funkcija premora	II
Funkcija avtomatskega segrevanja	A

Lastnosti kuhališča

● **Safe Activation (Varno aktiviranje)**
Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector (Zaznava posode)**
Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● **Safety Shut Down (Varni izklop)**
Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavljene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**
Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom "H" .

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati želeno področje

● **Vklop**

Pritisnite na (dotaknite se) ⏻ **ON/OFF kuhališča/ sesalnika**
Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop
Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Izbira področij kuhališč**
Dotaknite se (pritisnite **Območje za izbiro (3)** , ki odgovarja želenemu kuhalnemu polju.

● **9 Stopnja moči**
Kuhališče ima 9 stopenj moči
Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž'**Območja za izbiro (3):**
v desno, da bi povečali stopnjo moči;
v levo, da bi zmanjšali stopnjo moči.

● **Power Booster (dodatna moč)**
Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje 9), ki ostane aktivna 5 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.
Dotaknite se in drsite vzdolž **Območja za izbiro (3)** (preko ravni 9) , da bi aktivirali Power Booster (dodatno moč)
Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom" P"

● **Bridge Zones**
S funkcijo Bridge se kuhališča lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči.
Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.
Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča **"Master"** z ustreznim kuhališčem zadaj **"Sekundarni"** (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:
- istočasno izberite obe izbirni območji kuhališč, ki jih želite uporabiti

- kazalec Bridge **(21)** kuhališča **"Sekundarni" se prižge "⏻"**
- preko l'**Območja za izbiro (3)** kuhališča **"Master bo mogoče nastaviti ravenl (Moč) delovanja**

- za izklop **funkcije Bridge** ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

● **Upravljalec Temperature**
Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in z optimalno stopnjo moči , idealno za ohranjanje toplih pripravljenih jedi.
Funkcija Temperature Manager se aktivira s pritiskom na aktivacijsko območje **(4)**
Na zaslonu področja, ki deluje v načinu Temperature Manager , se prikaže simbol **"****"**

● **Key Lock (Zapora)**
Key Lock omogoča zaklepanje nastavitev kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.
Aktiviranje:
• pritisnite  **(9)**
• LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje
Za izklop ponovite postopek.

● **Child Lock**
S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.
Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)
Aktiviranje:
• odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče
• pritisnite in držite istočasno pritisnjene  **(9)** in  **(10),** zvočni signal javi, da je funkcija aktivna,in se prikaže "" na zaslonih**(13)** in **(14)**.
Za izklop ponovite postopek.

● **Timer**
Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)
Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.
Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za kuhalno površino
• Izberite kuhališče (moč≠0)
• Pritisnite  **(8)** da bi prižgali funkcijo Timer
• Nastavite čas trajanja funkcije Timer:
pritisnite izbirno stikalo , da bi povišali čas samodejnega ugašanja
pritisnite na izbirno stikalo , da bi zmanjšali čas samodejnega ugašanja
Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.
Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu **(15)** se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega polja, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.
Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero ), medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa, simbol "".
Opomba: na strani zaslona kuhališča, ob uporabi Časovnika, se pokaže simbol "" **(19)**
Za izklop časovnika:
• Izberite želeno kuhalno polje
• nastavite ivrednost časovnikan "" , s pomočjo 
Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Egg Timer**
Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Egg Timer se aktivira s pritiskom na  **(8)** .

Opomba: za nastavitev funkcije **Egg Timer opravite enak postopek kot za funkcijo** Timer.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero ), medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa, simbol "".

Opomba: ko je Egg Timer v uporabi, se zaslona prikaže simbol "" **(20)**

● **Premor**
Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.
Aktiviranje:
• pritisnite  **(10)**
• prikaže se "" na zaslonih **(13)**.
Za izklop funkcije:
Opomba : ta postopek ponastavi nastavitve kuhališča pred pavzo
• pritisnite  **(10)**
• v 10 sekundah s prstom potegnite proti desni strani vzdolž
Območja za izbiro (3), , ki se nanaša na **kuhališče 2 (SL.19)**;
Opomba : če postopka ne opravite v tem času, ostane funkcija premora aktivna.
Opomba: če po 10 minutah **funkcije premora** ne izklopite, se kuhališče samodejno izklopi.

● **Recall**
V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitev, ki so bile nastavljene s kuhalno ploščo.
Aktiviranje:

- **ponovni prižig kuhališča**
  v 6 sekundah po izklopu
- **pritisnite "** **"**
  v naslednjih 6 sekundah

● **Automatic Heat UP (Samodejno segrevanje)**
Funkcija Avtomatsko segrevanje omogoča hitrejše segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejše kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljene ravni.
Na funkcija je na voljo s stopnjami moči 1 - 8.

Aktiviranje:

- pritisnite vzdolž **Območja za izbiro (3)**, želene moči
- prikaže se "A" na zaslonu **(13)**.

● **Power Limitation**
Funkcija Power Limitation omogoča nastavitev delovanja izdelka tako, da omeji največjo porabo.
Opomba: nastavitev izvedite, ko je kuhališče ugasnjeno, **ne da bi** pritisnili na tipko , ko povežete kuhalno ploščo na električno omrežje, ali po izpadu električnega omrežja samega, v naslednjih 2 minutah.
Za nastavitev funkcije Power Limitation:

- pritisnite in dolgo držite pritisnjeni tipki , dokler ne zaslišite kratek zvočni signal
- istočasno podrsite po izbirnih območjih **FL in RL**

, od leve proti desni,
nato držite dolgo pritisnjeno območje, ki odgovarja zadnji ravni

moči , dokler ne slišite kratkega zvočnega signala
- na zaslonu Timer (**15**) se pokažejo simboli "**CF6**", kar pomeni, da je možno izvesti nastavitev
- nato pritisnite tipko in na zaslonu časovnika (15) se bo prikazal **PHA (Phase power limit):**
- zaslon območja FL prikazuje tekočo nastavitev**
0 = 7,4 kW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** privzeta je nastavitev 7,4 kW
- za spreminjanje vrednosti omejitve moči (Power Limitation)

se pomikajte po izbirnem območju FL

- za shranjenje izbire držite pritisnjene tipke 1 sekundo;
zaslišili boste zvočni signal, ki potrjuje izvedeno nastavitev, nato zapusti funkcijo.

UPORABA ASPIRATORJA

● **Vklop**

Pritisnite na (dotaknite se) **ON/OFF kuhališča/ sesalnika**
Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop
Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Vklop aspiratorja:**
Dotaknite se (pritisnite) na **Območje za izbiro (6)** , da bi aktivirali sesalnik

● **Hitrost (moč) odsesavanja:**
Kuhališče je opremljeno z 8 nivojev hitrosti (moči) sesanja
Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž **Območja za izbiro (6):**
na desno, da bi povišali hitrost (moč) sesanja (0-8);
na ledo, da bi znižali hitrost (moč) sesanja (8-0);

● **Power Booster Sesanje**
Izdelek je opremljen z dvema dodatnima nivoja hitrosti (moči) sesanja (poleg nivoja B)
- Dotaknite se in drsite vzdolž '**Območja za izbiro (3)** (poleg nivoja B) in aktivirajte Power Booster Sesanja
nivo 9 :ostane aktiven 15 minut
nivo 10 :ostane aktiven 5 minut
nato se moč vrne na nivo 8
Opomba: aktiven Power Booster Sesanja je prikazan na zaslonu **(13)** izbranega kuhališča, s simbolom "P"

● **Timer**
Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za aspirator
- Izberite sesalnik.
- Pritisnite **(8)** za dostop funkciji Timer (pri kateri koli hitrosti)
- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:
  pritisnite izbirno stikalo , da bi povišali čas samodejnega ugašanja
  pritisnite na izbirno stikalo , da bi zmanjšali čas samodejnega ugašanja

na zaslonu **(15)** se pokaže odštevanje,

Opomba: ob strani zaslona sesalnika se pokaže simbol " "**(19)**

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero), medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa, simbol "0.00".

Za izklop časovnika:
- izberite l'**Območje za izbiro (6)**
- nastavite ivrednost časovnikan "0" , s pomočjo
Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Aktivacija indikatorjev nasičenosti filtrovi**

Ti indikatorji so običajno deaktivirani

(tako za filter za maščobe kot za filtre z aktivnim ogljem)

Da bi jih aktivirali postopajte kot sledi:

- vklopite sesalno površino z ⏻;
- ko je sesalni motor kuhališča izklopljen, pritisnite in držite pritisnjeno l'**Območje za izbiro (7):**

LED "FILTER" (**17**) se prižge pri nizki osvetlitvi

na zaslonu **(14)** sesalnika se pokaže črka "**G**" – da bi aktivirali indikator zasičenosti **filtra za maščobe** –

Opomba: ponovno pritisnite na **Območje za izbiro (7)** da bi prikazali na zaslonu**(14)** črko "**F**" in nato aktivirali **filter za vonjave na aktivno**

Oglje

- pritisnite na l'**Območje za izbiro (6),** LED "FILTER" (**17**) preide na visoko svetlost, nato se po 10 sekundah ugasne, ko je potrjena **AKTIVACIJA**.

● **Deaktivacija indikatorjev zasičenosti filtrov**

ponovite zgoraj opisan postopek za aktivacijo;

- LED "FILTER" (**17**) preide na nizko osvetljenost, nato se po 10 sekundah ugasne, ko je potrjena **DEAKTIVACIJA.**

● **Indikator nasičenosti filtrov**

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

Maščobni filter

LED "FILTER"(**17**) se prižge;

na zaslonu (**14**) se pokaže simbol "**G**" (za 10 sekund od vklopa)

Filtri za vonjave na aktivno oglje

LED "FILTER"(**17**) utripa;

na zaslonu (**14**) se pokaže simbol "**G**" (za 10 sekund od vklopa)

● **Resetiranje nasičenosti filtrov**

Po tem, ko ste izvedli vzdrževanje filtrov (za maščobe in/ali vonjave z aktivnim ogljem) dolgo pritisnite na l'**Območje za izbiro (7):**

LED "FILTER" se ugasne ter tako ponovno zažene štetje indikatorja.

Opomba: Ponovite postopek v primeru, da oba filtra oddajata signal.

● **Avtomatsko delovanje**

Izdelek je opremljen s senzorjem za kakovost zraka, ki omogoča napi, da samodejno nastavi hitrost sesanja, ki bo najbolj primerna glede na vrsto kuhanja.

Za aktiviranje te funkcije:

Za kratek čas pritisnite na l'**Območje za izbiro (7)**, LED "(A)" **(18)** se prižge, kar pomeni, da napa deluje na ta način.

● **Samodejno delovanje nape s SNAP®**

Za povezavo med napo in SNAP®, glejte priročnik, ki je dobavljen s **SNAP®** ali poglejte na www.elica.com.

Opomba: SNAP® je dodatna sesalna enota, ki lahko dela skupaj z napo.

Za aktiviranje te funkcije:

Za kratek čas pritisnite na l'**Območje za izbiro (7)**, LED "(A)" **(18)** in LED "📶" **(22)** se prižgeta, kar pomeni, da napa dela na ta način.

● **Indikator FLAP odprt**

Sesalnik je opremljen z vrtljivim mehanskim FLAP-om. Da bi aktivirali izdelek, je potrebno napo vklopiti in odpreti flap. Napa je opremljena s senzorjem, ki ob aktivnem sesanju, če je FLAP popolnoma zaprt, samodejno ustavi motor. Sesanje se ponovno zažene samo, ko se ponovno odpre FLAP.

- če vklopimo sesalnik se motor ne bo zagnal, če je FLAP zaprt:

LED "**OPEN**" (**23**) se prižge, sliši se dolgi zvočni signal , vsakih 5 sekund zaslon (12) utripa

- če FLAP zapremo, ko je motor vklopljen, se ta izklopi:

LED "**OPEN**" (**23**) se prižge, sliši se dolgi zvočni signal , vsakih 5 sekund zaslon (12) utripa

Naprava je prirejena za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Window (ni zajet v dobavi proizvajalca).

Z montažo kompleta senzorja Window (samo v primeru uporabe v načinu SESANJA), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre okno v prostoru, na katerem je komplet nameščen.

-Električno povezavo kompleta z napravo mora opraviti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.

-Komplet mora biti ločeno certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki veljajo za komponento, in za uporabo z napravo. Namestitev mora biti izvedena v skladu z veljavnimi predpisi za gospodinjske naprave.

POZOR:

-napeljava kompleta za povezavo z napravo mora biti del certificirane napeljave z malo varnostno napetostjo (SELV).

-Proizvajalec te naprave zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

4.1 Tabela moči delovanja

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	**Boost**	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	**7-8**	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)
Srednje visoka moč	**4-5**	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	**1-2**	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	**Nična moč**	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

4.2 Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrte	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

5. Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:
Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.
Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.
Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.
Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.
Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).
NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!
Pomembno:
V primeru nezgodnih in obsežnih razlitij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpustnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.
Sl. 16

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo
Sl. 18a - 18b

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnim tekočim čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**
Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.
NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.
Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.
S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.
Slika 15
Filter Z Aktivnim Ogljem - Keramičen
(samo različice s filtriranjem)
Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen s štirimi kompleti filtrov, ki z aktivnim ogljem zadržijo vonjave. Aktivno oglje je vgrajeno v keramično strukturo, s katero je lahko in povsem dostopno za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino.
Zasičenost **keramičnih filtrov z aktivnim ogljem** se pojavi po bolj ali manj dolgotrajno uporabo, odvisno od vrste kuhinje in rednega čiščenja maščobnega filtra. Te filtre vonjav se vsake 2-3 mesece lahko toplotno regenerira v pečici, segreti na 200°C, v 45 minutah. Regeneriranje omogoča trajnost filtrov največ 5 let.
Sl. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Iskanje in odpravljanje napak

INFORMACIJSKA KODA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
ERR03 + zvočni signal 	Zaznano je neprekinjeno (stalen) aktiviranje tipko. Vmesnik ugasne po 10. sekundah.	Voda, posoda ali kuhinjski pribor na uporabniškem vmesniku.	Očistite površino, morebitne predmete odstranite s površine.
Za vsa ostala sporočila o napakah (E … U …)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

5.3 Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Niti jedna druga uporaba (npr., grijanje prostorije) nije dozvoljena. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Proizvod može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

! Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

! Ne vršite nikakve električne promjene na proizvodu.

! Prije ugradnje uređaja, provjerite da su svi dijelovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

! Prije ugradnje uređaja provjerite njegovu cjelovitost. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedene od strane kvalificiranog tehničara, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputama za uporabu.

-Uzemljenje uređaja je obvezno.

-Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kabele.

-Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni dijelovi prilikom uporabe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grijaće elemente.

- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupnu dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.

- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vrijeme i nakon uporabe, ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi sastojci uređaj nisu dovoljno ohladili,rizik od požara

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrijane masti i ulja su lako zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj

kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

-Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom rizik od strujnog udara.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati.

- Prije spajanja modela na električnu mrežu: provjerite ploču s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerili da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalificiranog električara.

Važno:

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje.

- Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda.

- Pri završetku kuhanja, isključite zonu na kojoj ste kuhali.

- Nikada ne koristite aluminijsku foliju prilikom kuhanja i ne postavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijsku foliju. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj.

- Nikada ne zagrijavajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati!
Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje,.
- Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage.
- Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuhanje.
- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje.
Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki doma.
Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.
Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s

nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su podučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći.
Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajom.
Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
Prostorija mora biti dovoljno ventilirana, kada se kuhinjska napa koristi u kombinaciji s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva.
Napa se mora redovito čistiti i unutar i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO), svakako se mora poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.
Nepridržavanje pravila za čišćenje nape i zamjene i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara.
Strogo je zabranjeno pripremanje namirnica uz uporabu plamena.
Uporaba plamena je štetna po filtre i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.
Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo paljenje pregrijana ulja.
PAŽNJA: Kada se ploča za kuhanje koristi, dostupni dijelovi nape se mogu pregrijati.
Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok se instalacija nije u potpunosti završena.
Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno je strogo pridržavati se odredbi nadležnih lokalnih vlasti.
Usisani zrak se ne smije poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva.
Nikada ne koristite napu bez ispravno montirane rešetke!
Koristite samo vijke za instalaciju isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi, kupiti ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne duljine, koji su identificirani u vodiču za instalaciju.
Kada se istovremeno koristi napa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).
Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještaja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje.



Simbol ▬ na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.
Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:
• Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite napu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima.
Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filtar/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

2. Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- Sigurnija: niža temperatura na staklenoj površini.

- Brža: kraće vrijeme zagrijavanja hrane.

- Preciznija: ploča odmah reagira na vaše naredbe.

- Učinkovitija: 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

2.1 Posude za kuhanje

Upotrebljavajte samo posude s oznakom

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude s neravnim dnom.
- metalne posude s emajliranim dnom.
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

2.1.2 Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

2.2 Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Koristiti samo posude i tave s ravnim dnom.
- Kad god je moguće držati poklopac na posudama za vrije kuhanja.
- Kuhati povrće, krumpir i sl. s malom količinom vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba nape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

Usisna verzija

Sl.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu prirubnicu za spajanje.

Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

Sl.7c

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici).

Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

! Koristite minimalno dug kanal.

! Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).

! Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.

Filtrirajuća verzija

Sl.8

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića.

U isporuku su već uključene četiri kompleta keramičkih filtera s aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filtri su inovativni modularni filtri od ugljana, koji se regeneriraju (vidi ovaj priručnik u odjeljku Održavanje - Filtri s aktivnim ugljenom).

Fizičko-kemijska svojstva omogućuju postizanje visoke učinkovitost apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

Slika 13b

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupni kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

3. Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Uređaj je namijenjen za ugradnju na radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju instalacije TOP; 2,5-6 cm u slučaju instalacije FLUSH.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće elemente.

NAPOMENA = Predložene udaljenosti su indikativne: u dizajnu prostora moraju se slijediti upute proizvođača kuhinje.

⚠ 3.1 Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže

-Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima instalacije i sigurnosti.

-Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.

-Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.

-Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.

-Ne koristite produžne kabele.

- Uzemljenje je propisano zakonom.

- Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.

- U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm2 za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2).

- Kabel u niti jednoj točci ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.

- Uređaj je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mreži putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

Pažnja! Zamjena kabela za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlaštenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitator (limitator snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za slijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.**

3.3 Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vijcima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica.

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuđa, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje **(S)**, koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prianjanje
(npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepila itd.);
ljepilo treba jednoliko raspodijeljeni po obodu okvira;
nakon lijepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

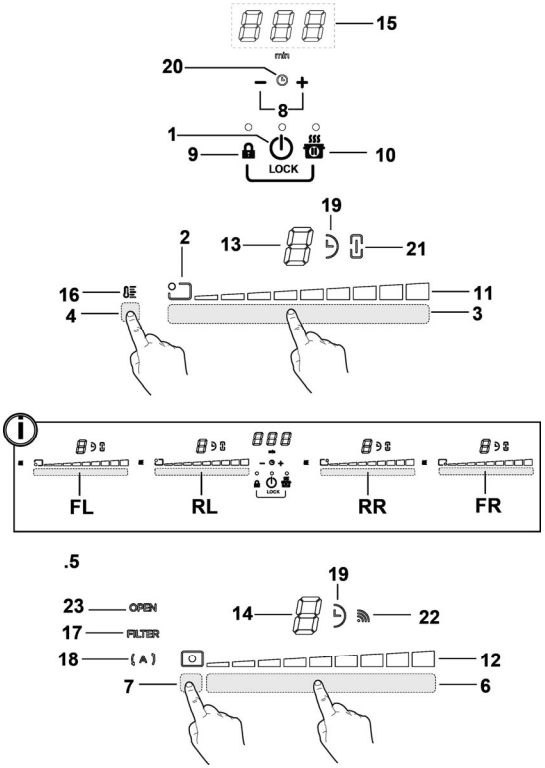
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepilom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepilom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcioniranje

Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno he dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Pokazatelj zone za kuhanje
3. Izbor zone za kuhanje /Povećanje/Smanjenje Power Level (razine snage)
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Tipke nape
6. Izbor nape Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija Resetiranje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (mjerača vremena) Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tipki)

9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)

10. Pauza / Opoziv

Zaslon / LED

11. Prikaz Power Level (razine snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Zaslon zone za kuhanje
14. Zaslon nape
15. Zaslon Timer
16. PokazateljTemperature Manager (upravljanje temperaturom)
17. Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
18. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
19. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
20. Pokazatelj aktivnog Egg Timer (mjerača vrijemena za kuhanje jaja)
21. Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)
22. Pokazatelj rada sa SNAP
23. Pokazatelj FLAP

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Potrebno je znati prije početka:
Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti.
Zbog toga:
• Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.
• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: **"Uključite ploču za kuhanje"** bez **"Odaberite zonu kuhanja"** i **"Radnu temperaturu",** ili **"Funkciju Lock (zaključavanje)"** ili **"Timer (mjerač vremena"**).

⚠ **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol "H" koji označava tu fazu.
Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje
na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	0
Power Level (razina snage)	1...9-P
Pokazatelj preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	u
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	II
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	A

Karakteristike ploče za kuhanje

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**
Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**
Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**
Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)**
Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola "H" .

Rad
Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) ⏻ **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Odabiranje zona kuhanja**
Dodirnite (pritisnite**Područje izbora (3)** koje odgovara željenoj zoni kuhanja.

● **9 Power Level (razina snage)**
Ploča za kuhanje ima 9 razina snage
Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3):**
prema udesno za povećavanje razine snage;
prema ulijevo za smanjivanje razine snage.

● **Power Booster (Povećanje snage)**
Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine 9), koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.
Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3)** (prijeko razine 9) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)
Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom "P"

● **Bridge Zones (most područja)**
Zone kuhanja zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.
Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje **"Master"** sa odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje **"Sekundarna"**

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite istodobno dva područja izbora zona za kuhanje koje želite koristiti

- pokazatelj funkcije Bridge **(21)** zone za kuhanje

"Sekundarna" se uključuje " **"**

- preko **Područja izbora (3)** zone kuhanja **"Master" moguće je postaviti Razinu (snagu) kuhanja**

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager aktivira se pritiskom područja za aktiviranje **(4)**

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager pojavljuje se simbol **"**

● **Key Lock (Zaključavanje tipki)**

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

• pritisnite **(9)**

• LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisna, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Childe Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

• ukloniti sve posude s ploče za kuhanje

• pritisnuti **(9)** i **(10),** zvučni signal označava da je funkcija aktivna,i prikazuje se jedna "**"** na zaslonima **(13)** i **(14)**.

Ponovite za isključivanje.

● **Timer (mjerač vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

• Odaberite zonu kuhanja (snaga≠0)

• Pritisnite **(8)** za pristupanje funkciji Timer

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik , za povećanje vremena automatskog isključivanja

pritisnite izbornik , za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu **(15)** će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: kada se koristi funkcija Timer na strani zaslona zone kuhanja pojavljuje se simbol "**"** **(19)**

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu za kuhanje

• postavite vrijednost mjerača vremena na "0", putem

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● **Egg Timer (merač vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se aktivira pritiskom na **(8)** .

Napomena: za podešavanje funkcije **Egg Timer** slijedite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer na pojavljuje se simbol "**"** **(20)**

● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

• pritisnite **(10)**

• prikazuje se jedna "**"** na zaslonima **(13)**.

Za isključivanje funkcije:

Napomena : ova operacija obnavlja uvjete rada ploče prije pauze

• pritisnite **(10)**

• u prvih 10 sekundi dugo kliznite prstima udesno **Područje izbora (3),** koje se odnosi na **zonu kuhanja 2 (SL.19)**;

Napomena : ako se operacija ne izvrši u ovom vremenu funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se poslije 10 minuta**, Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuhanje se isključuje automatski.

● **Recall (opoziv)**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču** u roku od 6 sekundi nakon isključivanja
- **pritisnite "** **"** u roku slijedećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grijanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu.

Ova funkcija je dostupna za razine snage 1 -8 .

Aktiviranje:

- dugo pritisnite na **Područje izbora (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "**A**" na zaslonu **(13)**.

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, **bez** pritiskanja tipki , u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite dugo pritisnutim tipke , dok se ne emitira kratki zvučni signal

- istovremeno klizite prstima po područjima izbora **FL i RL** , od lijeva prema desno, zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara posljednjoj razini snage , dok se ne emitira kratki zvučni signal
- zaslon Timer (**15**) prikazuje simbole "**CF6**", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje
- zatim pritisnite tipku i prikazat će se mjerač vremena (15) **PHA (Phase power limit - Ograničenje fazne snage):**
- zaslon zone FL prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** zadana postavka je 7,4 KW
- za promjenu postavki funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po područjima izbora FL
- za spremanje izvršenog izbora pritisnite tipke , na 1 sekundu;

emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPORABA NAPE

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Uključivanje nape:**

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (6)** za aktiviranje nape

● **Brzina (snaga) usisa:**

Ploča je opremljena s 8 razina usisne brzine (snage)
Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (6):**
prema udesno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-8);
prema ulijevo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (8-0);

● **Power Booster nape**

Proizvod je opremljen sa dvije dodatne razine brzine (snage) usisa (preko razine **B**)
- Dodirnite i klizite prstima po**Području izbora (3)** (preko razine **B**) i aktivirajte Power Booster aspiratora
razina 9 : ostaje aktivna 15 minuta
razina 10 : ostaje aktivna 5 minuta
poslije čega se snaga vraća na razinu 8
Napomena : kada je aktiviran Power Booster nape, zaslon **(13)** odabrane zone kuhanja prikazuje simbol" **A**"

● **Timer (mjerač vremena)**

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

- Odaberite napu.
- Pritisnite **(8)** za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)
- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:
  pritisnite izbornik , za povećanje vremena automatskog isključivanja
  pritisnite izbornik , za smanjenje vremena automatskog isključivanja

na zaslonu **(15)** se prikazuje odbrojavanje,
Napomena: na strani zaslona zone kuhanja pojavljuje se simbol " "**(19)**

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom "**0.00**".

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite **Područje izbora (6)**
- postavite vrednost tajmera na "**0**" , preko
Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● **Uključivanje pokazatelja zasićenosti filtara**
Ovi pokazatelji su obično isključeni
(za filtar masti i filtar sa aktivnim ugljem)
Za njihovo uključivanje postupite na sljedeći način:

- uključite usisnu ploču putem ⏻;
- sa isključenim motorom usisavanja i zona kuhanja, pritisnite i držite pritisnutim **Područje izbora (7):**

LED "FILTER" (**17**) svijetli slabom svjetlošću
zaslon **(14)** nape prikazuje slovo "**G**" – za nastavljanje uključivanja pokazatelja zasićenja **filtra masti** –
Napomena : ponovo pritisnite **Područje izbora (7)** za prikazivanje na zaslonu **(14)** slova "**F**" i nastavite s aktiviranjem **filtra mirisa sa aktivnim ugljem**
Aktivno
- pritisnite **Područje izbora (6),** LED "FILTER" (**17**) počinje da svijetli jakim intenzitetom, a zatim se isključuje poslije 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **UKLJUČIVANJA**.

● **Isključivanje pokazatelja zasićenosti filtara**
ponovite prethodno opisani postupak za uključivanje;
- LED "FILTER" (**17**) počinje svijetliti niskim intenzitetom, a zatim se isključuje poslije 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do **ISKLJUČIVANJA.**

● **Pokazivač zasićenja filtara**
Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtra:
Filtar za mast
LED "FILTER"(**17**) se uključuje;
na zaslonu (**14**) prikazuje se simbol**G**" (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)
Filtar za miris s aktivnim ugljem
LED "FILTER"(**17**) treperi;
na zaslonu (**14**) prikazuje se simbol**F**" (u trajanju od 10 sekundi od uključivanja)

● **Resetiranje zasićenja filtara**
Poslije održavanja filtara (masti i/ili za miris s aktivnim ugljem) dugo pritisnite **Područje izbora (7):**
LED "FILTER" se isključuje i ponovno pokreće brojač pokazatelja.
Napomena: Ponovite operaciju u slučaju istodobne signalizacije oba filtra.

● **Automatski rad**
Proizvod je opremljen senzorom kvaliteta zraka koji omogućuje da napa automatski podesi najpovoljniju brzinu usisavanja prema vrsti kuhanja.

Za aktiviranje ove funkcije:
Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "(A)" **(18)** se uključuje i pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

● **Automatski rad nape s SNAP®-om**
Za priključivanje nape i SNAP®-a, pogledajte priručnik isporučen sa **SNAP®-om** ili posjetite www.elica.com.
Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno s napom.

Za aktiviranje ove funkcije:
Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED "(A)" **(18)** i LED "📶" **(22)** se uključuju i pokazuju da napa radi u ovom načinu rada.

● **Pokazatelj otvorenog FLAP-a**
Područje usisavanja je opremljeno s rotirajućim mehaničkim FLAP-om (poklopcem). Za aktiviranje proizvoda potrebno je uključiti napu i otvoriti flap. Napa je opremljena senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja FLAP-a, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.
- uključivanjem nape motor se neće pokrenuti ako je FLAP zatvoren:
LED "**OPEN (otvoreno)**" (**23**) se uključuje i emitira se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi zaslon (12) treperi
- ako se FLAP zatvori kada je motor uključen, motor se zaustavlja:
LED "**OPEN (otvoreno)**" (**23**) se uključuje i emitira se dugi zvučni signal na svakih 5 sekundi zaslon (12) treperi

Uređaj je predviđen za uporabu za sparivanje sa KIT sensore Window (KOMPLET senzora Window - proizvođač ne dostavlja).
Instaliranjem kompleta KIT sensore Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje.
-Spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.
-KOMPLET se mora posebice certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Postavljanje se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.
PAŽNJA:
- Kablovi KOMPLETA koji se spajaju na uređaj moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV).
- Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije kompleta.

4.1 Tablica snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)
Maksimalna snaga	**Boost**	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	**7-8**	Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	**4-5**	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	IIdealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	**1-2**	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.
OFF	**Snaga nula**	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4.2 Tablica za kuhanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuhanja	Razina snage i način kuhanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Tjestenina, riža	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuhanje	4-5
Povrće	Priprema na lešo	Zagrijavanje vode	Booster-9	Lešanje	6-7
	Prženje	Zagrijavanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz miješanje	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	6-7
	Gulaš	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	3-4
	Zaprške	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Zažućivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Grill na obje strane	7-8
	Zažućivanje	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Kuhanje	7-8
	Jušna jela/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Prženje	Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	6-7
	Omlet	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	5-6
	Kuhano/tvrdo kuhano	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Zagrijavanje tave s maslacem	6	Kuhanje	6-7
Umaci	Rajčica	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:
Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.
Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.
Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti.
Sol, šećer i pijesak mogu ogrebati staklenu površinu.
Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)
NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!
Važno:
U slučaju slučajnih i velikih izlijevanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.
Slika 16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu
Slika 18a - 18b

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**
Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.
NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.
Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posuđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.
Prilikom pranja u perilici za posuđe, metalni filtar može izblijediti, ali njegova filtarska svojstva se ne mijenjaju.
Slika 15
Filtar S Aktivnim Ugljenom - Keramički
(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.
Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.
Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenje filtra za mast. Ovi filtri za miris mogu se toplinski regenerirati svakih 2/3 mjeseca u pećnici zagrijanoj na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regeneriranje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.
Slika 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Pretraživanje kvarova

INFORMACIJSKI KOD	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
ERR03 **+** **zvučni signal** 	Otkriveno je kontinuirano (stalno) aktiviranje tipke. Sučelje se isključuje nakon 10 sekundi.	Voda, posude ili kuhinjski pribor se nalaze iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite eventualne predmete s površine.
Za sve ostale poruke o pogreškama **(E** … **U** …**)**	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:
1.Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2.Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.
Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

Bu kılavuzda belirtilen talimatlara adım adım bağlı kalınız. Üretici, bu kılavuzda bildirilen talimatlara uyulmaması sonucunda cihazda oluşabilecek olumsuzluklar, hasarlar veya yangınlar konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez. Cihaz yalnızca yiyeceklerin pişirilmesi ve bu pişirmeden kaynaklanan dumanların aspirasyonu için evsel kullanıma yönelik olarak üretilmiştir. Başka amaçlarla kullanıma izin verilmemektedir (örn. Ortamların ısıtılması). Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Ürünün görünümü bu kitapçıkta yer alan görsellerde betimlenenden farklı olabilmekle birlikte, kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynı kalır.

! Talimatları dikkatle okuyun: Bu talimatlarda kurulum, çalıştırma ve güvenlikle ilgili önemli bilgiler yer alır.

! Üründe elektriksel açıdan değişiklik yapmayın.

! Cihazın kurulumunu yapmadan önce bileşenlerden hiçbirinin hasarlı olmadığından emin olun. Hasar varsa, satıcıyla bağlantı kurun ve kuruluma devam etmeyin.

! Kuruluma geçmeden önce ürünün bütünlüğünden emin olunuz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kuruluma devam etmeyiniz.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

1. Uyarılar

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara kesinlikle uyunuz:

- Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Ocağın kurulumu veya bakımı üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyularak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmemişse, cihazın hiçbir parçasını onarmayınız veya değiştirmeyiniz.
- Cihazın topraklanması zorunludur.
- Elektrik kablosu, ankastre cihazın elektrik şebekesine bağlanmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, kurulum düzenlemelerine uygun şekilde, III aşırı gerilim kategorisi koşullarında şebekenin tamamen kesilmesini sağlayan bir standartlara uyun şalter gerekir.
- Çoklu prizler veya uzatmalar kullanmayınız.
- Kurulumu tamamladıktan sonra, kullanıcı artık elektrikli bileşenlere ulaşamamalıdır.
- Kullanım sırasında ocak ve erişilebilir parçaları ısınabilir. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat ediniz.
- Çocukların cihazla ile oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabileceği için, çocukları ocaktan uzak ve gözetim altında tutunuz.
- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve aktif implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın alet ile uyumlu olup olmadığını kontrol etmeleri gerekir.
- Kullanım esnasında ve sonrasında, aletin ısıtıcı kısımlarına dokunmayınız.
- Ocağın tüm bileşenleri yeterince soğumadan bez veya diğer yanıcı malzemeler ile temastan kaçınınız,yangın riski mevcuttur.
- Ocağın üstüne veya yakınına yanıcı malzeme koymayınız.
- Fazla ısınan gresler ve yağlar kolayca alev alabilir. Yağdan zengin besinleri pişirirken gözetim altında tutunuz.
- Yüzeyde çatlak olduğu takdirde, elektrik

çarpması olasılığını önlemek için aleti kapatınız.
- Alet dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalışmaya uygun değildir.
- Yağlı ocağın üzerinde gözetimsiz pişirme işlemi tehlikeli olabilir ve yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Pişirme süreci daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemi sürekli gözetim altında tutulmalıdır.
- Alevleri ASLA su ile söndürmeye çalışmayınız. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri yangın önleyici bir kapak veya bir örtü kullanarak boğunuz. Yangın tehlikesi: Ocağın üzerine herhangi bir eşya koymayınız.
- Buharlı temizleyici kullanmayınız. Elektrik çarpması riski mevcuttur.
- Fazla ısınma ihtimali olduğundan, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayınız.
- Modeli elektrik şebekesine bağlamadan önce: Elektrik gerilim ve güç değerlerinin şebeke ile uyumlu ve bağlantı kablosunun uygun olduğundan emin olmak için ocağın alt kısmında bulunan bilgi levhasını kontrol ediniz. Tereddüt halinde uzman bir elektrik uzmanı ile irtibata geçiniz.

Önemli:

- Kullanımdan sonra, ocağı kumandasını kullanarak söndürünüz ve tencere algılayıcısına güvenmeyiniz.
- Sıvıların taşmasını önlemek üzere, sıvıları haşlarken veya ısıtırken ısı girişini azaltınız.
- Isıtıcı bileşenleri üzerinde boş tencere veya tavayla veya kapsız bırakmayınız.
- Pişirme işlemini tamamladıktan sonra, ilgili bölümü söndürünüz.
- Pişirme esnasında alüminyum folyo kullanmayınız, veya alüminyum ile ambalajlanmış ürünleri asla doğrudan ocağın üzerine koymayınız. Alüminyum eriyip ocağa onarılamaz şekilde zarar verebilir.
- İçinde yemek olan teneke kutu veya konserveleri açmadan ısıtmayınız: Patlayabilir!

Bu uyarı diğer tüm ocak tipleri için geçerlidir.
- Booster gibi yüksek güçlü bir fonksiyonun kullanılması kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması önerilir.
- Kaplar doğrudan ocağın üzerine yerleştirilmeli ve ortalanmalıdır. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır.
- Yüksek ısı olduğunda cihaz pişirme alanlarının güç seviyesini otomatik olarak düşürür.

Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, ürünü fişi çekerek veya kabinin ana şalterini kapatarak elektrik şebekesinden ayırınız.
Tüm kurulum ve bakım işlemleri için, iş eldivenleri kullanınız.
Alet 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasite eksikliği olan veya gerekli bilgiye ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından gözetim altında veya kendilerine aletin güvenli kullanımı ve aletten kaynaklanan tehlikeler hakkında bilgiler verildikten sonra kullanılabilir.
Çocuklar aletle oynamamaları için kontrol altında tutulmalıdır.
Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar

tarafından gözetimsiz şekilde yapılmamalıdır.
Mutfak davlumbazı gaz veya başka yakıtlarla çalışan başka aletlerle aynı anda kullanıldığında, alanda yeterli havalandırma olmalıdır.

Davlumbazın gerek içi gerekse dışı sık sık temizlenmelidir (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ). Bununla birlikte, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uyunuz.
Davlumbazın temizliği ve filtrelerin temizliği ve değiştirilmesine ilişkin standartlara uyulmaması yangın riski doğurur.
Alevde yiyecek pişirme kesinlikle yasaktır.
Açık alev kullanımı filtrelere zarar verdiğinden ve yangına sebep olabileceğinden, kesinlikle kullanılmamalıdır.
Kızartma, aşırı ısınan yağın alev almasını engellemek için kontrol altında yapılmalıdır.
DİKKAT: Ocak çalışır durumda olduğunda, davlumbazın erişilebilir kısımları ısınır.
Dikkat! Aleti kurulum tamamen tamamlanana kadar elektrik şebekesine bağlamayınız.
Duman tahliyesi için benimsenecek güvenlik önlemleri ve teknik önlemler açısından, yerel yetkili otoritelerin düzenlemelerinde öngörülenlere kesinlikle uyunuz.
Aspire edilen hava gazla veya diğer yakıtlarla çalışan aletlerden çıkan dumanların tahliyesi için kullanılan bir kanalda yönlendirilmemelidir.
Izgarası düzgün monte edilmemiş davlumbazı asla kullanmayınız!

Kurulum için yalnızca ürünle birlikte verilen tespit vidalarını kullanınız veya, vida verilmemişse, doğru vida tipini satın alınız. Kurulum kılavuzunda tanımlanan doğru uzunluktaki vidaları kullanınız.
Mutfak davlumbazı ve elektrik dışında bir enerji ile beslenen aletler eşzamanlı olarak çalıştığında, odadaki negatif basınç en fazla 4 Pa (4 × 10-5 bar) olmalıdır.

Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması esnasında bu kullanım kılavuzunun üründen ayrılmamasını sağlayınız.A

Bu alet, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman (WEEE) Direktifi uyarınca işaretlenmiştir. Kullanıcı, bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağlayarak, çevre ve insan sağlığı için ortaya çıkabilecek olumsuz sonuçları engellemeye katkıda bulunmalıdır.
Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan



sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları imhası yerel düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu ürünün arıtımı, geri kazanımı ve geri dönüşüm hakkında ayrıntılı bilgi için, ürünün satın alındığı dükkan, evsel atık toplama hizmeti merkezi veya ilgili yerel ofis ile iletişime geçiniz.

Aşağıdakilere ilişkin standartlara uygun olarak tasarlanan, test edilen ve üretilen cihaz:
• Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Çevre üzerine etkiyi azaltmak amacıyla doğru kullanım önerileri: Pişirmeye başladığınızda, davlumbazı minimum hızda çalıştırınız ve pişirme işlemi sona erdikten sonra da birkaç dakika açık bırakınız. Hızı yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olduğunda ve booster fonksiyonunu yalnızca aşırı durumlarda kullanarak arttırınız. Koku azaltma sistemini etkin tutmak için, karbon filtreyi/leri gerektiğinde değiştiriniz. Yağ filtresini etkin tutmak için, gerektiğinde temizleyiniz. Etkinliği optimize etmek ve gürültüleri asgariye indirmek için, bu kılavuzda belirtilen maksimum kanalizasyon sistemi çapını kullanınız.

2. Kullanım

Ocağın kullanımı

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon fizik fenomenine dayanır. Bu tür bir sistemin temel özelliği enerjinin jeneratörden tencereye doğrudan aktarılmasıdır.

Avantajlar:

Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocağınız:

- Daha güvenli: Cam yüzeyde minör sıcaklık.

- Daha hızlı: Daha kısa yemek ısıtma süreleri.

- Daha kesin: Ocak komutlarınıza hemen yanıt verir

- Daha etkili: Tüketilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı aktarımı hemen kesilir ve böylece, gereksiz ısı yayılımı olmaz.

2.1 Pişirme kapları

Yalnızca  **sembolü olan tencereleri kullanınız**

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasarların oluşmaması için, şunları kullanmayınız:

- Dibi tamamen düz olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini engellemek için, pürüzlü tabanlı kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine asla sıcak tencere veya tava koymayınız.

2.1.1 Kullanılan kaplar

İndüksiyonlu pişirmede ısı üretmek için manyetik güç kullanır. Bu nedenle kaplarda demir bulunması gerekir. Basit bir mıknatıs ile tencerenin manyetik malzemeden yapılıp yapılmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik olarak algılanabilir olmadıkları takdirde tencereler uygun değildir.

2.1.2 Önerilen tencere dibi çapları

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta olmadığı takdirde pişirme bölümleri yanmaz.

Her bölümde kullanılacak tencerenin asgari çapını öğrenmek için lütfen bu el kitapçığında bulunan görsel bölüme bakın.

2.2 Enerji tasarrufu

En iyi sonuçları elde etmek için aşağıdaki önerileri uygulayınız:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanınız.
- Sadece düz tabanlı tencere ve kapları kullanınız.
- Mümkünse, pişirme esnasında kapağı tencerelerin üzerinde tutunuz.
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri biraz su ile pişiriniz.
- Enerji tüketimini ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanınız.
- Tencereyi ocağın üzerindeki özel pişirme bölümünün ortasına yerleştiriniz.

Aspiratörün kullanımı Aspirasyon sistemi iç devir daimli filtreleyici veya dış tahliyeli aspirasyon versiyonunda kullanılabilir.



Aspire eden versiyon

Şekil 7

Buharlar aletle birlikte verilen rakor flanşına sabitlenmiş bir seri boru (ayrı olarak satın alınacaktır) aracılığıyla dışarı doğru tahliye edilmektedir.

Tahliye borusu çapı bağlantı halkasının çapına eşit olmalıdır:

- Dörtgen çıkış için, 222 x 89 mm
- Yuvarlak çıkış için, Ø 150 mm (*)

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen aspire edici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 7c

Ürünü duvarı hava çıkışıyla aynı çapa sahip (rakor flanşı) tahliye borularına ve deliklerine bağlayınız.

Daha düşük çapta duvarlı tahliye borularının ve deliklerinin kullanımı, aspirasyon verimlerinde bir azalmaya ve önemli bir gürültü artışına neden olacaktır.

Bu durumda hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.

! Asgari düzeyde gerekli uzunlukta bir kanal kullanınız.

! Asgari sayıda kavisli bir kanal kullanınız (maksimum kavis açısı: 90°).

! Kanal kesidinde önemli değişikliklerden kaçınınız.



Filtreleyici versiyon

Şekil 8

Aspire edilen hava, odaya geri verilmeden önce özel yağ ve koku filtrelerinden filtre edilecektir.

Ürün, ön kısımda mobilya tabanın bulunan hava çıkışıyla standart bir kurulum için tüm gerekli unsurları içerecek şekilde teslim edilir.

Ambalajda çok yüksek verimli aktif karbonlu seramik filtrelere ait dört pil bulunmaktadır. Seramik filtreler rejenere olan yenilikçi modüler karbon filtrelerdir (bu kılavuzda Bakım - Aktif karbonlu filtreler bölümüne bakınız).

Fizikokimyasal özellikler yüksek bir koku emme etkinliğine ve yüksek mekanik dirence ulaşmaya izin verir.

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen filtreleyici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 13b

Gerek filtreleyici gerekse aspire edici versiyonda farklı kurulumları gerçekleştirebilmek amacıyla mevcut kitleri içeren ürün serisini görmek için, www.elica.com ve www.shop.elica.com adreslerini ziyaret ediniz.

3. Kurulum

Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Bu elektrikli ev aleti, ÇIKINTI yapacak şekilde kurulumda 2-6 cm kalınlığında, SİLME kurulumda 2,5 – 6 cm çalışma tezgahına ankastre olarak kurulmak üzere imal edilmiştir. Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 5 cm, yan tarafta en az 4 cm ve üst askılara olan mesafe ise en az 50 cm olmalıdır.

Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir: Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

⚠ 3.1 Elektrik bağlantısı

Şekil 3

- Cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.
- Montaj, kurulum ve güvenlik alanlarında yürürlükteki standartları bilen, profesyonel açıdan uzman personel tarafından yapılmalıdır.
- Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmaması halinde kişi, hayvan veya eşyalara gelebilecek hasarlarda hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.
- Elektrik kablosu, ocağın mutfak tezgahından çıkartılmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Cihazın altında bulunan seri plakası üzerinde belirtilen voltajın kurulacağı evdeki voltajla aynı olduğundan emin olunuz.
- Uzatma kablosu kullanmayınız.
- Topraklama yasalar gereğince zorunludur.
- Topraklama kablosu diğer kablolara göre 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Elektrikli ev aleti elektrik kablosuna sahip değilse, 7200 Watt'a kadarki güçler için en az 2,5 mm^2'lik iletken kablo kullanınız; daha yüksek güçler için bu değer 4 mm^2 olmalıdır.
- Kablonun hiçbir noktası oda sıcaklığının 50°C fazlasını aşmamalıdır.
- Cihaz daima elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır. Bu nedenle, sabit şebeke bağlantısını III aşırı gerilim kategorisi koşullarında elektrik bağlantısını tamamen kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilir olan standartlara uygun bir omnipolar anahtar ile yapınız.

Dikkat! Devreyi elektrik şebekesine tekrar bağlamadan ve doğru çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce, elektrik kablosunun doğru şekilde takıldığından daima emin olunuz.

Dikkat! Ara bağlantı kablosu yetkili teknik destek servisi tarafından değiştirilmelidir veya benzer vasfa sahip kişi tarafından.

Not: Ürün kw cinsinden maksimum enerji kullanımı eşiğini ayarlamaya izin veren bir Power Limitator fonksiyonu ile donatılmıştır.

Ayar, ürün elektrik şebekesine bağlandığı anda veya elektrik şebekesi tekrar bağlandığında (takip eden 2 dakika içinde) yapılmalıdır. **Power Limitation ayar sıralaması için, bu kılavuzda Çalışma bölümüne bakınız.**

3.3 Montaj

Kuruluma başlamadan önce:

- Ürünü paketinden çıkarttıktan sonra, taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol ediniz ve herhangi bir sorun olması halinde, kuruluma devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Servisiyle irtibata geçiniz.
- Satın alınan ürün boyutlarının ürünün kurulması için önceden seçilen bölgeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle) olması gereken paketlerin (örneğin vida paketi, garanti belgesi vs.) bulunmadığından veya muhtemelen çıkartılmış ve saklanmış olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca, kurulum alanının yakınında bir elektrik prizi olup olmadığını kontrol ediniz

Mobilyayı ankastre etmek için gerekli talimatlar:

- Ürün soğutucu cihazlar, bulaşık makinesi, soba, fırınlar, çamaşır makineleri ve kurutma makineleri üzerine kurulamaz.
- Ocağı yerine takmadan önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini gerçekleştiriniz ve talaşları veya testere artıklarını tamamen uzaklaştırınız.

ÖNEMLİ: 250°'ye kadarki sıcaklıklara dirençli tek bileşenli bir sızdırmazlık macunu kullanınız**(S)**;
kurulumdan önce, yapıştırılacak yüzeyler tamamen temizlenerek, yapışmayı engelleyebilecek her türlü madde uzaklaştırılmalıdır
(örn. sökücüler, koruyucular, gresler, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları vs.);
yapıştırıcı çerçevenin tüm çevresine eşit olarak dağıtılır;
yapıştırma işleminden sonra, yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakınız.

Şekil 1b

DİKKAT! Tespit vidalarının ve tertibatlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması doğal elektriksel risklere neden olabilir.

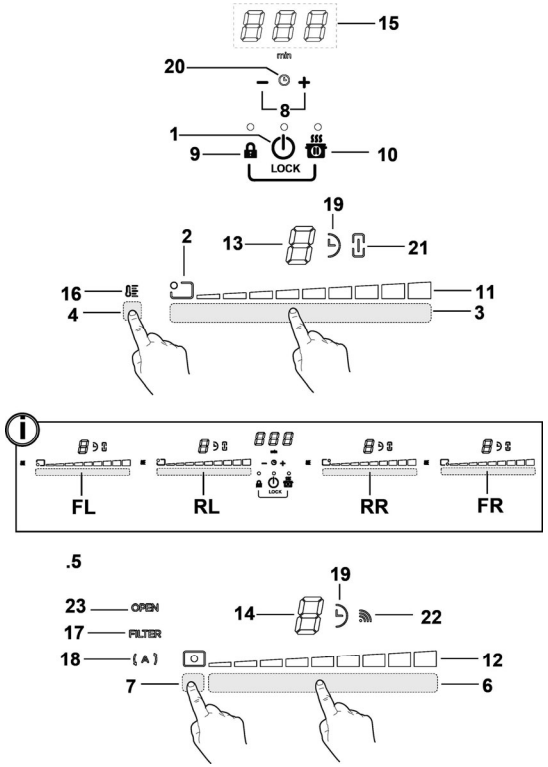
Not: Ürünün doğru kurulumu için, boruların aşağıda belirtilen özelliklere sahip bir yapışkanla bantlanması önerilir:

- Akrilat balı yapışkan içeren, yumuşak PVC'den elastik film
- DIN EN 60454 standardına uygun
- Alev geciktirici
- Yıpranmaya karşı optimum direnç
- Sıcaklık dalgalanmalarına dirençli
- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir

4. Çalıştırma

Kontrol paneli

Not: Komutları seçmek için bu komutları temsil eden simgelerin üzerine hafifçe dokunmak (basmak) yeterlidir.



Tuşlar

1. Ocak/Ocak aspiratörü**ON/OFF**
2. Pişirme bölümü göstergesi
3. Pişirme bölümleri seçimi
   Güç Seviyesini Arttırma/Azaltma
4. Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme
5. Aspiratör Tuşları
6. Aspiratör seçimi
   Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
7. Otomatik fonksiyonları etkinleştirme
   Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması
8. Sayacın etkinleştirilmesi
   Timer süresini arttırma/azaltma
9. Key Lock
9+10. Child Lock
10. Pausa / Recall

Gösterge / LED

11. Güç Seviyesinin Görüntülenmesi
12. Aspiratör hızının (gücünün) görüntülenmesi
13. Pişirme bölümü göstergesi
14. Aspiratör göstergesi
15. Sayaç göstergesi
16. Sıcaklık Yöneticisi Göstergesi
17. Filtre servisi göstergesi
18. Otomatik aspiratör fonksiyonu göstergesi
19. Sayaç Etkin Göstergesi
20. Yumurta Sayacı etkin göstergesi
21. Bağlantılı Çalışma etkin göstergesi
22. SNAP ile çalışma göstergesi
23. FLAP göstergesi

OCAĞIN KULLANILMASI

Başlamadan önce bilinmesi gerekenler:
Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.
Bu nedenle:
• Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.
• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: **"Pişirme bölümünü seç"**, **"Çalışma derecesi"**, **"Kilit Fonksiyonu"** veya **"Zaman Sayacı"** talimatı olmadan **"Ocağı çalıştır"**).

⚠ **Dikkat!** Uzun süreli kullanımlarda pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında "H" sembolü görüntülenir.
Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

Pişirme bölümü ekranı
pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Pişirme bölümü açık	0
Güç Seviyesi	1 ... 9 - P
Kalan Isı Göstergesi	H
Tencere Detektörü	u
Sıcaklık Yöneticisi fonksiyonu etkin	u
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	L
Duraklatma Fonksiyonu	II
Otomatik Isıtma Fonksiyonu	A

Ocağın özellikleri

● **Kendi Kendine Çalışma**
Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Tencere Detektörü**
Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Emniyetli Kapatma**
Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Kalan Isı Göstergesi**
Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle "H" sembolü kullanılarak bildirilir.

Çalıştırma
Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

● **Açma**
⏻ **Ocak/aspiratör AÇMA/KAPATMA** düğmesine basın (hafifçe dokunun)
İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir
Kapatmak için yeniden basın
Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Pişirme bölümleri seçimi**
İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen yere hafifçe dokunun (**Seçim Alanına (3)** basın).

● **9 Güç Seviyesi**
Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır
Seçim Alanı (3): boyunca dokunarak parmağınızı kaydırın:
Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.
Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

● **Takviye Güç**
Bu ürün, 5 dakika etkin kalan (9 seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Seçim Alanı (3)boyunca dokunarak parmağınızı kaydırın (9 seviyesini geçene kadar) ve Takviye Gücü etkinleştirin Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün ekranında "P" simgesiyle gösterilir

● **Bölümlerin Bağlantılı Çalıştırılması**
Bağlantılı Çalıştırma özelliği sayesinde pişirme bölümleri birlikte çalışarak, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölüm oluşturabilirler. Bu özellik ciddi ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar.

Ön taraftaki **"Birinci"** pişirme bölümü ile arkadaki **"İkinci"** pişirme bölümü birlikte kullanılabilir
(Bu fonksiyonun hangi bölümlerde olduğunu öğrenmek için bu kılavuzun görsel olan kısmına başvurun).
Bağlantılı Çalıştırma Fonksiyonunu etkinleştirmek için:
- Kullanmak istediğiniz iki pişirme bölgesinin seçim alanlarını aynı anda seçin
- **"İkinci"** pişirme bölümünün Bağlantılı Çalıştırma göstergesi **(21)** yanar"
- Asıl pişirme bölümünün **Seçim Alanını (3)** kullanarak **" Çalışma Seviyesini (Gücünü) ayarlayabilirsiniz**
- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

● **Sıcaklık Yöneticisi**
Sıcaklık Yöneticisi, optimize edilen bir güç seviyesinde ısının sabit sıcaklıkta tutulmasına olanak tanıyan bir kontrol fonksiyonudur; bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak açısından idealdir.
Sıcaklık Yöneticisi fonksiyonu etkinleştirme alanına **(4)** basıldığında devreye girer
Sıcaklık Yöneticisi modunda çalışmakta olan bölgenin göstergesinde **"** **"** simgesi görüntülenir

● **Tuş Kilidi**
Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlenmesine olanak tanır.
Etkinleştirme:
• **(9)** öğesine basın
• Tuşun üzerinde bulunan LED lamba yanarak fonksiyonunu etkinleştiğini bildirir
Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● **Çocuk Kilidi**
Çocuk Kilidi, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır.
Çocuk Kilidi yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri (ve aspiratör bölümü) kapalıyken etkinleştirilebilir.
Etkinleştirme:
• Ocağın üzerindeki tencereleri kaldırın
• **(9)** ile **(10)** tuşlarını basılı tutun; sesli sinyal özelliğin etkin olduğunu gösterir ve ekranlarda "L" simgesi görüntülenir **(13)** ve **(14)**.
Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● **Sayaç**
Sayaç fonksiyonu, her bir pişirme bölümünde (ve aspiratör bölümünde) aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.
Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri (veya aspiratör bölümü) otomatik olarak kapanır ve özel bir sesli sinyalle kullanıcı ikaz edilir.

Ocak için Sayaç fonksiyonun etkinleştirilmesi/ayarlanması
• Pişirme bölümünü seçin (güç≠0)
• Sayaç fonksiyonunu açmak için − + öğesine **(8)** basın
• Sayaç çalışma süresini ayarlayın:
Otomatik kapanma süresini arttırmak için + seçim düğmesine basın
Otomatik kapanma süresini azaltmak için − seçim düğmesine basın
İsterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.
Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Sayaç ayarlanabilir; göstergede **(15)** 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.
Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika , veya basarak durmak − +), bu arada gösterge **(15)** "0.00" simgesiyle yanıp söner.
Not: Sayaç kullanımdayken pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında " **(19)** simgesi görüntülenir
Sayaç fonksiyonunu kapatmak için:
• Pişirme bölümünü seçin
• Sayaç değerini "0" olarak ayarlamak için − öğesini kullanın
Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● **Yumurta Sayacı**
Yumurta Sayacı, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Yumurta Sayacı − + **(8)** öğesine basıldığında etkin hale gelir.
Not: Yumurta Sayacı fonksiyonunu ayarlamak için **Sayaç** fonksiyonuyla aynı prosedürü izleyin.
Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika , veya basarak durmak − +), bu arada gösterge **(15)** "0.00" simgesiyle yanıp söner.
Not: Yumurta Sayacı fonksiyonu kullanılırken, " " sembol görünür

● **Duraklatma**
Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.
Etkinleştirme:
• **(10)** öğesine basın
• Göstergelerde bir "II" görüntülenir**(13)**.
Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:
Not: Bu işlem ocağı duraklamadan önceki duruma geri döndürür
• **(10)** öğesine basın
• 10 saniye içinde parmağınızı

pişirme bölgesi 2 ile ilgili Seçim Alanı (3) boyunca kaydırın
(ŞEK.19);
Not : Bu işlem bu zaman zarfında yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.
Not: 10 dakika sonra**Duraklatma Fonksiyonu** hala devre dışı bırakılmadıysa, ocak otomatik olarak kapanır.

● **Geri Yükleme**
Geri Yükleme fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.
Etkinleştirme:
- **Ocağı yeniden açın** kapandıktan sonra 6 saniye içinde
- " " öğesine basın sonraki 6 saniye içinde

● **Otomatik Isıtma**
Otomatik Isıtma fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez.
Bu fonksiyon 1 - 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.
Etkinleştirme:
- **Seçim Alanına (3)** uzun süreli basın
- göstergede bir "A" öğesi görüntülenir **(13)**.

● **Güç Sınırlaması**
Güç Sınırlaması fonksiyonu, çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken, (1) tuşuna **basılmadan**, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Güç Sınırlaması fonksiyonunu ayarlamak için:
- tuşlarını kısa bir sesli sinyal gelene kadar uzun süre basılı tutun
- aynı anda **FL ve RL** seçim alanlarında soldan sağa doğru kaydırma yapın, daha sonra kısa bir sesli sinyal gelene kadar son güç seviyesine karşılık gelen alana uzun süreli basın
- Sayaç göstergesinde (**15**) "**CF6**" simgeleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir
- tuşuna üst üste bastığınızda sayaç göstergesinde (15) **PHA (Faz güç sınırı)** öğesini görüntülenir:
- FL bölgesi göstergesinde geçerli ayar görüntülenir**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** Varsayılan ayar 7,4 KW olarak yapılmıştır
- Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için FL seçim alanlarında kaydırma yapın
- Yapılan seçimi kaydetmek için, tuşlarına 1 saniye süresince basın;
Ayarlamanın tamamlandığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur ve fonksiyondan çıkılır.

ASPİRATÖRÜN KULLANILMASI
● **Açma**

Ocak/aspiratör AÇMA/KAPATMA düğmesine basın (hafifçe dokunun)
İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir
Kapatmak için yeniden basın
Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Aspiratörün açılması:**
Aspiratörü etkinleştirmek için **Seçim Alanına (6)** hafifçe dokunun (basın)

● **Aspiratör hızı (gücü):**
Ocak, 8 seviyede aspiratör hızı (gücü) ile donatılmıştır
Seçim Alanı (6): boyunca dokunarak parmağınızı kaydırın:
Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak için sağa doğru kaydırın (0-8).
Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru kaydırın (8-0).

● **Aspiratörde Takviye Güç**
Ürün iki ek aspiratör hızı (gücü) seviyesiyle donatılmış (8 seviyesinden sonra)
- Parmağınızı **Seçim Alanı (3)** boyunca hafifçe kaydırın (8 seviyesinin sonrasına kadar) ve Aspiratörde Takviye Gücünü etkinleştirin
9. seviye : 15 dakika etkin kalır
10. seviye : 5 dakika etkin kalır
Bu süre dolduktan sonra 8. seviyeye döner
Not: Aspiratörde Takviye Güç etkin olduğunda seçili pişirme bölümünün göstergesinde **(13)** " P" simgesi görüntülenir

● **Sayaç**
Aspiratör için Sayaç fonksiyonunun etkinleştirilmesi/ayarlanması
- Aspiratörü seçin
- Sayaç fonksiyonunu (herhangi bir hızda) açmak için — + öğesine **(8)** basın
- Sayaç çalışma süresini ayarlayın:
  Otomatik kapanma süresini arttırmak için + seçim düğmesine basın
  Otomatik kapanma süresini azaltmak için — seçim düğmesine basın

Göstergede **(15)** geri sayım aracı görüntülenir.

Not: Aspiratör göstergesinin yanında "◷" simgesi **(19)** görüntülenir
Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika , veya basarak durmak − +), bu arada gösterge **(15)** "0.00" simgesiyle yanıp söner.

Sayaç fonksiyonunu kapatmak için:

• **Seçim Alanını (6) seçin**

• Sayaç değerini "0" olarak ayarlamak için ▬ öğesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● **Filtrelerin doygunluk göstergelerinin etkinleştirilmesi**

Bu göstergeler normalde devre dışıdır

(hem yağ filtresi, hem de aktif karbon filtre için)

Bunları etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:

- ⏻ öğesini kullanarak aspiratörlü ocağı açın.
- Aspiratör motoru ile pişirme bölgeleri kapalıyken, **Seçim Alanını (7)** basılı tutun:

LED lamba "FILTER" (**17**) düşük parlaklıkla yanar

Aspiratör göstergesinde **(14)** "**G**" harfi gösterilir; bu işlem **yağ filtresi** doygunluk göstergesini etkinleştirmek içindir.

Not: Seçim Alanına (7) yeniden basarak göstergede **(14)** "**F**" harfinin görüntülenmesini sağlayın ve **aktif karbon koku filtresi** için işlem yapın

Etkin

- **Seçim Alanına (6)** bastığınızda "FILTER" (**17**) öğesi yüksek parlaklıkla yanar, 10 saniye sonra sönerek **ETKİNLEŞTİRME** durumunun gerçekleştiğini bildirir.

● **Filtre doygunluk göstergelerinin devre dışı bırakılması**

Etkinleştirme işlemi için açıklanan uygulamayı tekrarlayın.

- LED lamba "FILTER" (**17**) düşük parlaklıkla yanar, 10 saniye sonra sönerek **DEVRE DIŞI BIRAKMA** durumunun gerçekleştiğini bildirir.

● **Filtrelerin doygunluk göstergesi**

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Yağ filtresi

LED lamba "FILTER"(**17**) yanar.

Göstergede (**14**) "**G**" simgesi görüntülenir (açıldıktan sonra 10 saniye süresince)

Aktif karbon koku filtresi

LED lamba "FILTER"(**17**) yanıp söner.

Göstergede (**14**) "**F**" simgesi görüntülenir (açıldıktan sonra 10 saniye süresince)

● **Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması**

Filtrelerde (yağ ve/veya aktif karbon koku filtresi) bakım yaptıktan sonra **Seçim Alanına (7)** uzun süreli basın:

"FILTER" LED lambası söner ve göstergenin sayacı yeniden başlar.

Not: Her iki filtrede aynı anda bildirim olduğunda işlemi tekrarlayın.

● **Otomatik çalışma**

Bu ürün, pişirme tipine göre davlumbazın en uygun aspiratör hızının otomatik olarak ayarlamasına olanak tanıyan bir hava kalitesi sensörüyle donatılmıştır.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba "(A)" **(18)** yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

● **SNAP® ile davlumbazın otomatik olarak çalışması**

Davlumbaz ile SNAP® arasındaki bağlantıyı yapmak için **SNAP®** ile birlikte temin edilen kılavuza bakın veya www.elica.com adresini ziyaret edin.

Not: SNAP®, davlumbazla beraber çalışabilen yardımcı bir aspirasyon ünitesidir.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba "(A)" **(18)** ile LED lamba "((•))" **(22)** yanarak davlumbazın bu modda çalıştığını bildirirler.

● **FLAP açık göstergesi**

Emici bölge mekanik olarak dönen bir FLAP ile donatılmıştır. Bu ürünün etkinleştirilebilmesi için davlumbazın çalıştırılıp, flapın açılması gerekir. Bu davlumbaz, FLAP tamamen kapalıyken aspiratör sistemi etkinleştirildiğinde motorun otomatik olarak durdurulmasını sağlayan bir sensörle donatılmıştır. Aspiratör yalnızca FLAP açıldığında yeniden çalışmaya başlar.

- FLAP kapalıysa, aspiratör açıldığında motor çalışmaz:

"**AÇIK**" LED lambası (**23**) yanar ve her 5 saniyede bir bip sesi duyulur Gösterge (12) yanıp söner

- Motor açıkken FLAP kapatılırsa, motor durdurulur:

"**AÇIK**" LED lambası (**23**) yanar ve her 5 saniyede bir bip sesi duyulur Gösterge (12) yanıp söner

Cihaz, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın ASPİRATÖR modunda kullanılması halinde), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır.

-KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.

-KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmalıdır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

DİKKAT:

-Cihaza bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır.

-Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

4.1 Güç Seviyesi

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)
Maks güç	**Boost**	Hızlı ısıtma	Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için
Yüksek güç	**7-8**	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma
Orta güç	**4-5**	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makarnayı sosuyla karıştırmak
	3-4	Pişirme - kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makarnayı sosuyla karıştırmak
	2-3		Yanında sıvı (1 litreden az: su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (1 litreden az: pilav, soslar, kızartma, ballık)
Alçak güç	**1-2**	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için
	1		Yeni pişirilmiş az olan gidaları sıcak tutmak iiçin veya ana yemekleri ısıda saklamak ve pilavı sosuyla karıştırmak için
OFF (KAPALI)	**Sıfır güç**	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4.2 İşlem tabelası

Gida sınıfı	Yemek veya pişirme tipi	Güç seviyesi ve pişirme aşaması			
		Birinci aşama	Güç	İkinci aşama	Güç
Makarna, pilav	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Haşlanmış pilav	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	5-6
	Pilav	Kızartma	7-8	Pişirme	4-5
Sebze	Haşlanmış	Su ısıtma	Booster-9	Haşlama	6-7
	Kızarmış	Yağ ısıtma	9	Kızartma	8-9
	Sotelenmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	6-7
	Suda pişirilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	3-4
	Tavada çevrilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Kızarma	7-8
Et	Kızarmış	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Her iki taraf ızgara	7-8
	Az yağda pişirme	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	4-5
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
Balık	ızgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Pişirme	7-8
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Kızartma	Yağ veya yağlı gıda ıstıma	8-9	Kızartma	7-8
Yumurta	Kızartma	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
	Omlet	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	5-6
	Haşlanmış/sert	Su ısıtma	Booster-9	Pişirme	5-6
	Gözleme	Tereyağı ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
Sos	Domates	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Etli	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Beşamel	Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)	5-6	Hafifçe kaynatma	3-4
Tatlı, krema	Krema	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	4-5
	Puding	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3
	Sütlaç	Sütü ısıtma	5-6	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3

5. Bakım

Setüstü ocağın bakımı

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

5.1 Temizleme

Setüstü ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:
Aşındırıcı süngerler ve bulaşık teli kullanmayınız. Bunların kullanılması camın zaman içinde yıpranmasına neden olabilir.
Fırın spreyi veya leke çıkartıcılar gibi aşındırıcı kimyasal deterjanlar kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra, ocağı soğumaya bırakınız ve yemek artıklarına bağlı lekeleri ve kabukları uzaklaştırmak üzere temizleyiniz.
Şeker ve şekerli gıda kalıntıları setüstü ocağa zarar verir ve derhal silinmelidir.
Tuz, şeker ve kum cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
Ocağı temizlemek için yumuşak bez, kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).
BUHARLI TEMİZLEME ALETLERİ KULLANMAYINIZ!!!
Önemli:
Tencerelerden kazayla fazla miktarda sıvı taşması halinde, her kalıntıyı ortadan kaldırmak ve maksimum hijyenik emniyetle temizlik gerçekleştirebilmek üzere ürünün alt kısmında bulunan tahliye valfi ile taşan sıvıyı boşaltınız.
Şekil 16

Daha eksiksiz ve derinlemesine bir temizlik için, alt hazne tamamen çıkartılabilir.
Şekil 18a - 18b

Aspiratörün bakımı

Temizlik

Temizlik için, **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın. **TEMİZLİK İÇİN ALET VEYA GEREÇ KULLANMAYINIZ!**
Aşındırıcı içerikli ürünleri kullanmaktan kaçının.
ALKOL KULLANMAYINIZ!

Yağ filtresi

Pişirmeden kaynaklanan yağ parçacıklarını tutar.
Ayda bir kez (veya filtre satürasyon göstergesi sistemi bu gerekliliği gösterdiğinde), elle veya kısa programlı ve düşük sıcaklıkta bulaşık makinesinde agresif olmayan deterjanlarla temizlenmelidir.
Bulaşık makinesinde yıkamada, metal yağ filtresinin rengi solabilir ancak filtreleme özellikleri kesinlikle değişmez.
Şekil 15
Aktif Karbon - Seramik Filtre
(Yalnızca Filtreleme yapan modelde)

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.
Ürün, aktif karbonlar sayesinde kokuları gideren dört filtre grubuyla donatılmıştır. Aktif karbonlar, yüksek oranda emici bir yüzey oluşturacak şekilde, safsızlıklara kolayca ve tamamen erişilmesini olanaklı kılan seramik bir yapıya entegre edilmişlerdir.
Aktif karbon seramik filtreler mutfak tipine ve yağ filtrelerinin ne derece düzenli temizlendiğine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımda doygunluğa ulaşabilirler. Bu koku filtreleri her 2/3 ayda bir 200°C fırında 45 dakika bekletilerek yenilenebilirler. Yenileme prosedürü 5 yıllık azami ürün süresinin elde edilmesine olanak tanır.
Şekil 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Arızalar

BİLGİ KODU	AÇIKLAMA	MUHTEMEL NEDENLER	ÇÖZÜMÜ
E2	Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek	Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz
ERR03 + sesli sinyal 	Tuşun sürekli (kalıcı şekilde) etkinleştirildiği algılanmıştır. Arayüz 10 saniye sonra kapanır .	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri var.	Yüzeyi temizleyin, tablanın üzerinde olabilecek eşyaları kaldırın.
Diğer tüm hata sinyalleri için (E … U …)	Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz		

5.3 Destek hizmeti

Destek Servisi ile irtibata geçmeden önce

1. "Arıza tespit" bölümünde açıklanan noktalara göre sorunu tek başınıza çözmenin mümkün olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Sorunun çözüldüğünden emin olmak için cihazı kapatıp yeniden açınız.

Yukarıda belirtilen kontroller sonrasında sorun devam ederse, size en yakın Destek Servisiyle irtibata geçiniz.

كود الخطأ	الوصف	الأسباب المحتملة	إزالة الخطأ التشغيلي
E2	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُفرط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإليكترونية مُفرطة الارتفاع	إنتظر حتى يبرُد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
ERR03 + الإشارة الصوتية 	يتم الكشف عن تنشيط مستمر (دائم) للزر. تنطفئ واجهة التحكم بعد 10 ثوانٍ.	مياه، قدور أو أدوات مطبخ، فوق واجهة تحكم المستخدم.	نظف السطح، قم بإزالة المعدات عن السطح حال وجودها.
لجميع باقي إشارات تنبيهية عن الأخطاء التشغيلية (… E … U)	إتّصِل بخدمة الدعم الفني ويلّغها بكود الخطأ		

خدمة الدعم الفني

قبل الاتّصال بخدمة الدعم الفني

-1 تحقَّق من عدم إمكانية حل المُشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النِقاط والخطوات المذكورة في فصل ''البحث عن الأعطال''.

-2 أطفِئ الجهاز ثم أعِد تشغيله للتحقُّق من أنّ العُطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.

لو بعد القيام بكل ما سبق ذِكره لم تُحلّ المُشكلة التشغيلية، عِندها إتّصِل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.

اصيانة موقد الطهي المُسطَّح

انتبه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطِق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

النظافة

يجب تنظيف موقد الطهى المُسطَّح بعد كل استخدام.

هام!:

لا تستخدِم قِطع تنظيف إسفنجية كاشِطة أو خادشه. فاستخدامها، مع مرور الوقت، يُمكِن أن يضر بزُجاج المِوقد.

لا تستخدِم مُنظِّفات كيميائية مهيَّجة، مثل الإسبراي المُخصص للأفران العادية أو مُزيلات البُقع.

بعد كُل استخدام، إترُك المِوقَد حتى يبرد ثم نظِّفه لإزالة القشور الترسيبية والبُقع الناتجة عن بقايا الأطعمة.

السُكَّر أو المواد الغذائيّة عالية نسبة السُكَّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور.

المِلح والسُكَّر والرِمال قد تخدِش السطح الزُجاجي للمِوقَد الطهي.

إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطّحة (إلتزم وتقيَّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).

لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!

هام!:

في حالة انسكاب وفيضان السوائل من أواني الطهي يُمكن التدخُّل عن طريق صمام التفريغ الموجود على الجدار السفلي للمُنتَج، بحيث تكون قادرًا على إزالة جميع البقايا والقيام بعملية النظيف بأقصى قدر مُمكِن من الأمان الصحي.

شكل 16

لتنظيف الجهاز بشكل كامل وعميق يُمكِن إزالة الحوض السُفلي بالكامل

الشكلين 18a - 18b

صيانة الشفّاط

النظافة

للقيام بعملية التنظيف استخدم **فقط وحصرياً** قطعة قماش مُبللة بمنظفات سائلة مُحايدة. **لا تستخدم أية أدوات أو معدات للقيام بعمليات التنظيف!**

تجنّب استخدام المنتجات التي تحتوي على المزيلات والكواشط.

لا تستخدم الكحول !

مرشّح إزالة الدهون

شكل 15

يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبُّع المرشّحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظّفات غير عدوانيّة، سواء بشكل يدوي أو في غسّالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة.

عند الغسيل في غسّالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المُتعلِّقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقًا.

مرشح الكربون النشط ـ خزفي

(فقط لموديل الترشيح)

شكل 17 – 17a – 17b – 17c

يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

هذا المُنتَج مُزوَّد بأربع بطّاريات مُرشِّحات تحجز في داخلها الروائح بفضل الكربون النشِط.

هذا الكربون النشط موجود في هيكل من السيراميك يجعل منه سهل الوصول إليه من قِبل الشوائب وبالتالي يُصبح له سطح كبير يمكِّنه من الامتصاص.

يحدث تشبُّع مُرشِّحات الكربون النشِط السيراميكيَّة بعد فترة استخدام طويلة وفقًا لنوعية المطبخ وطبيعة وعدد مرات تنظيف وغسل مرشحات حجب وإزالة الدهون. هذه المُرشِّحات الحاجزة للروائح يمكن تجديدها حراريًا كل 2-3 أشهر في فُرن مُسبَق التسخين على 200 درجة مئويّة 45 دقيقة. تسمح عملية التّجديد هذه بزيادة الحد الأقصى لمدّة المُرشّحات إلى 5 سنوات.

جداول الطهي

صنف الأطعمة	الأطباق ونوعية الطبخ	مستوى القوة وسير عملية الطهي			
		القوات	المرحلة الثانية	القوات	المرحلة الأولى
المعكرونة والأرز	7-8	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	المعكرونة الطازجة
	7-8	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	المعكرونة الطازجة
	5-6	طهي المعكرونة والحفاظ على الغليان	Booster-9	تسخين الماء	الأرز المسلوق
	4-5	الطهي	7-8	التقلية والتحميص	الريزوتو
الخضروات والبقوليات	6-7	السلق	Booster-9	تسخين الماء	مسلوقة
	8-9	القلي	9	تسخين الزيت	مقلية
	6-7	الطهي	7-8	تسخين الاكسسوار	مشوية بسرعة
	3-4	الطهي	7-8	تسخين الاكسسوار	مطهية بالغلي البطيء
	7-8	إنضاج التقلية	7-8	تسخين الاكسسوار	بالتقلية
اللحوم	3-4	الطهي	7-8	تحمير اللحوم بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مصلية
	7-8	الشواء على الجانبين	7-8	تسخين مسبق للقدر	مشوية
	4-5	الطهي	7-8	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	إنضاج
	3-4	الطهي	7-8	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مطهية في المرقة أو بالغلي
الأسماك	7-8	الطهي	7-8	تسخين مسبق للقدر	مشوية
	3-4	الطهي	7-8	تحمير اللحوم بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	مطهية في المرقة أو بالغلي
	7-8	القلي	8-9	تسخين الزيت أو مادة دسمة	مقلية
البيض	6-7	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد أو مادة دسمة	عجة
	5-6	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد أو مادة دسمة	الأومليت
	5-6	الطهي	Booster-9	تسخين الماء	كوكه / المغلي
	6-7	الطهي	6	تسخين المقلاة بالزبد	بان كيك
الصلصات	3-4	الطهي	6-7	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	طماطم
	3-4	الطهي	6-7	تحمير بالزيت (بالزبد استعمل القوة 6)	صلصة بلحم مفروم
	3-4	الحفاظ على غليان خفيف	5-6	إعداد العجين (تذوب الزبدة والطحين)	بالبشاميل
الحلويات، الكريمات	4-5	الحفاظ على غليان خفيف	4-5	إحضار الحليب ليغلي	كاسترد
	2-3	الحفاظ على غليان خفيف	4-5	إحضار الحليب ليغلي	البودنغ
	2-3	الحفاظ على غليان خفيف	5-6	تسخين الحليب	المهلبية

جداول القوة

مستوى القوة		نوعية الطهي	استعمال المستوى (الإشارة ترافق التجربة وعادات الطهي)
القوة القصوى	Boost	التسخين بسرعة	مثالية لرفع درجة حرارة الطعام في وقت قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو تسخين سوائل الطبخ بسرعة
	8-9	القلي والتغلية	مثالية للإنضاج، بدءا الطهي ، قلي الأطعمة المجمدة، والتغلية بسرعة
قوة عالية	7-8	الانضاج والتقلية والتغلية والشوي	مثالية للقلي، و الحفاظ على الغليان الحي والطبخ والشواء (على المدى القصير، 5-10 دقائق)
	6-7	الانضاج والطهي والتفوير والتقلية والشوي	مثالية للقلي والسلق و الحفاظ على الغليان للأطعمة الخفيفة والطبخ والشواء (لمدة متوسطة بين 10-20 دقيقة)، تسخين مسبق للاكسسوارات
قوة متوسطة	4-5	الطهي والتفوير والتقلية والشوي	مثالية للتفوير، و الحفاظ على الغليان للأطعمة الخاصة، الطهي (لمدة طويلة). تحريك وخلط المعكرونة
	3-4	الطهي والتغلية والتكثيف والتحريك	مثالية لأغراض الطهي البطيء (الأرز، والصلصات، مصلي، أسماك) في حالة وجود سوائل المرافقة (مثل الماء، والنبيذ، مرق، حليب)، تحريك وخلط المعكرونة
	2-3		مثالية لأغراض الطهي البطيء (حجم أقل من لتر واحد: الأرز، والصلصات، مصلي، أسماك) في حالة وجود سوائل المرافقة (على سبيل المثال المياه، والنبيذ، والمرق، الحليب)
قوة منخفضة	1-2	التذويب وإزالة التجميد والحفاظ على الطعام ساخن والتحريك والخلط	مثالية لتليين الزبدة، تذويب الشوكولاته بلطف، ذوبان المنتجات الصغيرة المجمدة
	1		مثالية لحفظ أجزاء صغيرة ساخنة من الطعام المطبوخ الطازج أو الحفاظ على درجة الحرارة لبعض الأطباق ويقلب وتحريك الأرز
OFF	**قوة صفر**	مساحات دعم	لوحة الطهي في وضع الاستعداد أو إيقاف (احتمال وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يشار لذلك ب H-L-O)

● إيقاف تنشيط مؤشرات تشبع المرشحات
كرّر العملية الموصوفة عاليه بشأن التنشيط؛

- الليد "FILTER" **(17)** سيضيء على إضاءة منخفضة، ثم ينطفئ بعد 10 ثوانٍ من أجل الإشارة إلى إتمام**إيقاف التنشيط.**

● مُؤشّر تشبُّع المرشّحات
يُشير الشفّاط إلى متى يجب بالضرورة صيانة المُرشّحات:

مرشح الدهون
الليد "FILTER"**(17)** يُضيء؛
في الشاشة **(14)** يتم عرض الرمز "**G**" (لمدة 10 ثوانٍ من الإشعال)

مرشح الكربون النشط الخاص بالروائح
يومض الليد "FILTER"**(17)**؛
في الشاشة **(14)** يتم عرض الرمز "**F**" (لمدة 10 ثوانٍ من الإشعال)

● تصفير تشبع الدهون
بعد تنفيذ صيانة المرشحات (الدهون و/أو الكربون النشط الخاص بالروائح) اضغط طويلاً على **مساحة الاختيار (7):**
ينطفئ الليد "FILTER" مما يؤدي إلى إعادة بدء عد المؤشر.

ملاحظة: كرر نفس العملية في حالة التنبيه عن امتلاء وتشبّع كلا المرشحين في نفس الوقت.

● التشغيل الأوتوماتيكي
المنتج مزود بحساس جودة الهواء الذي يسمح للشفاط بضبط سرعة الشفط الأنسب بطريقة أوتوماتيكية بناءً على نوع الطهي.

لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:
اضغط لمدة قصيرة على **مساحة الاختيار (7)**, سيضيء الليد " (A)" **(18)** من أجل إظهار أن الشفاط يعمل بهذه الطريقة.

● التشغيل الأوتوماتيكي للشفاط مع SNAP®
للتوصيل بين الشفاط و SNAP®، قم بالإطلاع على الدليل الوارد مع **SNAP®** أو **بزيارة** www.elica.com.
ملاحظة: SNAP® هي وحدة شفط مساعدة قادرة على العمل مع الشفّاط.

لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:
اضغط لمدة قصيرة على **مساحة الاختيار (7)**, سيضيء الليد " (A)" **(18)** والليد " " **(22)** من أجل إظهار أن الشفاط يعمل بهذه الطريقة.

● مؤشر البوابة FLAP مفتوح
منطقة الشفط مزودة ببوابة دائرية ميكانيكية. من الضروري تشغيل الشفاط وفتح البوابة من أجل تنشيط المنتج. الشفاط مزود بحساس والذي يوقف المحرك أوتوماتيكياً، عند تنشيط الشفاط، في حالة أن تكون البوابة مغلقة تماماً. لا يتم استئناف الشفط إلا عندما يتم إعادة فتح البوابة.

- عند تشغيل الشفاط فإن المحرك لن يبدأ بالعمل إن كانت البوابة مغلقة :
ليد "مفتوح" "**23**) "**OPEN**) يضيء، ويتم إصدار صوت بيب طويل، كل 5 ثوانٍ
تومض الشاشة (12)

- عند غلق البوابة والمحرك يعمل، يتوقف المحرك.
ليد "مفتوح" "**23**) "**OPEN**) يضيء، ويتم إصدار صوت بيب طويل، كل 5 ثوانٍ
تومض الشاشة (12)

تم تصميم الجهاز ليُستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا توره الشركة المصنعة).

عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window (فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود بالشفط)، فإنَّ عمليَّة شفط الهواء ستتوقَّف عن العمل في كلّ مرَّة يتمُّ فيها غلق النافِذة الموجودة في الغرفة والتي يتمُّ تثبيت طقم المجس أو المستشعر عليها.

- يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهل ومتخصص.

- يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمدًا بشكل منفصل وفقًا لمعايير السلامة المتعلقة بالمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقًا للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.

تنبيه:

- يجب أن تكون كابلات طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالجهاز جزءاً من دائرة معتمدة ذات جهد منخفض جداً آمن (SELV).
- تُعفي الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من أية مسئولية عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق ناجمة عن عيوب و/أو مشاكل خاصة بسوء التشغيل و/أو التركيب الخاطئ لطقم المجس أو المستشعر.

استخدام الشفّاط

● **الاشعال**

إضغـط (مـرّر بالمـس) **ON/OFF (تشـغيل/إيقاف) موقـد الطهي/الشـفّاط**
سـيُضاء مؤشـر التنبيـه الضوئـي للإشـارة إلـى أنّ موقـد الطهـي المسطح/الشـفّاط جاهـز للاسـتعمال
إضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء
ملاحظـة: تمتلـك هـذه الوظيفـة الأولويـة علـى باقـي الوظائـف الأخـرى.

● **تشغيل الشفّاط:**
مرّر باللمس (اضغط) علـى **مسـاحة الاختيـار (6)** مـن أجـل تنشيط الشفاط

● **سرعة (قوة) الشفط:**
الموقد مزود بـ 8 مستويات من سرعة (قوة) الشفط

المس ومرّر بالأصابع على طول **مساحة الاختيار (6):**

إلى اليمين لزيادة سرعة (قوة) الشفط (0-8);

إلى اليسار لخفض سرعة (قوة) الشفط (8-0);

● **معزز قوة الشفط**
الموقـد مـزود بـمستويين مـن سـرعة (قـوة) الشـفط إضافيين (بالإضافـة إلـى المسـتوى 8)
- المس ومرّر بواسطة الأصابع بطول **مساحة الاختيـار (3)** (بعد المستوى 8) وقـم بتنشيط معزز قوة الشفط

المستوى 9 : يبقى نشطاً لمدة 15 دقيقة
المستوى 10 : يبقى نشطاً لمدة 5 دقيقة

بعدها تعود القوة إلى المستوى 8

ملحوظـة : معزز قـوة الشـفط النشـط، تتـم الإشـارة إليـه فـي الشاشـة **(13)** الخاصـة بمنطقـة الطهـي المختـارة، بواسـطة الرمـز"P "

● **عداد الوقت**

تفعيل\ضبط وظيفة عدَّاد الوقت Timer للشفّاط
• اختر الشفاط.
• اضغـط علـى + — **(8)** للوصـول إلـى وظيفـة عـدَّاد الوقـت Timer (مـن أيـة سـرعة)
• إضبط وقت مُدَّة عدَّاد الوقت Timer:
إضغـط علـى مؤشـر التحديـد +، لزيـادة وقـت الإطفـاء الأوتوماتيكـي
إضغـط علـى مؤشـر التحديـد —، لتقليـل وقـت الإطفـاء الأوتوماتيكـي

على شاشة العرض **(15)** يظهر العد التنازُلي،

ملاحظة: على جانب شاشة الشفاط يظهر الرمز "**(19)**"

عندمـا يُنهـي عـدّاد الوقـت العـد التنازلـي يتـم إصـدار إشـارة صوتيـة (لمـدة دقيقتيـن، أو تتوقـف عنـد الضغـط + —)، بينمـا تومـض الشاشـة **(15)** بالرمـز "00.0".

لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:
• اختر **مساحة الاختيار (6)**
• اضبـط قيمـة عـداد الوقـت علـى "0" , بواسـطة —
ملاحظـة: تبقـى هـذه الوظيفـة فعّالـة إذا لـم يتـم فـي هـذه الأثنـاء الضغـط علـى أزرار أُخـرى.

● **تنشيط مؤشّرات تشبُّع المرشّحات**

هذه المؤشرات تكون في العادة غير نشطة.
(سواءً بالنسبة لمرشح الدهون أو بالنسبة لمرشح الكربون النشط)

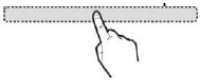
من أجل تنشيطهم اعمل على النحو التالي:

- قم بتشغيل سطح الشفط بواسطة ;

- ومحـرك الشـفط ومناطـق الطهـي مطفـأة، اضغـط وابـق ضاغطـاً علـى **مسـاحة الاختيـار (7):**
الليد "FILTER" **(17)** سيضيء على إضاءة منخفضة
الشاشـة (14) الخاصـة بالشـفاط تعرض الحـرف "G" – مـن أجـل الشـروع فـي تنشـيط مؤشـر تشـبع مرشـح الدهـون –
ملحوظـة : اضغـط مجـدداً علـى مسـاحة الاختيـار (7) مـن أجـل عـرض فـي الشاشـة (14) الحـرف "F" وقـم بتنشـيط مرشـح الكربـون الخـاص بالروائـح نشط

- اضغـط علـى **مسـاحة الاختيـار (6)، سـينتقل الليـد** "FILTER" **(17)** إلـى الإضـاءة العاليـة، ثـم ينطفـئ بعـد 10 ثـوانٍ، مـن أجـل الإشـارة إلـى إتمـام **التنشـيط.**

- اضغط لاحقًا الزر  وهكذا تقوم شاشة المؤقت بعرض **PHA** (حد طاقة المرحلة):
- تعرض شاشة المنطقة FL الضبط الحالي**
0 = 7,4 كيلو وات
1 = 4,5 كيلو وات
2 = 3,1 كيلو وات
**افتراضيًا الضبط المُسبَق مُحدّد على 7,4 كيلو وات



- لتغيير ضبط حد طاقة المرحلة، استعرض منطقة الاختيار FL

- لحفظ الاختيارات التي تم تنفيذها اضغط الأزرار  **، لمدة ثانية واحدة؛**
سيتم إصدار إشارة صوتية من أجل تأكيد إتمام الضبط، وسيتم الخروج من الوظيفة.

ملاحظة: يُمكِن ضبط كل منطقة طهي بعدَّاد وقت مُختلف؛ في شاشة العرض **(15)** سيظهر، لمدّة 10 ثوان، العد التنازلي لأخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازلي مع وقت أقل.

عندما يُنهي عدّاد الوقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف عند الضغط + −)، بينما تومض الشاشة **(15)** بالرمز "00.0".

ملاحظة: على جانب شاشة العرض الخاصة بمنطقة الطهي، التي تستخدم عدَّاد الوقت Timer، يظهر الرمز " " **(19)**

لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:
• إختر منطقة الطهي
• اضبط قيمة عداد الوقت على "0" ، بواسطة − **ملاحظة:** تبقى هذه الوظيفة فعّالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أُخرى.

● **عدّاد الدقائق Egg Timer**
الوظيفة عدَّاد الدقائق Egg Timer هي عد تنازلي مُستقِل عن مناطِق الطهي (وعن منطقة الشفط). يتم تفعيل عدّاد الدقائق Egg Timer بالضغط على + − **(8)** .

مُلاحظة : لضبط خاصية **عدّاد الدقائق Egg Timer** إتبَع نفس إجراء خاصية **عداد الوقت Timer**:

عندما يُنهي عداد الوقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف عند الضغط + −)، بينما تومض الشاشة **(15)** بالرمز "00.0".

ملحوظة: وعداد الدقائق Egg Timer مستخدم، فإنه على شاشة الشفاط، سيظهر الرمز " " **(20)**

● **الإيقاف المؤقت**
تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعّالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

التفعيل:
• اضغط على **(10)**
• سيتم عرض الإشارة «11" في الشاشات **(13)**.

لتعطيل الوظيفة:
ملحوظة : تقوم هذه العملية باستعادة حالات الموقد قبل وضع التوقف المؤقت
• اضغط على **(10)**
• خلال 10 ثواني قم بالانتقال لليمين بواسطة الأصابع على طول **مساحة الاختيار (3)**، المتعلقة **بمنطقة الطهي 2 (شكل19)**؛

ملاحظة : إذا لم يتم تنفيذ العملية في هذا الوقت تبقى وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa نشطة.

ملاحظة: بعد 10 دقائق، إذا لم يتم إيقاف تنشيط **وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa**، سوف ينطفئ موقد الطهي أوتوماتيكياً.

● **الاستدعاء Recall**
وظيفة الاستدعاء Recall تسمح باستعادة جميع الإعدادات المضبوطة لسطح الطهي، في حالة الإنطفاء العرضي للجهاز.

التفعيل:
• **أعد إشعال الموقد**
خلال 6 ثواني من إطفائه
• **اضغط على "** **"**
خلال ال 6 ثواني اللاحقة

● **التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP**
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. هذه الوظيفة متوفرة مع مستويات قوة تسخين من 1 إلى 8.

التفعيل:
• اضغط طويلاً، على**مساحة الاختيار (3)**، على القوة المرغوب بها
• سيتم عرض "A" على الشاشة **(13)**.

● **الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation)**
وظيفة الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation) تسمح بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى الخاص به.
ملحوظة : عملية الضبط يجب أن تتم والموقَد مُطفأ، **دون** الضغط على الزر ، في لحظة توصيل موقد الطهي المُسطَّح بشبكة التيار الكهربي، أو عند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربي نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين لذلك.

لإعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation):
- اضغط وابق ضاغطاً طويلاً على الأزرار ، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة

- مرّر في نفس الوقت على مساحات الاختيار **FL و RL**
، من اليسار نحو اليمين،
ثم ابق ضاغطاً طويلاً في المساحة الموافقة للمستوى الأخير من القوة ، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة

- تُظهر شاشة عداد الوقت **(15)** الرموز "**CF6**"، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط

المس ومرّر بالأصابع على طول **مساحة الاختيار (3):**
إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛
إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

● مُعزّز قوّة التسخين Power Booster

هذا المُنتَج مُزوَّد بمستوى قوّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)، والذي يبقى مُفعّلًا لمدّة 10 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المس ومرّر بالأصابع على طول **مساحة الاختيار (3)** (بعد المستوى 9) وقم بتنشيط معزز قوة التسخين
يُشار إلى مستوى مُعزّز قوّة التسخين (Power Booster) في شاشة العرض الخاصة لمنطقة الطهي المختارة بالرمز "P"

● مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

مناطق الطهي بفضل وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge) تكون قادرةً على العمل بشكل مُجمَّع مما يخلق منطقة طهي واحدة بنفس مستوى قوّة التسخين. تسمح هذه الخاصية التشغيليّة بتأدية عملية طهي مُتجانسة للصواني والأوعية ذات الأبعاد الكبيرة.
يُمكِن الربط في الاستعمال بين منطقة الطهي الأماميّة «الرئيسية» **"Master"** مع المنطقة المُقابلة لها في الخلف «الثانويّة» **"Secondaria"**
(لتحديد ما هي مناطق الطهي من المُحدَّد تفعيل هذه الخاصية التشغيلية عليها، إرجع إلى الجزء المشروح بالصور في هذا الدليل).

لتفعيل خاصية الطهي بالتمرير (Bridge):

- حدّد في نفس الوقت مساحتي الاختيار الخاصتين بمنطقتي الطهي المراد استخدامهما

- سيضيء مؤشر وظيفة الطهي بالتمرير **(21)** (Bridge) الخاص بمنطقة الطهي «الثانويّة» **"Secondaria"** "
- بواسطة **مساحة الاختيار (3)** الخاصة بمنطقة الطهي الرئيسية **"Master" سيكون من الممكن ضبط مستوى (قوة) التشغيل**

- لإيقاف **وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge)**، يكفي تكرار إجراء التفعيل نفسه

● التحكُّم في درجات الحرارة Temperature Manager

وظيفة التحكم بالحرارة عبارة عن وظيفة مراقبة والتي تسمح بالحفاظ على التسخين على درجة حرارة ثابتة، على مستوى قوة مثالي؛ إنها نموذجية من أجل الحفاظ على سخونة الأطعمة الجاهزة بالفعل.
يتم تنشيط وظيفة التحكم في الحرارة عن طريق الضغط على مساحة التنشيط **(4)**
على شاشة العرض الخاصة بالمنطقة التي يجري العمل فيها بخاصية التحكُّم في الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز "

● مفتاح القفل

يسمح مفتاح القِفل بتثبيت إعدادات سطح الطهي، لتفادي أي عبث عرضي، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقا مفعّلة.

التفعيل:

• اضغط على **(9)**
• سوف يضيء المؤشر الضوئي LED الموجود فوق الزر، للإشارة إلى بدء عمل التفعيل

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

● غلق أمان الأطفال Child Lock

تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطق الشفط، الأمر الذي يمنع تشغيل أيّة وظيفة تشغيلية في الجهاز.
يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون المُنتَج مُوقدًا ومناطق الطهي فيه (ومنطقة الشفط) مُطفأة.

التفعيل:

• أزل أواني وأوعية الطهي التي قد تكون موجودة على موقد الطهي المسطح

• اضغط وابق ضاغطاً في نفس الوقت على **(9)** و **(10)**، ستشير إشارة صوتية إلى أن الوظيفة قد تم تنشيطهاوسيتم عرض "L" على الشاشتين **(13)** و **(14)**.

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

● عدَّاد الوقت

خاصية عدَّاد الوقت هي خاصّية عد تنازُلي (countdown) يمكن تفعيلها، بشكل مُتزامِن، على كل منطقة من مناطِق الطهي (أو على منطقة الشفط).
عقب انتهاء الوقت المضبوطة تنطفِئ منطقة الطهي (أو منطقة الشفط) أوتوماتيكيًا ويتم تنبيه المُستخدِم بذلك عبر صفارة تنبيه خاصة بذلك.

تفعيل/ضبط وظيفة عدَّاد الوقت Timer لموقد الطهي

• اختر منطقة الطهي (القوة ≠ 0)

• اضغط على + — **(8)** للوصول إلى وظيفة عدَّاد الوقت Timer

• إضبط وقت مُدَّة عدَّاد الوقت Timer:
إضغط على مؤشر التحديد +، لزيادة وقت الإطفاء الأوتوماتيكي
إضغط على مؤشر التحديد —، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي
إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرّر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

استخدام موقد الطهي المسطح

معلومات يجب معرفتُها قبل بدء الاستخدام:

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقَد مُصمَّمة بما يحترم ويُراعي ويوفّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: **"قم بتشغيل موقد الطهي"** بدون **"اختَر منطقة الطهي"** و **"درجة حرارة التشغيل"**، أو **"وظيفة القفل"** أو خاصية **"المؤقت"**).

⚠ **تنبيه!** في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوريًا لأنّها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز "H" للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد.

إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

منطقة الطهي المُوقَدة	0
قوّة الطهي (Power Level)	P-9 ... 1
مُؤشّر الحرارة المُتبقّية Residual Heat Indicator	H
الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	U
وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة	u
خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعلّة	L
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	II
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

خصائص سطح الطهي

● **تفعيل الأمان Safe Activation**

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

● **كاشف الوعاء (Pot Detector)**

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجُد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

● **إطفاء الأمان Safety Shut Down**

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

● **مُؤشّر الحرارة المُتبقّية (Residual Heat Indicator)**

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإنّ الحرارة المتبقّية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئيّة تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنيّة، عن طريق الرمز "H".

التشغيل

ملاحظة: لتفعيل أيّة وظيفة يجب بالضرورة أولًا تفعيل منطقة الطهي المرغوب في استعمالها

● **الإشعال**

إضغط (مرّر بالمس) ⏻ **ON/OFF (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي/الشفّاط**

سيُضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/الشفّاط جاهز للاستعمال

إضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

● **اختيار مناطق الطهي**

مرّر باللمس (اضغط على **مساحة الاختيار (3)** الموافقة لمنطقة الطهي المرغوب بها.

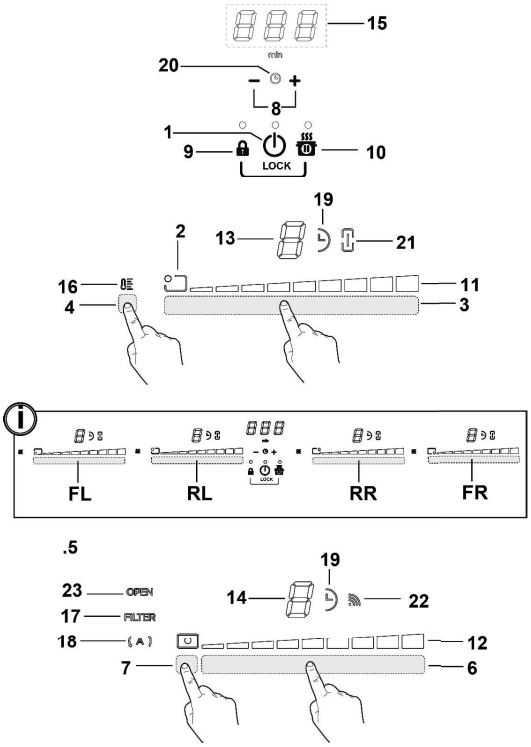
● **9 قوة الطهي Power Level**

هذا الموقَد مزوَّد بعدد 9 مستويات قوة تسخين

4. التشغيل

لوحة التحكّم

ملاحظة: لاختيار مفاتيح التشغيل يكفي اللّمس برقة وسُرعة (الضغط) على الرموز التي تُمثِّلها



مفاتيح التشغيل

1. **ON/OFF (تشـغيل/إيقاف)** موقـد الطهـى / شـفّاط موقـد الطهـى
2. مؤشر موقع منطقة الطهي
3. تحديد مناطِق الطهي
4. زيادة\خفض قوّة الطهي
5. تفعيـل التحكُّـم فـي درجـة الحـرارة Temperature Manager
6. أزرار الشفّاط
7. اختيار الشفّاط
8. زيادة\خفض سرعة (قوة) الشفط
9. تشغيل الخصائص التشغيلية الأوتوماتيكية
10. إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشّحات
11. تشغيل عدَّاد الوقت
12. زيادة\خفض وقت عدَّاد الوقت Timer
13. مفتاح القِفل
14. غلق أمان الأطفال Child Lock
15. الإيقاف المؤقت Pausa / الاستدعاء Recall

شاشة العرض/المؤشّر الضوئي LED

16. إظهار قوّة الطهي
17. إظهار سرعة (قوة) الشفط
18. شاشة عرض منطقة الطهي
19. شاشة عرض الشفّاط
20. شاشة عرض عدَّاد الوقت
21. مؤشر التحكم في الحرارة
22. مؤشر دعم المرشّحات
23. مُؤشِّر خاصيّة الشفط الأوتوماتيكي
24. مُؤشِّر عدَّاد الوقت Timer مُفعّل
25. مؤشر عداد الدقائق Egg Timer نشط
26. مُؤشِّر الطهي بالتمرير Bridge فعّال
27. مُؤشِّر التشغيل مع SNAP
28. مؤشر البوابة FLAP

التركيب

عملية التركيب، سواء التركيب الكهربائي أو الميكانيكي، يجب أن تتم على يد فنّيين مُتخصّصين ومؤهّلين للقيام بذلك.

تم تصنيع هذا الجهاز المنزلي الكهربائي للتثبيت على سطح عمل سماكته 2 - 6 سم، في حالة التثبيت على توب TOP؛ 2,5 - 6 سم في حالة التثبيت على فلاش FLUSH.

يجب ألا يقل الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين سطح الطهي والجدار عن 5 سم من الأمام، و على الأقل 4 سم جانبيا و50 سم على الأقل عن الرفوف العلوية.

ملاحظة هامة: المسافات الموصى بها هي توضيحية: في مرحلة تصميم الأماكن، يجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة لجهاز الطهي.

⚠ التوصيل الكهربي

شكل 3

- إفصِل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي
- يجب أن تتم عملية التركيب على يد طاقم عمل مُؤهَّل ومُدرَّب احترافيًا وعلى دِراية بالقواعِد السارية في مسائل التركيب والأمان والسلامة.
- لا تتحمَّل الشركة المُصنّعة أيّة مسؤولية أيًا كانت عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جرّاء عدم مُراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل.
- كابل توصيل التيار الكهربي يجب أن يكون طوله مُناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل
- تحقَّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع الجهاز يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية.
- لا تستخدِم وصلات تطويل.
- طرف التأريض مكوّنٌ إجباري في الشبكة الكهربائية. بموجب القانون
- سِلك طرف التأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم مُقارنة بباقي الأسلاك
- في حالة أنّ الجهاز الكهربي المنزلي غير مزوَّد بكابل توصيل تيار كهربي، إستخدِم معه كابل الحد الأدنى لقُطر أسلاكه 2.5 ملم^2 لقوّة تيار حتى 7200 وات؛ بينما للحدود العُليا لقوى التيار يجب أن يكون السُمك 4 ملم^2).
- لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نُقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئويّة عن درجة حرارة الغرفة.
- هذا الجهاز مُخصَّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مُطابق للمواصفات والمعايير ذات الصِلة، بحيث يضمن هذا القاطِع الفصل الكامِل للتيار الكهربي في حالة الأحمال الزائدة من الفئة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

انتبه! قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربي وقبل التأكُّد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقُّق أولًا من أنّ كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

انتبه! عملية استبدال كابل التوصيل البينيّ يجب أن تتم من قِبَل خدمة الدعم الفني المُعتمَدة أو من قِبل شخص من ذوي المؤهلات المماثلة.

ملحوظة: هذا المُنتَج مُزوَّد بخاصّية مُحدِّد القوة الكهربائيّة (Power Limitator) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص بوحدة الكيلو وات

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المُنتَج بشبكة التيار الكهربي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). **لخطوات ووتيرة عملية ضبط مُحدِّد القوة الكهربائيّة (Power Limitator) إرجِع إلى هذا الدليل في قِسم التشغيل.**

التركيب

قبل البدء في عملية التركيب:

- بعد فك تغليف المُنتَج، تحقَّق أولًا من سلامته وعدم تعرّضه للإصابة بأيّة أضرار جرّاء النقل والشحن وفي حالة وجود أيّة مشاكِل، اتّصِل بوكيل التوزيع أو بخدمة العُملاء، قبل البدء في عملية التركيب.
- تأكَّد من أنّ المنتج الذي قمت بشرائه له أبعاد مناسبة لمكان التركيب الذي ترغب فيه.
- تأكَّد من عدم وجود أيّة مواد أو مكونات أو مُرفقات داخل غلبة تغليف الجهاز (قد توجد بغرض النقل) (مثل أكياس البراغي أو شهادات الضمان ...الخ)، يجب إخراجها وحفظها قبل التخلُّص من الغُلبة.
- تحقَّق أيضًا من وجود مِقبس للتيار الكهربي بالقُرب من منطق التركيب

التجهيز المُسبَق لِقِطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغائر والمُدمَج:

- لا يُمكِن تركيب المُنتَج فوق أجهزة التبريد، ولا غسّالات الأطباق ولا السخّانات ولا الأفران ولا الغسّالات ولا آلات التجفيف.
- قُم بجميع أعمال القطع والتجهيز على قِطعة الأثاث قبل إدخال موقد الطهي المسطح وأزل نِشارة الخشب وبقايا عملية النشر.

هام: إستخدِم لاصِق مانع للتسرُّب أُحادي المُكوّن **(S)**، على أن يكون له مستوى مقاومة للحرارة حتى 250 درجة مئويّة؛ قبل تركيب الأسطُح المُراد لصقها يجب بعناية تنظيف المكان مع إزالة كل المواد التي يُمكنها أن تؤثِّر سلبًا على عملية اللصق (على سبيل المثال: المواد الفاصلة، والمواد الحافِظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا اللصق القديمة ...الخ)؛

يجب توزيع المادة اللّاصقة بشكل متساوٍ على كامل مُحيط قُطر الإطار؛ بعد الانتهاء من عملية اللّصق، إترُك المادة اللّاصِقة حتى تجف لمدّة 24 ساعة تقريبًا.

شكل 1b

انتبه! عدم تركيب براغي وأجهزة ومعدات التثبيت بالشكل المحدَّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية كبيرة.

ملاحظة: لتركيب المُنتَج بالشكل الصحيح يُنصَح بتغطية الأنابيب بشريط لاصِق له المواصفات التالية:

- شريط مرن مصنوع من بولي كلوريد الفينيل PVC الطري، بمادة لاصِقة قائمة على الأكريليك
- يتوافق مع مُتطلّبات لوائح وتشريعات المعهد الألماني للتوحيد القياسي DIN EN 60454
- مُقاوِم للّهب
- له مقاومة مُمتازة ضد تأثيرات عوامل الزمن
- مُقاوِم للتقلُّبات في درجة الحرارة
- قابل للاستخدام ايضًا في درجات الحرارة المُنخفِضة

الاستخدام

استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نِظام الطهي بالحث الكهرومغناطيسي على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائيّة. السِمة المُميّزة الأساسية لهذا النِظام هي الانتقال المُباشر للطاقة من المولِّد إلى أنية الطهي.

المميّزات:

إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإنّ موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضِح أنّه:

- **أكثر أمانًا:** درجة حرارة أقل على السطح الزُجاجي.
- **أكثر سُرعةً:** أوقات تسخين الأطعمة أقل.
- **أكثر دقّةً:** الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيليّة
- **أكثر كفاءةً:** 90% من الطاقة المُمتصّة تتحوّل إلى حرارة تسخين.

يُضاف إلى ذلك أنّه، عِند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقّف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنُّب تشتّت وتبدُّد الحرارة.

أواني وأوعية الطهي

استخدِم فقط أواني وأوعية الطهي التي تحمل علامة 

هام!:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، **تجنَّب** استخدام ما يلي:

- أواني وأوعية الطهي غير مستوية القاع تمامًا.
- أواني وأوعية الطهي المعدنية المطليّة القاع بالمِينا.
- أواني وأوعية الطهي الخشِنة القاع، وذلك تجنُّبًا لخدش سطح موقد الطهي.
- لا تضع مُطلقًا أواني وأوعية الطهي وأحواض القلي الساخنة على سطح لوحة التحكّم في موقد الطهي.

أوعية وأواني الطهي الموجودة

الطهي بنظام الحث الكهرومغناطيسي يستخدِم القوة المغناطيسيّة لتوليد الحرارة. وبالتالي فإنّ أواني وأوعية الطهي يجب أن تحتوي على الحديد. للتحقُّق من قابلية مغناطسية الأواني والأوعية الموجودة من عدمه إستخدِم مغناطيسًا عاديًا. تكون أواني وأوعية الطهي غير صالحة للاستعمال مع هذا النظام إلى لم تنجذب إلى هذا المغناطيس.

أقطار قيعان أواني الطهي المنصوح بها

هام!: عندما تكون أواني وأوعية الطهي ليس لها الأبعاد والمقاسات المناسبة فإنّ مناطق الطهي في الجهاز لا تُوقِد

لمعرفة القُطر النسبي الخاص بأواني الطهي المفروض استخدامها على كل منطقة طهي في هذا الموقد، إسترشِد بالجزء المشروح بالصور في هذا الدليل

توفير الطاقة

للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:

- إستِخدام أحواض قلي وأواني طهي ذات قيعان لها قُطر مساوٍ لقُطر مناطق الطهي علي الموقد.
- استخدام فقط أحواض القلي وأواني الطهي المستوية القاع.
- إذا أمكن، الإبقاء على الغطاء دائمًا فوق الأواني أثناء عملية الطهي
- طهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمّية قليلة من الماء لتقليل مُدّة الطهي.
- استخدام أواني الطهي بالضغط، حيث أنّها ستُقلّل من مُعدّل استهلاك الجهاز للطاقة والوقت اللّازم للطهي
- وضع أواني الطهي في مُنتصَف منطقة الطهي المُحدَّدة على موقد الطهي المُسطّح.

استخدام الشقّاط

يُمكِن استخدام نِظام الشفط كموديل شفط بنظام تفريغ وطرد خارجي أو كموديل ترشيح بنظام تدوير داخلي.



موديل الشفط

الشكل 7

يتم تفريغ وطرد الأبخرة إلى الخارج عن طريق سلسلة من أنابيب التفريغ (تُشترَي على حِدة) المثبّتة على شفّة كوع التوصيل الذي يأتي مع الجهاز.

قُطر أنبوب التفريغ يجب أن يكون مساوٍ لقُطر حلقة التوصيل:

- في حالة المخرج المُستطيل 222 × 89 ملم
- في حالة المخرج الدائري قطر 150 Ø ملم (*)

لمزيد من المعلومات أنظُر الصفحة الخاصة بالمُلحقات التشغيلية لموديل الشفط في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل.

شكل 7c

قم بتوصيل الشقّاط بأنابيب وفتحات التفريغ الحائطية والتي قُطرها يجب أن يكون مساوٍ لمخرج الهواء (شفة كوع التوصيل).

استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية بقُطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.

لا تتحمل الشركة المصنعة أيّة مسؤولية كانت في هذا الشأن.

- **!** استخدِم أنبوب تمرير طويل لا يقل طوله عن الحد الأدنى للطول المناسب.
- **!** استخدِم أنبوب به أقل قدر ممكن من الانحناءات (الحد الأقصى لزاوية الانحناء: °90).
- **!** تجنَّب القيام بأية تغييرات جِذريّة في قُطر الأنبوب.



موديل الترشيح

شكل 8

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مُرشّحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغُرفة.

هذا المُنتَج مُزوّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجُزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث.

يوجد في عُلبة المُنتَج أربع بطّاريات للمُرشّحات السيراميكيّة التي تعمل بالكربون النشِط ذات مستويات أداء عالية. هذه المُرشّحات السيراميكيّة هي مُرشّحات كربون مُبتكرة نموذجيّة تتجدَّد ذاتيًا (إرجِع إلى هذا الدليل في قِسم الصيانة - مُرشّحات الكربون النشط).

تسمح الخصائص الفيزيائية والكيميائيّة لهذه المُرشّحات بالوصول إلى مستويات امتصاص عالية للروائح إضافة إلى المقاومة الميكانيكية العالية.

لمزيد من المعلومات أنظُر الصفحة الخاصة بالمُلحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

شكل 13b

راجِع الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com

للتحقُّق من المجموعة الكاملة للأطقُم التشغيلية المُتاحة، وللتمكُّن من القيام بعمليات التركيب المُختلِفة، سواء في مُوديل الترشيح أو في موديل الشفط.

يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي EC/19/2012، والخاص بنفايات المعدات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). عند تخلُّص المستخدم من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يُسهم في تدارُك حدوث أيّة عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى الصحة.



يشير الرمز ▬ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أنّ هذا المنتج يجب عدم التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنّه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى أحد المراكز المُتخصّصة في تجميع الأجهزة الكهربائية والإليكترونية المُنتهية العُمر التشغيلي لإعادة تدويرها. تخلَّص من هذا الجهاز في نهاية عمره التشغيلي وفقًا للقواعد والقوانين المحلية المعمول بها في هذا الشأن. لمزيد من المعلومات حول طُرق معالجة هذا المنتج والتعامل معه واستعادته وإعادة تدويره، يُرجى الاتّصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيليًا وفقًا للقواعد واللوائح التالية:

• الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• الأداء التشغيلي: ISO 5167-1; EN/IEC 61591; ISO 5167-3; EN/IEC 60704-1; ISO 5168; EN/IEC 60704-13; EN ISO 3741; EN/IEC 60704-3; IEC 62301; EN 50564.

• EMC (التوافق الكهرومغناطيسي): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-12; EN/IEC 61000-3-3. اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عملية الطهي، أوقِد الشفّاط على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لبضع دقائق بعد الانتهاء من عملية الطهي. قم بزيادة سرعة عمل الجهاز عند وجود كميات كبيرة من الأبخرة والأدخنة، مع استخدام خاصية الـ booster (المُساعد) فقط في الحالات القصوى. للمحافظة على سلامة وكفاءة نظام الحد من الروائح الناتجة عن عملية الطهي، استبدل مرشح \ مرشحات الكربون إذا ما دعت الضرورة لذلك. للحفاظ على كفاءة عمل مُرشِّح الدهون، قم بتنظيفه عند الضرورة. لتحسين مستوى الكفاءة التشغيلية ولتقليل مستوى الضوضاء الناتجة عن الجهاز، استخدِم الحد الأقصى لقُطر نظام شبكة الأنابيب المشار إليه في هذا الدليل.

قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتَج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مِقبس التيار أو بغلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل.
يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة .
يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسّية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخصٍ بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصِلة.
يجب مراقبة الأطفال للتأكُّد من عدم لعبهم بالجهاز.
يجب ألّا يقوم الأطفال بأيّة عمليات تنظيف أو صيانة دون أن يكونوا تحت المراقبة والتوجيه.
يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصة عند استخدام شفّاط المطبخ في نفس وقت عمل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأيّة محروقات أخرى.
يجب باستمرار تنظيف الشفّاط سواء من الداخل أو من الخارج **(مرة على الأقل كل شهر)**، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو منصوص عليه من تعليمات وإرشادات الصيانة.
عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف الشفّاط وعمليات استبدال وتنظيف المُرشِّحات ينطوي على أخطار عديدة ويسبب الحرائق.
ممنوع منعًا باتًا طهي الطعام باللهب.
فاستخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمُرشِّحات ويمكن أن يسبِّب الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال.
عملية قلي الأطعمة يجب أن تتم بكل حرص ومُراقبة لتجنُّب فرط تسخين الزيت مما قد يسبب الحرائق.

انتبه!: عند استخدام موقد الطهي المسطح تُصبِح الأجزاء القريبة ساخنة.
انتبه! لا توصِّل الجهاز بشبكة التيار الكهربي إلا بعد الانتهاء تمامًا من عملية التركيب.
فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشفط وطرد الأدخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها.
لا يجب توجيه وطرد الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لتفريغ وطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى.
لا تستخدم الشفّاط أو تتركه دون مصابيح إضاءة والتي يجب تركيبها بالشكل الصحيح لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية.
لا تستخدم الشفّاط مطلقًا بدون شبكة الحماية التي يجب تركيبها بالشكل الصحيح!

استخدم فقط براغي التثبيت التي تأتي بصحبة الجهاز لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع الجهاز، اشتري براغي ذات نوعية مناسبة وصحيحة. استخدم البراغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب.
عند عمل هذا الشفّاط مع الأجهزة الأخرى التي لا تعمل بالكهرباء في نفس الوقت، فإنّ الضغط السلبي في الغُرفة يجب ألّا يتجاوز 4 Pa - (4 × 10-5 bar).

بسهولة. يجب لذلك مُراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت.

- إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنّه يجب إطفاء هذا الموقد لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية.

- هذا الجهاز غير مخصَّصٍ ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه.

- طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت على موقد الطهى المسطح دون مُراقبة جيدة قد يكون أمرًا خطيرًا ويُسبّب نشوب الحرائق.

- يجب مُراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائمًا مُراقبتها بشكل مُستمِر.

- لا تُحاول **مُطلقًا** إطفاء ألسنة اللهب بالمياه. بل على عكس ذلك، يجب أولًا إطفاء الجهاز ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غِطاء مناسب أو غِطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيّة أشياء على أسطح الطهى.

- لا تستخدِم آلات التنظيف بالبُخار.

- لا تضع الأشياء المعدنيّة مثل السكاكين وشِوَك المائدة والملاعِق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرِط.

- قبل توصيل هذا المُوديل بشبكة التيار الكهربي: يجب الاطّلاع على لوحة البيانات الفنّية (الموجودة في الجزء السُفلي من الجهاز) للتحقُّق من أنّ جُهد التيار وقوّته متوافقان مع جُهد وقوّة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربي ومن أنّ مِقبس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتّصال بفنّي كهرباء مؤهل.

هام!:

- عند الانتهاء من الاستخدام، أطفِئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمِد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي.

- تجنب حدوث انسكاب وفيضان السوائل المراد تسخينها، ولذلك عند الرغبة في غلي أو تسخين السوائل قلِّل مستوي درجة الحرارة المستخدمة.

- لا تترك عناصر التسخين في الموقد مشتعلةً عند وجود أواني طهي وأحواض قلي فارغة أو عند عدم وضع أيّة أواني عليها.

- عقب الانتهاء من عملية الطهي، أطفِئ منطقة الطهي التي انتهيت من استعمالها.

- لا تستخدم مطلقاً لعملية الطهي أوراق رقائق الألومنيوم ولا تضع أيضاً المنتجات المُغلَّفة برقائق الألومنيوم مُباشرةً فوق الموقد. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبَّب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لجهازك.

- لا تقم مُطلقًا بتسخين أيّة عُلب أو عبوّات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولًا بفتحها: يمكنها أن تنفجر!

هذا التحذير يخصُّ أيضاً جميع أنواع مواقد الطهي المسطحة الأُخرى.

- من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام خاصية الـ Booster لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. فالحرارة المفرطة يمكن أن تكون مصدر خطورة. يُنصَح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل.

- يجب وضع أواني الطهي مباشرةً على موقد الطهي كما يجب وضعها في منتصف الشُعلات. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشُعلات موقد الطهي المسطح.

- في حالة درجات الحرارة العالية يقوم الجهاز أوتوماتيكيًا بتقليل مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطِق الطهي.

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أيًا كانت عن أيّة مشاكل أو أضرار أو تلفيات قد تحدث للجهاز نتيجة لعدم مراعاة واحترام التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل. صُمِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائيّة وشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأيّة استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المُحيطة). لا تتحمّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية كانت عن أيّة استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا المُنتَج من الناحية الشكلية أن يختلف عمّا هو واردٌ في هذا الدليل، ولكن بالرغم من ذلك فإن تعليمات وإرشادات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحةً لكل أشكال هذا المنتج.

من المهم حفظ هذا الدليل للتمكُّن من الاطّلاع عليه مستقبلاً عند الحاجة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكُّد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

! اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.

! لا تقم بإجراء أيّة تعديلات أو تغييرات كهربائية على هذا المُنتَج

! قبل البدء في تركيب هذا الجهاز يجب التأكُّد من عدم تضرر أو تلف أيّ مُكوّنٍ من مكّوناته. خِلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف عملية التركيب.

! تحقَّق من سلامة المُنتَج واكتمال مكوّناته قبل البدء في عملية التركيب. خِلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف عملية التركيب.

ملاحظة: المكونات التي تحمل الرمز "(*)" هي عبارة عن مُلحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

تحذيرات

انتبه! اِلتزِم وتقيَّد تمامًا بالإرشادات التالية:

- يجب فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي قبل الشروع في إجراء أيّة أعمال تركيب.

- يجب أن تتم عمليتا التركيب والصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المُصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعِد المحلّية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلِح أو تستبدِل أيّ جزء من أجزاء الجهاز ما لم يكن ذلك مطلوب تحديدًا في دليل الاستخدام.

- طرف التأريض هو مكوّن إجباري في الشبكة الكهربائية.

- يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربي طويلًا بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل الجهاز، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربي.

- وحتى يكون التركيب مُطابقًا لقواعِد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة III، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة.

- لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل.

- عقب الانتهاء من عملية التركيب، ينبغي على المُستخدِم عدم مُحاولة الدخول مُطلقًا إلى الأجزاء الكهربائية في الجهاز.

- يُصبح الجهاز وأجزاؤه القريبة ساخنًا أثناء الاستخدام. انتبه جيدًا حتى لا تلمِس عناصر التسخين في الجهاز.

- اِحرص على عدم السماح للأطفال باللعِب بهذا الجهاز؛ أبقِهم بعيدين عن الجهاز وراقبهم جيدًا، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبِح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

- بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثّر بهذا الموقد.

- أثناء وبعد استخدام الجهاز لا تلمِس عناصر التسخين فيه.

- تحاشى مُلامسة الجهاز بقِطع القُماش أو أيّة مادة أخرى قابلة للاشتعال حتى تبرُد جميع مكوّناته.

- لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز ولا بالقُرب منه.

- الدهون والزيوت المُفرطِة التسخين تشتعل

LIB0149268E Ed. 02/20