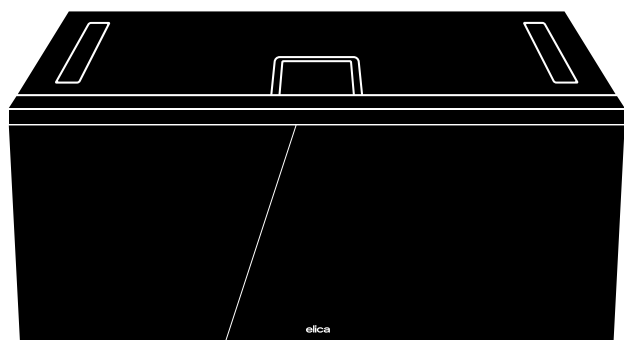




**IT** Istruzioni Di Montaggio E D'Uso

**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

**PL** Instrukcja Montażu I Obsługi

**RU** Инструкция По Монтажу И Эксплуатации

# elica<sup>®</sup>





## INDICE

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>INTRODUZIONE</b>                                  | <b>3</b>  |
| <b>1. SICUREZZA E NORMATIVE</b>                      | <b>3</b>  |
| 1.1. SICUREZZA GENERALE                              | 3         |
| 1.2. SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO         | 3         |
| 1.3. SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE                   | 4         |
| 1.4. SMALTIMENTO A FINE VITA                         | 4         |
| 1.5. NORMATIVE                                       | 4         |
| 1.6. EFFICIENZA E CONSIDERAZIONI AMBIENTALI          | 4         |
| <b>2. PANORAMICA DEL PRODOTTO</b>                    | <b>5</b>  |
| <b>3. IMPOSTAZIONI INIZIALI DEL PRODOTTO</b>         | <b>6</b>  |
| 3.1. IMPOSTAZIONI PRIMARIE                           | 6         |
| 3.2. AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE DELL'APPARECCHIO     | 6         |
| 3.3. SCHERMATA HOME                                  | 7         |
| <b>4. PIANO INDUZIONE</b>                            | <b>7</b>  |
| 4.1. INFORMAZIONI PRELIMINARI                        | 7         |
| 4.2. UTILIZZO DEL PIANO INDUZIONE                    | 8         |
| 4.2.1. FUNZIONI COTTURA                              | 9         |
| 4.2.2. FUNZIONE TIMER                                | 10        |
| 4.3. TABELLA DI POTENZA                              | 10        |
| <b>5. ASPIRATORE</b>                                 | <b>11</b> |
| 5.1. INFORMAZIONI PRELIMINARI                        | 11        |
| 5.2. UTILIZZO DELL'ASPIRATORE                        | 11        |
| 5.2.1. FUNZIONI ASPIRATORE                           | 11        |
| 5.2.2. FUNZIONE TIMER                                | 11        |
| <b>6. FORNO</b>                                      | <b>12</b> |
| 6.1. UTILIZZO DEL FORNO                              | 12        |
| 6.1.1. MENU' PROGRAMMI MANUALI                       | 13        |
| 6.1.2. PROGRAMMI PIETANZE                            | 18        |
| 6.1.3. PROGRAMMI VELOCI                              | 19        |
| 6.1.4. ALTRE FUNZIONI FORNO                          | 20        |
| 6.1.5. DURATA COTTURA                                | 21        |
| 6.1.6. APERTURA PORTA                                | 21        |
| 6.1.7. LUCI                                          | 21        |
| 6.2. Sonda cibo                                      | 22        |
| 6.3. TABELLA DI CONTROLLO TEMPERATURA CON Sonda CIBO | 23        |
| <b>7. ACCESSORI</b>                                  | <b>24</b> |
| <b>8. TESTATI DA NOI</b>                             | <b>25</b> |
| 8.1. TABELLE DI COTTURA - DOLCI                      | 25        |
| 8.2. TABELLE DI COTTURA - PANE, PIZZA E TORTE SALATE | 26        |
| 8.3. TABELLE DI COTTURA - CARNE                      | 27        |
| 8.4. TABELLE DI COTTURA - PESCE                      | 29        |
| 8.5. TABELLE DI COTTURA - SFORNATI                   | 29        |
| 8.6. TABELLE DI COTTURA - VERDURE                    | 29        |
| <b>9. MANUTENZIONE</b>                               | <b>30</b> |
| 9.1. MANUTENZIONE PIANO COTTURA                      | 30        |
| 9.2. MANUTENZIONE ASPIRATORE                         | 30        |
| 9.3. MANUTENZIONE FORNO                              | 30        |
| 9.4. DECALCIFICAZIONE                                | 30        |

**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.

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

● Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

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

● Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

 : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono acquistabili separatamente presso rivenditori specializzati.

\* : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli e sono acquistabili sui siti [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SICUREZZA E NORMATIVE

### 1.1. SICUREZZA GENERALE

**Attenzione!** Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● 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. ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. ● Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione. ● Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto. ● Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● 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. ● 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. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● È 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.

● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Importante: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per

friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente!

● Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore. ● Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. ● Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. ● I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori. All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. ● Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio. ● I vapori dell'alcool nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. ● Aprendo la porta dell'apparecchio, potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini. ● La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel vano caldo. ● L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore. Rimuovendo il serbatoio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno. ● Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo. Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano di cottura. ● Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata. ● Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche. ● Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura. ● Il forno è dotato di una termosonda per il controllo della temperatura dei cibi in cottura. Questo accessorio ha una temperatura massima di utilizzo, leggere attentamente la parte dedicata a questo accessorio nel capitolo di utilizzo del forno.

● Mantenere i bambini di età inferiore di 8 anni a distanza e sorvegliarli continuamente, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

### 1.2. SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghie. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare conformemente alle regole di installazione, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Attenzione! Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Le seguenti indicazioni sono conformi alla normativa, considerando l'ASSORBIMENTO NOMINALE (13 kW).

Le connessioni devono essere finalizzate dall'installatore elettrico; Le dimensioni dei cavi

sono quelle minime richieste dalla normativa per evitare problemi di sicurezza e devono essere prese in considerazione anche in caso di limitazione di potenza.

- Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori pari a 10mm<sup>2</sup> per collegamento monofase e minimo 2,5mm<sup>2</sup> per collegamenti in trifase.

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

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

**POWER MANAGEMENT:** il prodotto è dotato di una funzione Power Management che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato.

## 1.3. SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

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

- **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:** **Attenzione!** Questo prodotto prevede diverse soluzioni di installazione, prima di proseguire con le operazioni di predisposizione del mobile, verificare quella più idonea alle proprie esigenze.

 **Per conoscere le installazioni disponibili per questo prodotto, consultare le illustrazioni nella parte finale del manuale, contrassegnate con questo simbolo.**

Solo un montaggio a regola d'arte secondo queste istruzioni garantisce un uso sicuro. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere installato dietro un pannello decorativo per evitare il surriscaldamento.

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

- **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperature, 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.

- **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.

## 1.4. SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

## 1.5. NORMATIVE

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.

## 1.6. EFFICIENZA E CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

### ●PIANO COTTURA:

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.

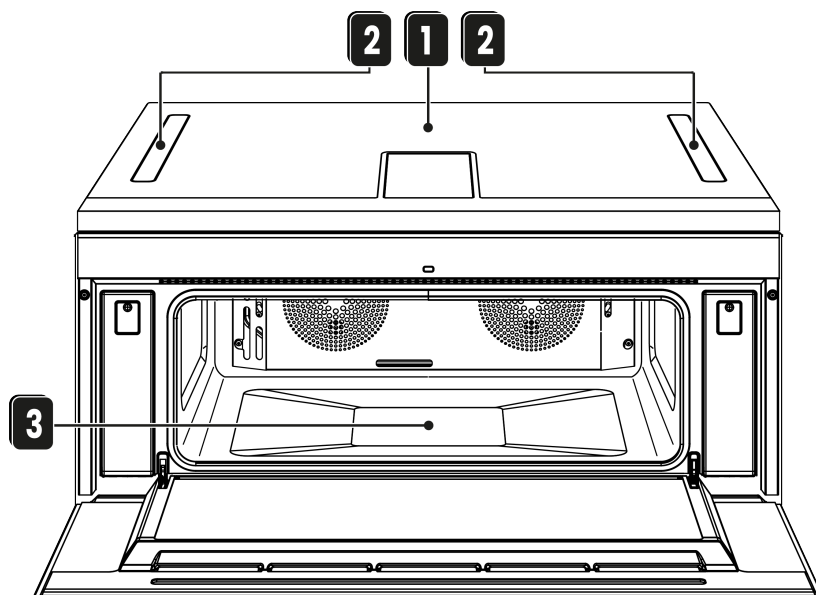
### ●ASPIRATORE:

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

### ● FORNO:

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta. Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura. Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari. Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio. In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Data la dimensione particolare della cavità è possibile inserire nel vano di cottura più stampi uno accanto all'altro. Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera, preferibilmente con smalto nero, in quanto assorbono il calore. Quando si spegne il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo. Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno, il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura. Spegnerne la lampada in fase di cottura, accenderla solo quando è necessario.

## 2. PANORAMICA DEL PRODOTTO



### Parti rilevanti:

- 1 Piano cottura Induzione
- 2 Aspiratore
- 3 Forno

### 3. IMPOSTAZIONI INIZIALI DEL PRODOTTO

Nota: Il menù impostazioni potrà essere aggiornato dopo il rilascio del prodotto sul mercato.

Nota: Alcune funzioni riportate in questo manuale potrebbero non essere disponibili.

Collegato il forno alla rete per la prima volta, verrà richiesto di effettuare il setting iniziale del prodotto. Alcuni parametri sono importanti per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico. Consultare i capitoli successivi riguardanti le IMPOSTAZIONI PRIMARIE.

E' sempre possibile modificare in un secondo momento i parametri inseriti nella procedura iniziale, per farlo, accedere al Menù di settaggio generale, tramite il tasto  nella schermata HOME.

#### 3.1. IMPOSTAZIONI PRIMARIE

Per accedere al menù impostazioni premere il tasto . Verrà visualizzato un menù a scorrimento che riporterà le voci visualizzabili anche nell'immagine sottostante.

**ATTENZIONE!** Queste impostazioni sono necessarie per il corretto funzionamento del prodotto.



● **LINGUA:**  →  →  ...  
Selezionare la Lingua.

● **CONFIGURAZIONE WiFi:**  →  ...  
Per connettere il prodotto al router della rete Domestica. Impostare i dati come richiesto.

● **DATA E ORA:**  →  →  ...  
Impostare i dati come richiesto nella schermata.

● **PAESE:**  →  →  ... **Selezionare il Paese.**

● **STANDBY ENERGY CONTROL:**  →  →  ...  
Gestire da standby Energy Control l'attivazione / disattivazione. Se disattivato sarà possibile visualizzare l'orologio ed altre informazioni anche quando il Prodotto è spento. Se Attivo limiterà al minimo il consumo energetico quando il Prodotto è spento.

● **POWER LIMITATION:**  →  →  ...  
Impostare l'assorbimento del prodotto.  
Impostare SOGLIA DI CONSUMO DELL'ABITAZIONE in funzione della soglia massima di assorbimento della propria abitazione.  
Impostare SOGLIA DI CONSUMO PERSONALE che si vuole dedicare al prodotto.

● **DUREZZA ACQUA:**  →  →  ...  
Permette al Prodotto di stabilire la frequenza dei lavaggi di decalcificazione. Impostare il valore della durezza dell'acqua della vostra abitazione. Il prodotto viene dotato di una striscia per il test della durezza dell'acqua. E' fondamentale questa impostazione per la frequenza di decalcificazione.

● **CREAZIONE DELL'ACCOUNT:**  →  ...  
Associa il prodotto all'account per ottenere vantaggi esclusivi e funzioni aggiuntive come l'assistente vocale.

● **MODALITA' DI INSTALLAZIONE:**  →  →  ...  
Impostare il tipo di aspirazione Fumi del prodotto.

Il sistema di aspirazione, che canalizza i vapori ed i fumi prodotti dal piano e dal forno, può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno. Consultare la sezione di questo manuale relativa all'installazione e i siti [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.

●  **Versione Filtrante:**  
L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza, tramite le apposite tubazioni (Filtri odori e tubazioni vanno acquistati separatamente). Per maggiori informazioni, consulta le pagine relative ad accessori e configurazioni (per versione filtrante) nella parte illustrata di questo manuale.

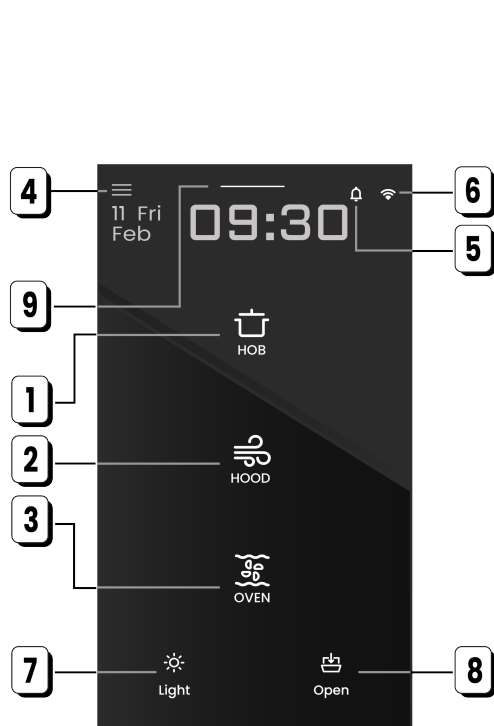
●  **Versione Aspirante:**  
I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.  
Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).

#### 3.2. AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE DELL'APPARECCHIO

E' possibile aggiornare le funzionalità del prodotto collegandolo alla rete Wifi e scaricando le nuove versioni che Elica metterà a disposizione.

### 3.3. SCHERMATA HOME

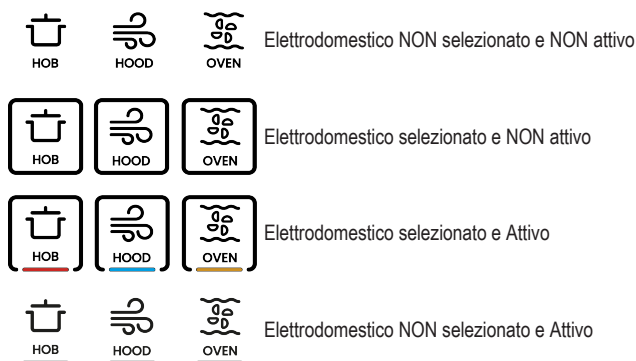
Dopo aver effettuato il setting iniziale e dopo ogni successiva accensione del prodotto, verrà visualizzato la seguente schermata Home:



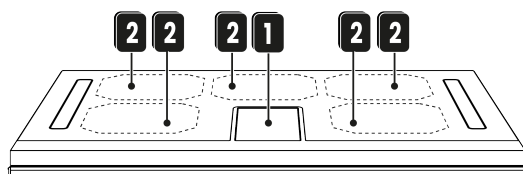
#### Indicazioni Display:

- 1 Menù principale piano cottura.
- 2 Menù principale aspiratore
- 3 Menù principale forno
- 4 Menù impostazioni
- 5 Menù notifiche
- 6 Menù wifi
- 7 Accensione luci
- 8 Apertura porta forno
- 9 - Menù rapido (scorrere verso il basso)

#### Icone relative allo stato dell'elettrodomestico:



## 4. PIANO INDUZIONE



#### Parti rilevanti:

- 1 Display comandi
- 2 Zone cottura

### 4.1. INFORMAZIONI PRELIMINARI

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.

#### • Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano questo 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.
- Non tutte le pentole adatte all'induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:

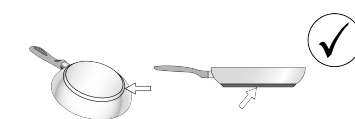
- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura.



- Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



- Fondi non piatti o con superficie ruvida sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



#### • Recipienti preesistenti

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

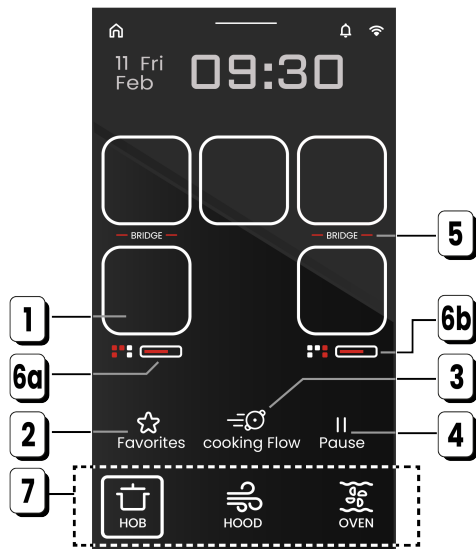
#### • Diametri fondi pentola consigliati

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



## 4.2. UTILIZZO DEL PIANO INDUZIONE

Selezionato il Tasto HOB si passa alla seguente schermata che ci permetterà di gestire il piano induzione.



### Informazioni Display:

- 1 - Selettore zone cottura
- 2 Menù preferiti
- 3 Cooking Flow
- 4 Pausa
- 5 BRIDGE Bridge
- 6a Indicatore assorbimento zone FL; RL; RC.
- 6b Indicatore assorbimento zone FR; RR;
- 7 - Selettori elettrodomestico

### Altre icone utili:

- Questa icona consente di tornare alla schermata Iniziale.
- Presente nei sottomenù del piano cottura in alto al centro, permette di salvare le impostazioni di una zona cottura. I programmi salvati verranno visualizzati nei FAVORITI della schermata iniziale dei Piano Cottura.
- Presente nei sottomenù del Piano cottura in alto a destra, nelle schermate dei selettori Manuali. Premendo questo tasto si passa da un selettore a scorrimento Rotativo, ad un selettore a scorrimento Verticale e viceversa.
- Presente nel sottomenu del Piano cottura in alto a sinistra. Indica la zona che si sta impostando, Il quadrato della zona in oggetto si colora in Rosso. Inoltre questo tasto consente di uscire dal sottomenù e tornare al menù principale del piano.

### Icone relative allo stato delle zone cottura:

#### Descrizione

- Zona NON attiva.
- Zona NON attiva con pentola rilevata.
- Zona attiva.
- Zona attiva con pentola NON rilevata.
- Zona attiva regolata con timer.
- Zona in raffreddamento con pentola NON rilevata.
- Zona in raffreddamento con pentola rilevata.

#### Descrizione

- Funzione Auto. *Melting* attiva.
- Funzione Auto. *Warming* attiva.
- Funzione Auto. *Simmering* attiva.
- Funzione Automatic Heat-Up attiva.
- Bridge attivo.

## 4.2.1. FUNZIONI COTTURA

Sequenza rapida delle schermate principali piano Cottura:



### ● ATTIVAZIONE ZONA COTTURA – Istruzioni Complete

Il piano è dotato di **5 zone** di cottura, attivabili anche simultaneamente.

**Attivare:**

selezionare una delle 5 aree al centro del display , nella schermata seguente sarà possibile impostare la potenza di cottura desiderata. Per tornare alla schermata principale

del Piano premere il tasto in alto a sinistra .

Le Potenze selezionabili variano da 1 a 9. Oltre al livello 9 c'è un ulteriore livello di

potenza "booster" visualizzato tramite l'icona . (Consultare la "Tabella di potenza" a fine capitolo per scegliere la potenza più adatta alle tipologie di cottura).

**Nota:** La potenza può essere regolata anche direttamente tramite pressione prolungata sulla zona interessata direttamente dalla homepage del piano. All'interno del riquadro di ogni zona cottura sarà sufficiente scorrere verso l'alto o verso il basso per regolarne la

potenza. .

**Disattivare:**

Selezionare l'area attiva che si vuole spegnere , nella schermata successiva premere **OFF** al centro del display. Tornare alla schermata principale del piano premendo il tasto in alto a sinistra .

### ● BRIDGE ZONE – Istruzioni Complete

E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale con la corrispondente sul posteriore (per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

**Attivare:**

Nella schermata principale del Piano selezionare il tasto **BRIDGE** oppure premere contemporaneamente le due zone da unire. A questo punto il display visualizzerà un'icona con le due zone unite, di cui sarà possibile regolarne la potenza come indicato nel paragrafo precedente (attivazione zone cottura). Tornare alla schermata principale

premendo il tasto in alto a sinistra .

**Disattivare:**

Nella schermata principale del Piano selezionare l'icona , il display tornerà a visualizzare le zone separate.

### ● FUNZIONI AUTOMATICHE – Istruzioni Complete

Le funzioni automatiche permettono di settare la temperatura più adatta per particolari operazioni. Sono disponibili le seguenti funzioni:

 **MELTING:** Temperatura adatta per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).

 **WARMING:** Temperatura adatta per permettere di mantenere in caldo le pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione. Ideale per cotture a lunga durata come sughi di pomodoro e ragù.

 **SIMMERING:** Temperatura adatta a sobbollire pietanze mantenendo un livello di cottura controllato. Evita sgradevoli fuoriuscite di acqua o cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di preparazioni come risotti o verdure bollite.

**Per attivare:**

Selezionare la zona di cottura desiderata, nella schermata successiva premere l'icona

 per accedere al menù funzioni automatiche, quindi selezionare una delle tre funzioni disponibili. Tornare alla schermata principale del piano, premendo il tasto in alto a sinistra . Nella zona desiderata verrà visualizzata una delle tre icone  /  / , in base a quella scelta

**Per disattivare:**

Selezionare la zona di cottura dove la funzione automatica è attiva  /  / , nella schermata successiva premere **OFF** al centro del display. Tornare alla schermata principale del piano, premendo il tasto in alto a sinistra .

### ● AUTOMATIC HEAT UP – Istruzioni Complete

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata.

**Per attivare:**

Selezionare una zona cottura ed impostare una potenza a questo punto premere il tasto

, nel menù successivo selezionare l'icona . Tornare alla schermata principale del piano, premendo il tasto in alto a sinistra .

**Per disattivare:**

Selezionare una zona cottura dov'è attivo l'Automatic Heat Up, premere **OFF** al centro del display. Tornare alla schermata principale del piano, premendo il tasto in alto a sinistra .

### ● COOKING FLOW – Istruzioni Complete

il Cooking Flow attiva un massimo di 3 zone cottura contemporaneamente con 3 potenze predefinite, permettendo di regolare la temperatura della pentola semplicemente spostandola sul piano. Il piano cottura rileva la posizione dei tegami e regola la potenza impostata, corrispondente alla posizione.

**Di default la funzione attiva le tre zone sopra con potenze già predefinite. (1-3-9)**

**Attivare:**

Dalla schermata principale Piano, selezionare , posizionare la pentola sopra una zona attiva indicata dal display, poi spostare la pentola in funzione delle necessità, sulle zone successive.

**Modificare potenza:**

Dalla schermata principale del Cooking Flow selezionare la zona che si vuole cambiare, nella nuova schermata impostare la nuova potenza, quindi per tornare alla schermata del

Cooking Flow, premere il tasto in alto a sinistra .

**Modificare zone:**

È possibile modificare le zone di default, premendo l'icona . Selezionare le zone desiderate, ad ogni pressione della zona questa si attiva o disattiva. Completata la

selezione, premere , per confermare la scelta e tornare alla schermata principale del Cooking Flow.

**Disattivare:**

Per disattivare il Cooking Flow premere il tasto .



● PAUSA

La funzione pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano.

Per attivare / disattivare: CON UNA O PIU' ZONE ATTIVE ➡️

● POT SELF DETECTOR

Il piano rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura, segnalando sul display la loro posizione. Quando la pentola è rilevata i bordi della zona corrispondente sull'interfaccia si illuminano di colore bianco.

4.2.2. FUNZIONE TIMER

● TIMER ZONA COTTURA – Istruzioni Complete

E' possibile impostare la funzione Timer su ogni zona cottura in maniera indipendente. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Per attivare:

Dalla homepage principale del Piano, premere la zona attiva desiderata, selezionare l'icona ⌚ infine, tramite il selettore centrale impostare un valore da 00h:01m a 11h:59m.

Confermare la scelta con il tasto conferma ✓. Tornare alla schermata principale del

Piano, selezionare l'icona in alto a sinistra .

Nella homepage del piano, nella zona che si è deciso di temporizzare, a questo punto comparirà un countdown del tempo residuo .

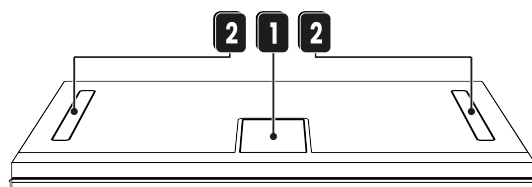
Per disattivare:

E' possibile disattivare in qualsiasi momento il timer, seguendo la procedura di attivazione portando il countdown a 00h:00m; Oppure premere il tasto OFF sul selettore centrale.

4.3. TABELLA DI POTENZA

| Livello di potenza |                                                                                   | Tipologia di cottura                                   | Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max Power          |  | Riscaldare rapidamente                                 | 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                                     | rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente                                                                        |
| Alta Potenza       | 7 - 8                                                                             | Rosolare – Soffriggere – Bollire - Grigliare           | soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)                                                              |
| Alta Potenza       | 6 - 7                                                                             | Rosolare – Cuocere – Stufare – Soffriggere - Grigliare | soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori                                 |
| Media Potenza      | 4 - 5                                                                             | Cuocere – Stufare – Soffriggere - Grigliare            | stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta                                                                   |
| Media Potenza      | 3 - 4                                                                             | Cuocere – Sobbollire – Addensare - Mantecare           | cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta         |
| Media Potenza      | 2 - 3                                                                             | Cuocere – Sobbollire – Addensare - Mantecare           | cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte) |
| Bassa Potenza      | 1 - 2                                                                             | Fondere – Scongellare - Mantenere in caldo - Mantecare | sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni                                                     |
| Bassa Potenza      | 1                                                                                 | Fondere – Scongellare - Mantenere in caldo - Mantecare | mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti                         |
| OFF                | 0                                                                                 | Superficie di appoggio                                 | Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura.)                                                 |

## 5. ASPIRATORE



### Parti rilevanti:

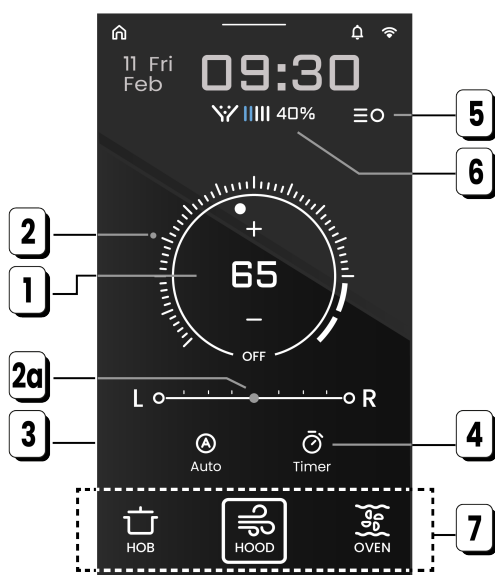
- 1 Display Comandi
- 2 Zone di aspirazione

### 5.1. INFORMAZIONI PRELIMINARI

Il prodotto è dotato di un sistema di aspirazione, che aspira da due asole poste ai lati del piano cottura. L'apertura delle zone di aspirazione è completamente automatizzata, non forzare l'apertura manualmente se non in caso di estrema necessità. I flap si aprono a seguito della regolazione di una potenza superiore al livello 1 e si richiudono una volta che la potenza è a livello 0. Evitare che abbondanti fuoriuscite di liquidi si introducano all'interno delle asole di aspirazione, nel caso ciò avvenga consultare la parte il capitolo di "manutenzione aspiratore".

### 5.2. UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

Selezionato il Tasto HOOD si passa alla seguente schermata che ci permetterà di gestire il piano induzione.



#### Informazione Display:

- 1 - Zona di selezione potenza aspirazione
- 2 - Indicatore attivazione apertura selettiva Flap Dx ed Sx
- 2a - Barra di gestione apertura selettiva flap Dx ed Sx
- 3 Funzione di aspirazione automatica
- 4 Funzione Timer
- 5 Gestione visualizzazione selettori
- 6 Visualizzatore saturazione filtri
- 7 - Selettore elettrodomestico

#### Altre Icone Utili:

- Questa icona consente di tornare alla schermata iniziale.
- Indica che siamo nei menù dell'aspiratore, si trova in alto a sinistra.

#### 5.2.1. FUNZIONI ASPIRATORE

##### • ATTIVAZIONE ASPIRATORE – Istruzioni Complete

Dalla schermata principale dell'aspiratore, tramite indicatore al centro del display, è possibile gestire l'attivazione e regolare la potenza più idonea dell'aspirazione in base alla quantità dei fumi prodotti dalla cottura. La velocità è impostabile su una scala di valori tra 0 e 100. Al di sopra del livello 100 ci sono due livelli ulteriori di aspirazione "Booster" il

primo livello sarà visualizzato con l'icona (NON lampeggiante) mentre il secondo livello dalla stessa icona (lampeggiante). Nella visualizzazione con display rotativo, l'attivazione del booster è segnalata da due linee che si illuminano di azzurro.

**Nota:** i booster sono temporizzati con durata di 5min. ognuno.

##### **Disattivare:**

preme il tasto OFF oppure impostare come velocità 0.

##### • ASPIRAZIONE SELETTIVA - Istruzioni Complete

Permette di attivare l'aspirazione di una sola bocca di aspirazione.

**Attenzione:** L'aspirazione selettiva è attivabile solo con potenza di aspirazione impostata a 30 o più e una zona attiva sul piano cottura.

Impostare la velocità a 30 o più, la **barra di selezione L/R** posta sotto al selettore di velocità si attiverà, contemporaneamente L'INDICATORE ATTIVAZIONE APERTURA SELETTIVA FLAP, si accenderà in Azzurro.

Utilizzando la **barra di selezione L/R** si può selezionare il lato e modulare l'angolo di apertura del flap.

Per tornare all'aspirazione classica con entrambe le asole aperte posizionare il selettore al centro della **barra di selezione L/R**.

##### • AUTOCAPTURE SELETTIVO – Istruzioni Complete

Attivando la funzione automatica Autocapture l'aspiratore si accenderà sul lato e alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione rispetto al livello impostato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

##### **Attivare / Disattivare:**

Dalla schermata principale dell'aspiratore, premere l'icona . Nel selettore al centro del Display verrà visualizzata la potenza di aspirazione che il software reputerà più idonea.

##### • SATURAZIONE FILTRI

Il prodotto indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri, visualizzabile in tempo reale su questa icona 40%

#### 5.2.2. FUNZIONE TIMER

##### • TIMER ASPIRATORE – Istruzioni Complete

Con La funzione Timer tramite un countdown si può regolare il tempo di funzionamento dell'aspiratore.

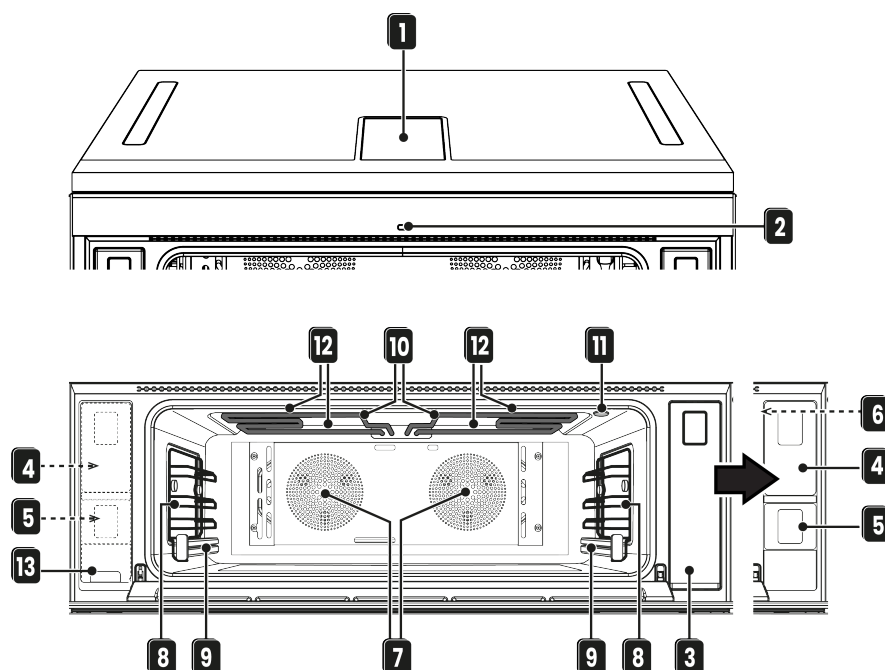
##### **Per attivazione:**

Dalla schermata principale dell'aspiratore, con aspiratore acceso, premere il tasto , verrà visualizzata una nuova schermata con selettore al centro, nel quale impostare il tempo desiderato DA 00h:01m A 11h:59m. premere il tasto Conferma per confermare e tornare alla schermata iniziale dell'aspiratore.

##### **Per disattivare:**

E' possibile disattivare in qualsiasi momento il timer, seguendo la procedura di attivazione e portando il countdown a 00h:00m. premere tasto conferma per confermare e tornare alla schermata iniziale dell'aspiratore.

## 6. FORNO



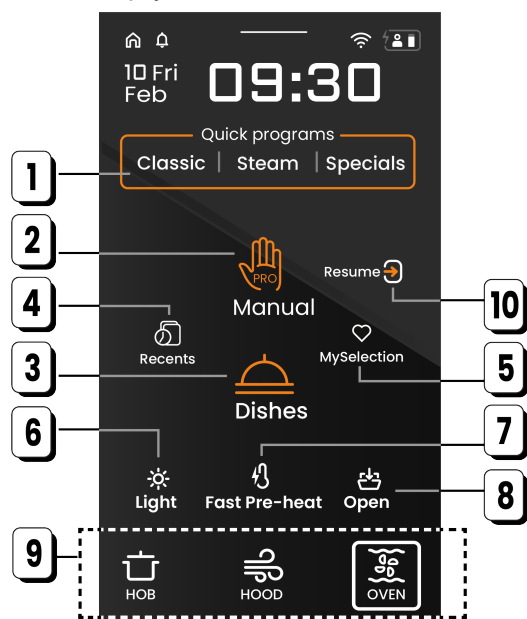
### Parti rilevanti:

- 1 Display comandi
- 2 Spintore porta forno
- 3 Cassetto
- 4 Griglia filtro
- 5 Filtri carbone
- 6 Connettore USB
- 7 Ventole cottura
- 8 Guide fisse
- 9 Guide estraibili
- 10 Grill
- 11 Connettore termosonda
- 12 Lampade
- 13 Serbatoio

### 6.1. UTILIZZO DEL FORNO

Selezionato il Tasto OVEN si accede alla sua schermata principale. Il Forno permette di gestire 3 tipologie di programmazione: PROGRAMMI RAPIDI – MANUALI – PIETANZE.

#### Informazioni Display:



- 1 - Menù Programmi veloci
- 2 Menù Programmi manuali
- 3 Menù Programmi pietanze
- 4 Menù Programmi recenti
- 5 Menù Programmi La mia Selezione
- 6 Accensione Luci
- 7 Accensione preriscaldamento forno
- 8 Apertura porta forno
- 9 - Selettore elettrodomestico
- 10 Riprende il programma attivo

#### Altre Icone Utili:

- Questa icona consente di tornare alla home page.
- La graffia è presente nei programmi PIETANZE se attivata (Arancione) mantiene le modifiche fatte al programma di default.
- Questa icona sarà presente in alto a destra in tutte le schermate dove ci sono i selettori per impostare manualmente i valori. Selezionandola permetterà di passare da un selettore a scorrimento rotativo, ad un selettore a scorrimento verticale e viceversa.
- Presente nel sottomenu del forno in alto a sinistra. Ha la funzione di uscita dal sottomenù, per tornare al menù principale del Forno.

**i** Selezionando questa icona si accederà ad una serie di informazioni più dettagliate riguardanti la funzione.

I programmi con questa icona selezionata verranno proposti nella sezione LA MIA SELEZIONE. E' possibile mettere questo TAG anche in fase di salvataggio del programma.

Questa icona sarà presente in alto a destra nei programmi PIETANZE. Selezionandola permetterà di passare da una visualizzazione a scorrimento laterale ad una visualizzazione a griglia.

Indica lo stato del livello dell'acqua nel serbatoio per le cotture al vapore. Leggere attentamente il capitolo dedicato.

## 6.1.1. MENU' PROGRAMMI MANUALI

### ●PROGRAMMI MANUALI – Istruzioni Complete:

La modalità PROGRAMMI MANUALI mette a disposizione TRE tipologie di programmi: CLASSICI; VAPORE; SPECIALI;

Nei programmi manuali è anche possibile utilizzare una funzione chiamata PROGRAMMI CONCATENATI che permette di programmare in sequenza fino a tre programmi che si avvieranno in successione.

#### **Per accedere al menù Programmi Manuali:**

Premere icona , di default si è già all'interno del menù CLASSICI. Selezionare SPECIALI o VAPORE se si vuole passare agli altri menù.

#### **Impostare il Programma:**

Al centro del display, sotto ai tasti CLASSICI, VAPORE e SPECIALI, sono visualizzate le tre indicazioni principali che è possibile controllare e/o modificare: TIPO COTTURA  –

TEMPERATURA  – TEMPO  del programma che si sta impostando. Premere uno dei tre campi, per entrare nei menù che consentiranno le modifiche manuali.

Dopo aver modificato i campi desiderati è necessario tornare alla schermata principale dei PROGRAMMI MANUALI tramite il tasto in alto a sinistra, per poter avviare il programma .

#### **Avviare/Arrestare il programma:**

Dalla schermata principale dei PROGRAMMI MANUALI, dopo aver definito tutte le impostazioni desiderate:

Premere icona AVVIO  per avviare il programma.

Premere icona STOP  per arrestare il programma in modo manuale.

**NOTA:** Per una procedura lineare è consigliato gestire in successione prima l'impostazione del programma poi la temperatura infine la durata. E' comunque possibile impostare liberamente questi tre valori, senza una sequenza predefinita.

**NOTA:** Nelle tabelle successive vengono elencati e spiegati in dettaglio i programmi disponibili per entrambi i sottomenu.).

**NOTA: Funzioni attivabili:** DELAY ; TERMOSONDA ; FAST PRE-HEAT . Sono funzioni, attivabili solo se presente il loro simbolo nel programma. In questo capitolo c'è un paragrafo dedicato ad ognuna, che ne spiega il funzionamento.

## »» PROGRAMMI MANUALI – (CLASSICI) :



| Programma |                       | Temperatura (C°)        | Funzioni attivabili |   |   | Descrizione                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|-----------------------|-------------------------|---------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Cottura Statica       | 30°<br>Max 280°         |                     |   |   | Per la tradizionale cottura su un livello, particolarmente adatto per dolci                                                                                                                                                          |
|           | Cottura Ventilata     | 30°<br>Max 280°         | -                   |   |   | Adatto per tutte le pietanze, possibilità di cuocere su più livelli                                                                                                                                                                  |
|           | Cottura Intensiva     | 30°<br>Max 280°         | -                   |   | - | Per cucinare in maniera rapida ed intensa cibi come pollo, pesce al cartoccio, verdure brasate.                                                                                                                                      |
|           | Grill                 | 3 livelli per ogni metà | -                   |   | - | Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin). E' possibile utilizzare separatamente l'elemento riscaldante, a destra e sinistra, per grigliare alimenti di porzioni ridotte. |
|           | Grill Ventilato       | 30°<br>Max 280°         |                     |   |   | Usare questa modalità per grigliare carne o pesce posizionando i pezzi di grandi dimensioni sul ripiano più basso.                                                                                                                   |
|           | Cottura Lenta         | 30°<br>Max 120°         |                     | - |   | Per una cottura delicata e lenta, ideale per preservare la morbidezza degli alimenti.                                                                                                                                                |
|           | Resistenza Inferiore  | 30°<br>Max 200°         |                     |   |   | Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare o rendere croccante il fondo di una torta o di una pizza.                                                                                                          |
|           | Frittura ad Aria      | 30°<br>Max 280°         | -                   |   |   | Per cucinare patatine fritte, pesce, ali di pollo, crocchette, verdure in modo sano, riducendo la quantità di olio, ma preservandone croccantezza e gusto con l'apposita griglia in dotazione                                        |
|           | Pizza (no steam)      | 30°<br>Max 280°         | -                   |   |   | Per preparare la pizza, con una doratura intensa e un fondo croccante.                                                                                                                                                               |
|           | Pane                  | 30°<br>Max 280°         | -                   |   |   | Per preparare pane e panini                                                                                                                                                                                                          |
|           | Cottura Ventilata Eco | 30°<br>Max 200°         |                     |   |   | Usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati.                                                           |

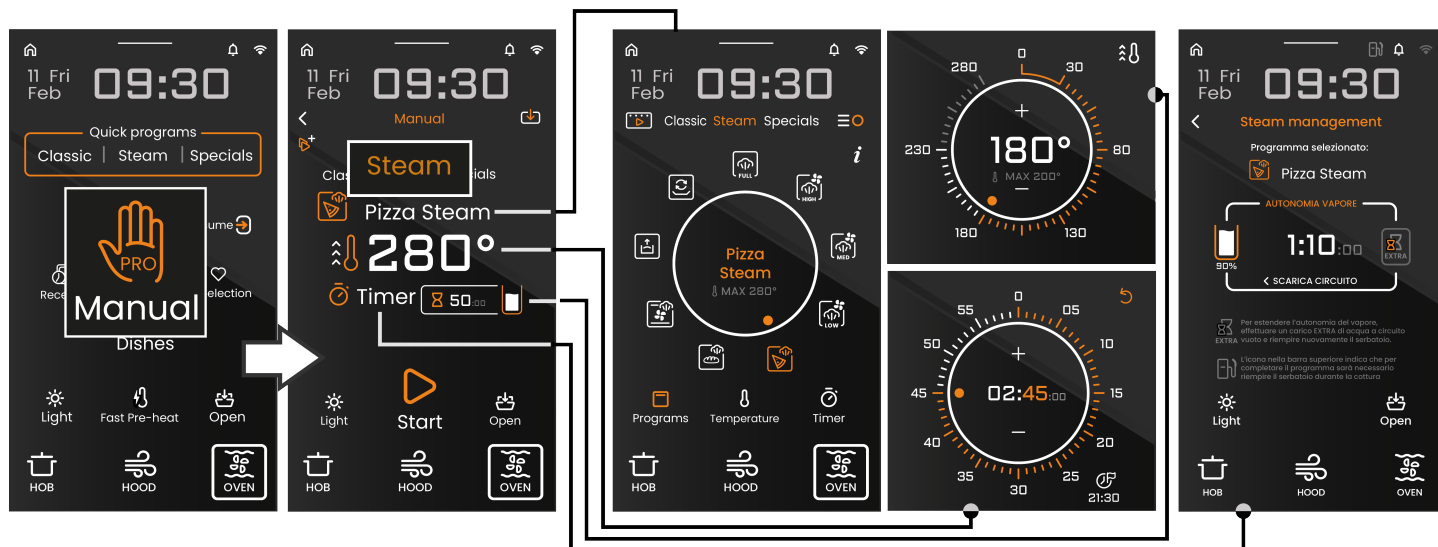
**NOTA comando Grill** : nel sottomenu Grill non comparita il comando di gestione temperatura ma quello di gestione livelli, che permetterà di gestire i livelli di potenza del grill da 0 a 3. E' possibile utilizzare separatamente l'elemento riscaldante a destra o sinistra, per grigliare porzioni piccole. Un'icona al centro del display permetterà di gestire questa opzione: Grill separato, Grill concatenato.

**NOTA:** Funzioni attivabili: DELAY; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT. Vedi capitoli dedicati.

## »» PROGRAMMI MANUALI – (VAPORE) :

Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più delicatamente e velocemente diverse tipologie di alimento. Con questo metodo di preparazione, in tal modo la forma, il colore e l'aroma tipico degli alimenti restano inalterati. Particolarmente indicata per la cottura di carni, verdure, impasti e panificati. Per le cotture a vapore è consigliato l'utilizzo dei contenitori in metallo dati in dotazione, avendo cura di posizionare la teglia in acciaio sotto alla leccarda forata, così da raccogliere il liquido prodotto dagli alimenti durante la cottura

**ATTENZIONE:** Ad ogni utilizzo del forno con programmi a Vapore è necessario **SEMPRE** pulire e riempire il serbatoio.



| Programma                 | Temperatura (C°) | Funzioni attivabili | Descrizione                                                                                                            |
|---------------------------|------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza Steam               | 30°<br>Max 280°  | -                   | Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante con l'ausilio del vapore                         |
| Pane Steam                | 30°<br>Max 280°  | -                   | Per preparare pane e panini morbidi e con una doratura intensa                                                         |
| Cottura Intensiva         | 30°<br>Max 280°  | - - -               | Per cucinare in maniera rapida ed intensa cibi come pollo, pesce al cartoccio, verdure brasate con aggiunta di vapore. |
| Umidità Elevata Ventilata | 90°<br>Max 130°  |                     | Ideale per cucinare piatti delicati quali creme, flan, timballi e pesce                                                |
| Umidità Media Ventilata   | 90°<br>Max 200°  |                     | Ideale per cuocere carne stufata o brasato, pane e pasta lievitata dolce                                               |
| Umidità Bassa Ventilata   | 90°<br>Max 200°  |                     | Ideale per la carne, il pollame, le pietanze al forno e gli sformati                                                   |
| Cottura a Vapore          | 90° -100°        | -                   | Ideale per tutte le pietanze                                                                                           |

NOTA: Funzioni attivabili: DELAY; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT. Vedi capitoli dedicati.

## »» PROGRAMMI MANUALI – (SPECIALI) :

Con I PROGRAMMI SPECIALI è possibile gestire Scongelamento ed altre attività particolari.



| Programma                                                                          | Temperatura (C°)                  | Funzioni attivabili                                                                   | Descrizione                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Scongelamento<br>30° - 40°        | -    | - Per scongelare più velocemente                                                                                                      |
|    | Riscaldamento Piatti<br>60° - 70° | -    | - Per riscaldare i piatti, le stoviglie o i contenitori da forno                                                                      |
|   | Mantieni Caldo<br>60° - 90°       | - -                                                                                   | - Per mantenere calde le pietanze cotte                                                                                               |
|  | Essicare<br>30° - 150°            | -  | - Per seccare erbe, frutta, verdura.                                                                                                  |
|  | Lievitazione<br>30° - 50°         | - -                                                                                   | - Permette di far lievitare l'impasto in maniera più veloce rispetto a temperatura ambiente e la superficie dell'impasto rimane umida |
|  | Rigenerazione<br>60° - 90°        | -  | - Per riscaldare piatti pronti e prodotti da forno. Il vapore ci aiuta a rigenerarli come se fossero appena sfornati                  |

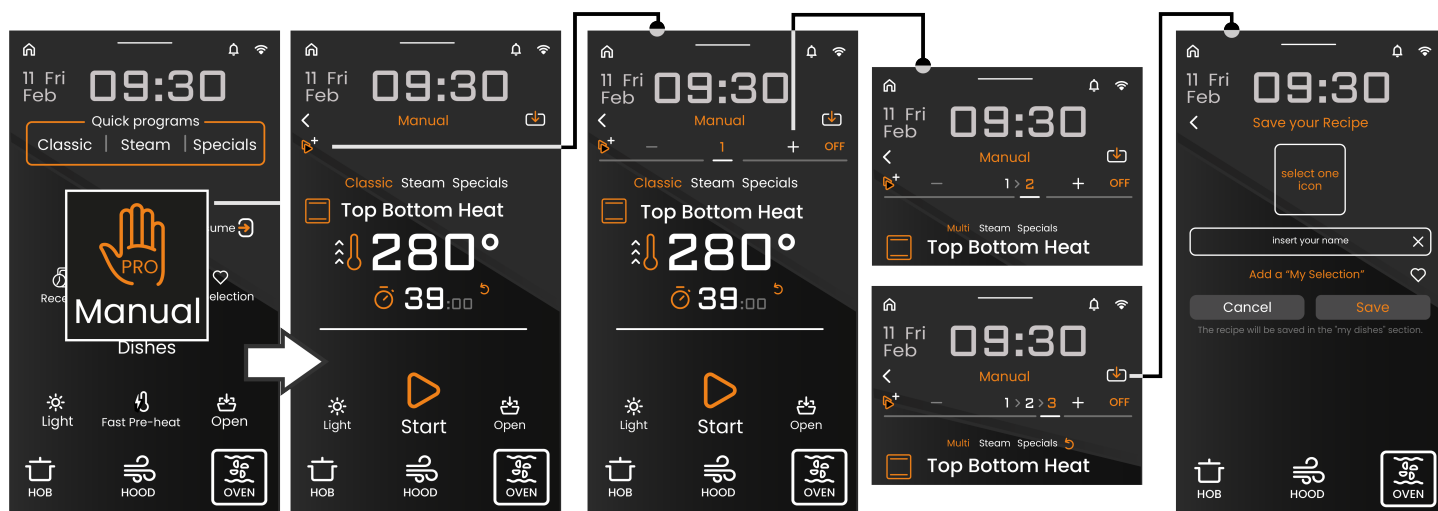
**NOTA comando scongelamento**  Nel sottomenù del Timer di questa funzione sarà possibile impostare anche il peso del cibo da scongelare.

**NOTA:** Funzioni attivabili:  DELAY;  TERMOSONDA;  FAST PRE-HEAT. Vedi capitoli dedicati.



## »» PROGRAMMI MANUALI – (Funzione CONCATENATI) :

Consente di impostare fino a un massimo di 3 programmi che si avvieranno in successione automaticamente, in funzione della sequenza e delle tempistiche scelte in fase di programmazione; **ATTENZIONE:** Per creare il programma concatenato è obbligatorio impostare la durata dei programmi.



### ● CONCATENATI – Istruzioni Complete:

#### Impostare funzione:

Entrare nel menù programmi MANUALI ed impostare il primo programma con cui si vuole iniziare. Per aggiungere il programma successivo è obbligatorio impostare la durata del primo programma, selezionando l'icona TEMPO . Dopo questa operazione, sulla schermata principale dei programmi MANUALI, in alto a sinistra si attiverà l'icona PROGRAMMI CONCATENATI .

Selezionando l'icona nella parte superiore della schermata comparirà una barra che consentirà di aggiungere/eliminare i programmi successivi al primo. Utilizzare il e

— per gestire questa operazione.

Aggiunto il secondo programma sarà possibile procedere alla regolazione dei parametri come fatto per il primo programma. Se si desidera aggiungere un terzo programma sarà obbligatorio anche in questo caso impostare un tempo al secondo programma, selezionando l'icona TEMPO .

#### Modificare o verificare il programma :

Per effettuare eventuali modifiche ai programmi precedenti o verificare che i parametri

precedentemente impostati siano corretti, selezionare il numero del programma, dall'elenco in alto al centro. — 1 > 2 > 3 + OFF in questo caso 1.

#### Salvataggio programma:

Dalla schermata principale dei PROGRAMMI MANUALI è anche possibile salvare il programma in creazione sia esso Singolo che Concatenato. Selezionare questa icona in alto a destra , si accederà ad una schermata dove sarà possibile dare un NOME al programma ed associare un IMMAGINE rappresentativa tra quelle disponibili. Per confermare il salvataggio selezionare icona SALVA

Il programma salvato sarà consultabile in LE MIE PIETANZE dentro i programmi PIETANZE.

#### Avviare / Arrestare programma:

Dopo aver impostato tutti i parametri desiderati per far partire la programmazione concatenata:

Premere l'icona AVVIO per avviare il programma.

Premere l'icona STOP per arrestare il programma in modo manuale.

## 6.1.2. PROGRAMMI PIETANZE

Con i PROGRAMMI PIETANZE è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto la categoria e l'alimento, l'apparecchio suggerisce le applicazioni adeguate, impostazioni e accessori compresi.



### ● PROGRAMMI PIETANZE – Istruzioni Rapide

#### Utilizzare un Programma Pietanza:

Premere l'icona , si accederà ad una nuova schermata dove sono disponibili due tipi di elenchi di pietanze ELICA DISHES (si è già dentro a questo menù) e MY DISHES, più una modalità speciale chiamata DUAL COOKING (vedi capitolo a parte per questa Modalità).

#### Utilizzare Elenchi ELICA DISHES:

In ELICA DISHES, i programmi sono suddivisi per tipologia di alimento, MEAT / FISH / PASTA ecc. Dentro ad ogni categoria vengono proposte delle pietanze.

Selezionata la pietanza per accedere alla schermata di avvio e gestione del programma associato. Da qui è possibile avviare il programma con i parametri preimpostati oppure modificare le impostazioni di default prima di avviare il programma.

#### Utilizzare Elenchi MY DISHES:

In MY DISHES è presente la lista dei programmi personalizzati salvati dall'utente con i parametri di proprio gradimento.

#### Avviare i programmi preimpostati:

Verificare che siano stati utilizzati ripiano e vassoio consigliati quindi avviare il programma .

#### Modificare i programmi prima dell'avvio:

Prima di avviare un programma preimpostato è possibile modificare alcuni parametri per personalizzare la cottura. Premere PERSONALIZZA al centro del Display per rendere modificabile i seguenti parametri: TEMPERATURA es.  170°; PESO DELLA PIETANZA O PORZIONI  / ; TEMPO DI COTTURA ; RISULTATI DI COTTURA .

#### Mantenere le modifiche fatte al programma preimpostato:

Dopo aver modificato un programma è possibile mantenere le nuove impostazioni per quella cottura, per farlo selezionare l'icona  in maniera che diventi arancione .

#### Ripartire programma alle impostazioni iniziali pre-modifica:

In ogni momento è possibile ripristinare le impostazioni originarie è sufficiente premere l'icona  in modo che ritorni bianca. .

### ● PROGRAMMI PIETANZE – Cotture al vapore

Alcune pietanze sono contrassegnate con l'icona  ad indicare che è prevista una cottura a vapore. In questi programmi sulla destra comparirà anche L'INDICATORE LIVELLO ACQUA (del serbatoio "M") .

**ATTENZIONE!** Ad ogni utilizzo di cotture a vapore, assicurarsi di lavare e riempire completamente il serbatoio M con acqua pulita. Per accedere, smontare e pulire il serbatoio leggere il capitolo manutenzione e consultare la parte finale delle illustrazioni.

### ● PROGRAMMI PIETANZE – Cotture con Termosonda:

Alcune cotture prevedono l'utilizzo della termosonda, in questo caso sotto la temperatura comparirà questo simbolo . Montare e posizionare correttamente questo accessorio per poter avviare il programma.

**⚠ ATTENZIONE:** prima di utilizzare la Termosonda leggere attentamente il capitolo dedicato a questo accessorio.

### 6.1.3. PROGRAMMI VELOCI

Programmi veloci è una modalità di utilizzo semplificata, per il settaggio dei parametri: Programma di cottura, Temperatura, Timer. Nei programmi veloci non sarà possibile gestire le funzioni avanzate come ad esempio SONDA, DELAY, MULTI-COOKING, SALVATAGGIO PROGRAMMI. Rimangono invariate le tabelle relative al settaggio dei programmi, così come i consigli di cottura proposti da Elica.

#### »» PROGRAMMI VELOCI – (CLASSICI) :



#### »» PROGRAMMI VELOCI – (VAPORE) :



#### »» PROGRAMMI VELOCI – (SPECIALI):



## 6.1.4. ALTRE FUNZIONI FORNO

### ● RECENT:

Questa funzione permette di selezionare, da un elenco, uno tra gli ultimi programmi utilizzati.

Dalla schermata principale del Forno preme l'icona .

### ● FAST PRE HEAT

Questa funzione permette di preriscaldare il forno in maniera rapida.

**Nota:** Non sarà possibile avviare cotture finché il preriscaldamento non arriva al valore impostato. Sarà comunque possibile disattivare il preriscaldamento in ogni momento per iniziare la programmazione.



### ● FAST PRE-HEAT - Istruzioni Complete

#### Attivare:

Dalla schermata principale del Forno, premere l'icona del Fast Pre Heat , si avrà accesso a una nuova pagina dove sarà possibile impostare la temperatura di preriscaldamento desiderata. Premere il tasto  (AVVIA) per avviare il preriscaldamento.

Per tornare alla schermata precedente premere .

#### Modificare temperatura:

E' possibile modificare in ogni momento la temperatura che si vuole raggiungere, sulla schermata principale del forno, premendo i tasti  e , dell'indicatore di temperatura . In alternativa è possibile impostare la nuova temperatura tramite il Selettore, per entrare nella schermata con Selettore premere sul numero dell'indicatore di temperatura in questo caso **180**. Per tornare alla schermata precedente premere .

#### Disattivare in anticipo:

Premere il numero dell'indicatore di temperatura  in questo caso **180**, per entrare nella schermata del Selettore, ora premere il tasto  (STOP).

Per tornare alla schermata precedente premere .

#### Stati del Fast pre Heat:

IL FAST PRE HEAT E' ATTIVO (ma NON ha raggiunto la temperatura): l'icona del forno cambierà  e l'icona del FAST PER HEAT di conseguenza . Entrando nel menù di gestione programmi sopra al tasto di avviso verrà visualizzata la seguente icona: .

IL FAST PRE HEAT E' ATTIVO (ed ha raggiunto la temperatura): l'icona del forno cambierà  e l'icona del FAST PER HEAT di conseguenza . Entrando nel menù di gestione programmi sopra al tasto di avviso verrà visualizzata la seguente icona: .

Quando il Forno avrà raggiunto la temperatura desiderata, il Display in automatico proporrà due scelte INTERROMPI oppure MANTIENI. INTERROMPI il Fast Pre Heat si disattiva quindi sarà possibile impostare il programma desiderato.

MANTIENI il forno rimarrà alla temperatura impostata per 20min.

**Nota:** Se l'utente non interviene il forno mantiene la temperatura per 20 minuti al termine dei quali esce dalla funzione.

### 6.1.5. DURATA COTTURA

Con la funzione TIMER , si può gestire la durata del programma cottura, così da interromperne automaticamente il funzionamento al termine del valore impostato.

La durata può essere impostata, modificata o cancellata prima o con il programma di cottura in corso.

La gestione del Timer di cottura non è impostabile se la funzione SONDA è attiva.

Non è obbligatorio impostare una durata per avviare una cottura. Per ragioni di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo di XX minuti se è attiva una funzione di riscaldamento manuale senza l'impostazione della durata.

**ATTENZIONE:** Se a Programma in corso, si interrompe il TIMER premendo sull'

icona reset Timer  (posta a destra del contatore timer) i programmi di cottura in corso proseguono senza timer. In questo caso è importante monitorare la cottura in corso, per evitare di bruciare la pietanza.

#### ● DURATA RITARDATA (DELAY) – Istruzioni Complete

Questa funzione NON è attivabile nei programmi Veloci.

La funzione permette di iniziare o terminare un programma di cottura dopo un certo periodo impostato dall'utente. E' possibile ritardare la partenza da **1 minuto** fino ad un massimo di **23 ore e 59 minuti**.

**Nota:** Accertarsi sempre, che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.

**Per attivare la funzione :**

Come condizione di partenza è necessario impostare un tempo di cottura , quindi tornare alla schermata principale del programma di cottura , dal quale ora sarà selezionabile questa icona  (sulla destra sopra a quella di apertura porta forno). Selezionare per accedere alla schermata di gestione funzione Delay.

Attivare la funzione tramite l'icona in alto a destra  ➡ . Saranno disponibili due modalità di impostazione ritardo come indicato sotto:

 Imposta l'orario di partenza del programma.

 Imposta l'orario di fine del programma.

**Nota:** Nell'orario di fine cottura, sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

Premere CONFERMA. Per accettare l'impostazione e tornare alla schermata principale del programma di cottura. Avviare programma .

### 6.1.6. APERTURA PORTA

L'apertura della porta è automatica, selezionando l'icona  sul display. In ogni caso sarà possibile aprire manualmente la porta, agendo sul suo lato.

Se durante il funzionamento viene aperta la porta del prodotto, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, il prodotto riprende il programma selezionato.

All'apertura della porta la funzione di aspirazione vapori forno si attiva per 10 sec. La funzione può essere disabilitata nel menù apposito.

### 6.1.7. LUCI

La gestione della luce può essere MANUALE o AUTOMATICA.

Dalla schermata Iniziale  selezionare icona  poi LUMINOSITA' per gestire le impostazioni.

**Modalità MANUALE:** L'illuminazione si attiva solo se desiderato dall'utente.

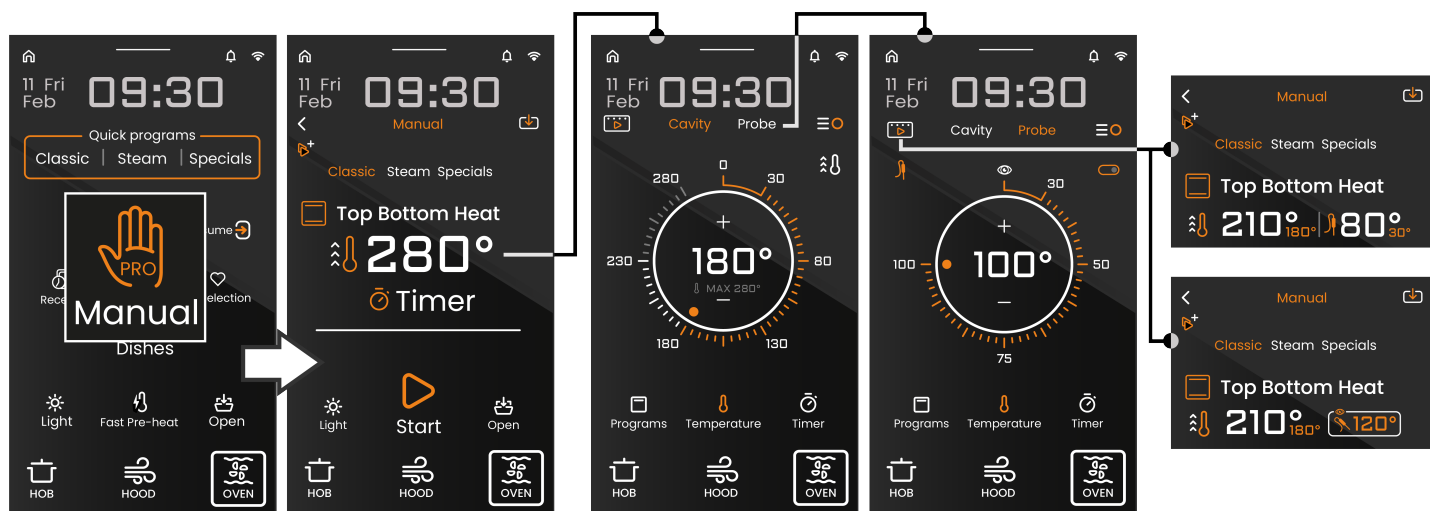
**Modalità AUTOMATICA:** Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne. Alla chiusura della porta rimane accesa per 1 minuto.

All'avvio di un programma di cottura l'illuminazione interna si attiva per 3 minuti. Al termine del ciclo si attiva per ulteriori 3 minuti.

**NOTA:** In ogni caso sarà sempre possibile accendere o spegnere l'illuminazione tramite l'apposito comando.

## 6.2. SONDA CIBO

Con la Sonda cibo è possibile cuocere con precisione pesce, pollame, carni di vari tagli e dimensioni. La sonda, infatti, permette una cottura perfetta degli alimenti grazie al controllo puntuale della temperatura al cuore della pietanza. La temperatura al cuore della vivanda è misurata da un sensore apposito situato all'interno della punta.



**Attenzione:** La termosonda va utilizzata SOLO per il controllo della temperatura delle pietanze in cottura nel forno, dopo opportuno collegamento al connettore, situato nel vano cottura. **NON UTILIZZARE** per altri scopi o in altre modalità.

**Attenzione:** La termosonda non può essere usata per piatti liquidi.

**Attenzione:** Per una misura precisa della temperatura al cuore della pietanza, la punta della sonda non deve entrare in contatto con ossa o parti grasse.

**Attenzione:** Non tutti i tipi di programma di cottura sono adatti per il funzionamento con la termosonda, verificare la compatibilità nell'apposita tabella.

**Attenzione:** Per ottenere risultati ottimali l'alimento dovrebbe essere a temperatura ambiente.

### ● SONDA CIBO – Temperatura massima di utilizzo

 La Sonda cibo ha una temperatura massima di esercizio fino a 220°C



Con la Sonda inserita e temperatura della Cavità del forno superiore a 220°C, comparirà questo pop-up di ALLERTA nel display ed il forno aprirà automaticamente lo sportello della cavità di cottura. Questo automatico rimarrà, finché non verrà rimossa la sonda o fino a quando la temperatura all'interno della cavità di cottura non scenderà sotto i 220°C.

### ● TERMOSONDA – Istruzioni Complete

#### Attivazione e collegamento della sonda:

La sonda si gestisce nel menu TEMPERATURA  dei programmi MANUALI o PIETANZE. Di default è disattivata. Entrati nel menu TEMPERATURA, selezionare SONDA in alto a destra.

In questa schermata abilitare la rilevazione . comparirà un'icona in alto a sinistra . Collegare il cavo della sonda allo spinotto del forno, l'icona segnerà la connessione cambiando colore .

**Nota:** Se viene collegato il cavo sonda e poi si accede a questo menù, troveremo già abilitata in automatico questa funzione , anche l'icona di stato della sonda segnerà che la sonda è collegata .

**Attenzione:** Se il cavo della sonda è collegato al forno, non sarà possibile disabilitare questa funzione, questo stato verrà segnalato dall'icona in questo modo:



#### Gestione Funzioni Sonda:

La sonda può funzionare in due modalità MANUALE (Target) o MONITORAGGIO.

Dopo aver attivato la sonda, nel selettore centrale si attiverà questa icona  premendola si passa alternativamente tra una delle due modalità.

**Modalità MONITORAGGIO:** la sonda si limita a rilevare la temperatura. Questo valore verrà visualizzato vicino a quello della temperatura impostata nella schermata display principale dei programmi MANUALI o PIETANZE:  210°  80°

**Modalità MANUALE (Target):** In modalità Target va impostato manualmente il valore della temperatura interna che deve raggiungere la pietanza. Questo valore verrà visualizzato vicino a quello della temperatura impostata nella schermata display principale

dei programmi MANUALI o PIETANZE.  210°  80° Vicino al numero grande della temperatura impostata, in questo caso 80°C, viene visualizzato un valore che si riferisce alla temperatura rilevata in tempo reale dalla sonda. In questo caso 30°C.

**NOTA:** L'intervallo di temperatura selezionabile va da un minimo di 20°C fino ad un massimo di 90°C.

Raggiunta la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio smette di riscaldare.

In questa modalità non sarà possibile impostare manualmente il TEMPO di spegnimento del forno perché la gestione sarà a carico della sonda.

#### Procedura inserimento/collegamento Sonda:

Posizionare l'alimento su di una teglia ➡ Inserire la punta della sonda all'interno dell'alimento ➡ Assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non esca dall'alimento stesso. ➡ Collegare la spina della sonda, nell'apposita sede.



##### Taglio di carne sottile

Infilare la Sonda per cibo nel punto più spesso della carne.



##### Taglio di carne spesso

Infilare la sonda per cibo dall'alto tenendolo inclinato.



##### Pollame

Infilare la sonda per arrostiti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame inserire il termometro per arrostiti trasversalmente o nel senso della lunghezza.



Disporre il pollame sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso



##### Pesce

Infilare la sonda per arrostiti dietro la testa del pesce in direzione della lisca.

Disporre il pesce intero sulla griglia, senza girarlo, utilizzando ad esempio come appoggio, mezze patate.

## 6.3. TABELLA DI CONTROLLO TEMPERATURA CON SONDA CIBO

| MANZO                                           | al sangue | Medio | Ben Cotto |
|-------------------------------------------------|-----------|-------|-----------|
| Roast Beef                                      | 45°       | 60°   | 70°       |
| Lombata                                         | 45°       | 60°   | 70°       |
| Polpettone                                      | 80°       | 83°   | 86°       |
| MAIALE                                          |           |       |           |
| Lombata o lonza                                 | 65°       | 68°   | 72°       |
| Stinco                                          | 80°       | 83°   | 85°       |
| Filetto                                         | 65°       | 69°   | 75°       |
| Prosciutto                                      | 65°       | 70°   | 75°       |
| VITELLO                                         |           |       |           |
| Arrosto di vitello                              | 75°       | 78°   | 80°       |
| Stinco di vitello                               | 80°       | 83°   | 85°       |
| Lombata di vitello                              | 65°       | 68°   | 70°       |
| CONIGLIO                                        |           |       |           |
| Coniglio intero/Polpettone coniglio             | 72°       | 75°   | 80°       |
| AGNELLO / MONTONE                               |           |       |           |
| Coscia di montone                               | 80°       | 85°   | 88°       |
| Sella di montone                                | 75°       | 80°   | 85°       |
| Arrosto di agnello/Coscia d'agnello             | 65°       | 70°   | 75°       |
| SELVAGGINA                                      |           |       |           |
| Sella di lepre/Sella di cervo                   | 60°       | 70°   | 75°       |
| Coscia di lepre/lepre intera/Cosciotto di cervo | 70°       | 75°   | 80°       |
| POLLAME                                         |           |       |           |
| Pollo                                           | 80°       | 83°   | 86°       |
| Anatra intera o metà/                           | 75°       | 80°   | 85°       |
| Tacchino intero o petto                         | 60°       | 65°   | 70°       |
| PESCE (SALMONE, TROTA, LUCIOPERCA)              |           |       |           |
| Pesce intero grande cotto al vapore/ arrosto    | 60°       | 64°   | 68°       |
| STUFATI-VERDURE PRECOTTE                        |           |       |           |
| Casseruola di zucchine/ broccoli/ finocchi      | 85°       | 88°   | 91°       |
| STUFATI - SAPORITI                              |           |       |           |
| Cannelloni/Lasagne/Pasta al forno               | 85°       | 88°   | 91°       |

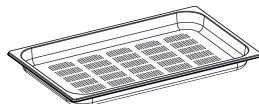


## 7. ACCESSORI

### ACCESSORI ELICA:



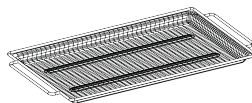
**Leccarda in Vetro** : Utile per la cottura di dolci, pasticcini, biscotti, piatti surgelati e arrosti. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.



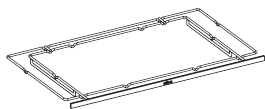
**Leccarda Forata**: Utile per cottura al vapore, è possibile. Da combinare con la griglia multifunzione.



**Griglia**: Utile per il supporto di recipienti, stoviglie e stampi ma anche per la cottura di alimenti che possono sgocciolare come arrosti e grigliate.



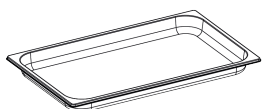
**Griglia per cotture ad aria**: da utilizzare per cotture ad Aria. Da combinare con la griglia multifunzione



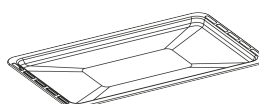
**Telaio di supporto** : Supporto da utilizzare in combinazione con altri accessori, in funzione delle pietanze da cuocere.



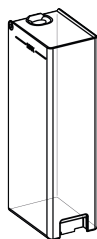
**Supporto aggiuntivo per teglie da Pizza**: Utile per cuocere pizze surgelate. Da combinare con la griglia multifunzione



**Leccarda non forata**: Utile per cottura di alimenti che non sgocciolano o che hanno bisogno di uno spessore particolare e mantenere una forma, tipo lasagne ecc.. Da combinare con la griglia multifunzione



**Leccarda in metallo (\*)** : Utile per la cottura di dolci, pasticcini, biscotti, piatti surgelati e arrosti. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.



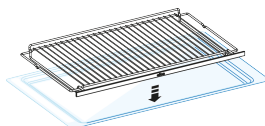
**Serbatoio dell'acqua (M)** : Da utilizzare per cotture a vapore. Il corretto utilizzo viene riportato nel capitolo dedicato alle cotture a vapore. Leggere con attenzione anche il capitolo manutenzione del Serbatoio



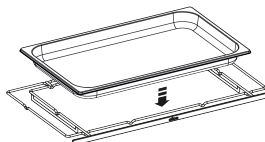
**Termosonda** : Per la misurazione della temperatura negli alimenti, come carni o pesce. Per dettagli vedere capitolo dedicato termosonda

(\*) Non fornita da acquistare separatamente su elica [www.elica.com](http://www.elica.com)

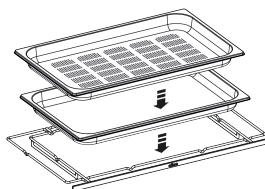
### COMBINAZIONE ACCESSORI:



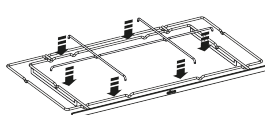
**Griglia + Leccarda in vetro** : È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.



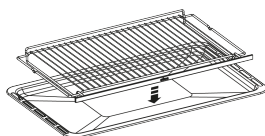
**Leccarda non forata + Telaio di supporto**: È possibile usare la teglia per pietanze che necessitano di un fondo profondo. La teglia Elica va combinata con il Supporto multi-utilizzo Elica.



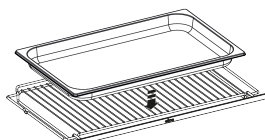
**Leccarda Forata + Leccarda non forata + Telaio di supporto**: È possibile usare la teglia forata per pietanze che necessitano di un fondo profondo e la necessità di far sgocciolare i liquidi prodotti dalla cottura. La teglia Forata Elica va combinata con la Teglia ed il Supporto multi-utilizzo Elica.



**Supporto aggiuntivo per teglie da Pizza + Telaio di supporto**: È possibile combinare il supporto Pizza con il Supporto multi-utilizzo per cuocere pietanze che hanno bisogno di ricevere molta aria della parte inferiore del forno.



**Griglia + Leccarda (\*)** : È possibile inserire contemporaneamente la griglia con la leccarda per raccogliere i liquidi che fuoriescono.



**Leccarda non forata su Griglia** : Teglie di altri produttori, non compatibili con il Supporto multi-utilizzo Elica o con le guide fisse laterali del forno, possono essere posizionate sopra la griglia Elica.



## 8. TESTATI DA NOI

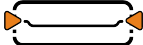
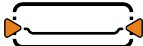
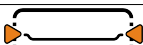
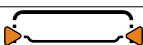
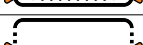
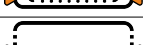
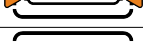
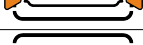
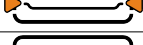
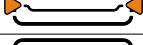
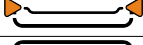
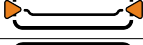
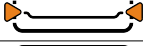
Le seguenti tabelle sono indicative, le cotture sono sempre dipendenti dalla ricetta e dalla quantità dell'alimento.

I tempi di cottura si intendono a forno preriscaldato; Tempi e temperatura di cottura vengono indicati in un range nel quale dovrebbe avvenire la cottura.

Nel caso si utilizzi la Termosonda, consultare il paragrafo dedicato.

### 8.1. TABELLE DI COTTURA - DOLCI

Questa tabella propone cotture di Dolci con utilizzo dei programmi manuali.

| Pietanza                       | Programma                                                                           | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello |   |                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffin                         |    | 160 - 180      | 15-25       | Leccarda             | 3 |    |
|                                |    | 150 - 170      | 20-30       | Leccarda             | 2 |    |
| Pan di spagna                  |    | 150 - 170      | 30 - 50     | Teglia su griglia    | 1 |    |
|                                |    | 150 - 160      | 30 - 40     | Teglia su griglia    | 1 |    |
| Rotolo di pan di spagna        |    | 190 - 210      | 10 - 20     | Leccarda             | 2 |    |
|                                |    | 180 - 200      | 10 - 20     | Leccarda             | 2 |    |
| Plum cake                      |    | 170 - 180      | 45 - 60     | Teglia su griglia    | 1 |    |
|                                |    | 160 - 170      | 45 - 55     | Teglia su griglia    | 1 |    |
| Dolci lievitati                |    | 150 - 180      | 30 - 50     | Teglia su griglia    | 1 |    |
|                                |    | 160 - 180      | 30 - 45     | Teglia su griglia    | 1 |    |
| Torte di frutta                |    | 170 - 190      | 45 - 65     | Teglia su griglia    | 1 |    |
|                                |    | 150 - 180      | 45 - 60     | Teglia su griglia    | 1 |    |
| Ciambella                      |   | 170 - 190      | 45 - 65     | Teglia su griglia    | 1 |   |
|                                |  | 160 - 180      | 45 - 60     | Teglia su griglia    | 1 |  |
| Biscotti                       |  | 150 - 170      | 15 - 35     | Leccarda             | 2 |  |
|                                |  | 140 - 170      | 15 - 30     | Leccarda             | 2 |  |
| Bignè                          |  | 190 - 200      | 25 - 35     | Leccarda             | 2 |  |
|                                |  | 180 - 200      | 20 - 30     | Leccarda             | 2 |  |
| Meringhe                       |  | 90 - 110       | 110 - 150   | Leccarda             | 2 |  |
|                                |  | 90 - 100       | 100 - 130   | Leccarda             | 2 |  |
|                                |  | 90 - 100       | 110 - 150   | Leccarda             | 2 |  |
| Crostata, con marmellata       |  | 170 - 180      | 35 - 50     | Teglia su griglia    | 1 |  |
|                                |  | 160 - 180      | 35 - 45     | Teglia su griglia    | 1 |  |
| Torta di mele con pasta frolla |  | 160 - 170      | 70 - 100    | Teglia su griglia    | 1 |  |
|                                |  | 150 - 160      | 60 - 90     | Teglia su griglia    | 1 |  |

## 8.2. TABELLE DI COTTURA - PANE, PIZZA E TORTE SALATE

Questa tabella propone cotture di Pane Pizza e Torte salate con utilizzo dei programmi manuali.

| Pietanze                    | Programma | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello Ripiano |   |  |
|-----------------------------|-----------|----------------|-------------|------------------------------|---|--|
| Panini                      |           | 190 - 220      | 25 - 40     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 180 - 200      | 20 - 35     | Leccarda                     | 2 |  |
|                             |           | 190 - 210      | 20 - 35     | Leccarda                     | 1 |  |
| Panini, precotti, surgelati |           | 200 - 220      | 10 - 20     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 180 - 200      | 10 - 15     | Leccarda                     | 2 |  |
|                             |           | 90             | 15 - 25     | Leccarda                     | 1 |  |
| Panini al latte             |           | 180 - 200      | 25 - 35     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 170 - 190      | 20 - 30     | Leccarda                     | 2 |  |
|                             |           | 170 - 180      | 20 - 30     | Leccarda                     | 1 |  |
| Pane (1 kg)                 |           | 220 - 230      | 10 - 15     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 180 - 190      | 30 - 40     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 190 - 210      | 50 - 60     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 210 - 220      | 15 - 20     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 180 - 190      | 30 - 40     | Leccarda                     | 1 |  |
| Pizza, alta *               |           | 230 - 250      | 20 - 30     | Leccarda                     | 2 |  |
|                             |           | 230 - 250      | 20 - 30     | Teglia su griglia            | 2 |  |
|                             |           | 220 - 230      | 15 - 30     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 220 - 230      | 15 - 30     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                             |           | 210 - 230      | 15 - 25     | Leccarda                     | 1 |  |
|                             |           | 210 - 230      | 15 - 25     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Pizza, sottile              |           | 230 - 250      | 10 - 20     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Pizza, surgelata            |           | 200 - 220      | 10 - 20     | Griglia                      | 1 |  |
| Torte salate                |           | 200 - 210      | 35 - 50     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                             |           | 180 - 190      | 30 - 40     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                             |           | 190 - 200      | 25 - 35     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Quiche                      |           | 190 - 210      | 30 - 45     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                             |           | 180 - 200      | 30 - 40     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                             |           | 190 - 200      | 25 - 40     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Toast **                    |           | 3              | 1 - 3       | Griglia                      | 4 |  |

\* Aggiungere la mozzarella a metà cottura;

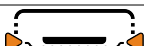
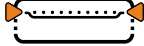
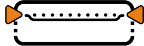
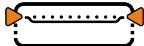
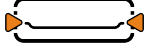
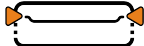
\*\* Preriscaldare per 5 minuti.

## 8.3. TABELLE DI COTTURA - CARNE

Questa tabella propone cotture di Carne con utilizzo dei programmi manuali. - Pag1/2

| Pietanze                          | Programma | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello Ripiano |   |  |
|-----------------------------------|-----------|----------------|-------------|------------------------------|---|--|
| Pollo, intero                     |           | 200 - 220      | 70 - 90     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 200 - 220      | 70 - 90     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 210      | 55 - 70     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 210      | 55 - 70     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 190      | 55 - 65     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 190      | 55 - 65     | Teglia su griglia            |   |  |
| Polletto, aperto ***              |           | 3              | 50 - 60     | Griglia su Leccarda          | 3 |  |
| Coscio di tacchino, con osso      |           | 180 - 190      | 55 - 75     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 190      | 55 - 75     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 170 - 190      | 60 - 80     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 170 - 190      | 60 - 80     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Arrosto di vitello/manzo (800 gr) |           | 180 - 200      | 70 - 100    | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 200      | 70 - 100    | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 80 - 100       | 200 - 240   | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 80 - 100       | 200 - 240   | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 160 - 180      | 60 - 90     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 160 - 180      | 60 - 90     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Filetto di manzo, cottura media   |           | 190 - 200      | 50 - 60     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 200      | 50 - 60     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 200 - 210      | 40 - 50     | Leccarda                     | 2 |  |
|                                   |           | 200 - 210      | 40 - 50     | Teglia su griglia            | 2 |  |
| Roastbeef, rosato (800 gr)        |           | 190 - 210      | 55 - 65     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 210      | 55 - 65     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 200      | 50 - 60     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 200      | 50 - 60     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 200      | 50 - 70     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 200      | 50 - 70     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Filetto di maiale                 |           | 190 - 200      | 35 - 45     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                   |           | 190 - 200      | 35 - 45     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                   |           | 200 - 210      | 30 - 40     | Leccarda                     | 2 |  |
|                                   |           | 200 - 210      | 30 - 40     | Teglia su griglia            | 2 |  |

\*\*\* Girare a 2/3 del tempo di cottura

| Pietanze                   | Programma                                                                           | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello Ripiano |   |                                                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Arrosti di maiale          |    | 190 - 210      | 50 - 80     | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 190 - 210      | 50 - 80     | Teglia su griglia            | 1 |    |
|                            |    | 180 - 200      | 60 - 90     | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 180 - 200      | 60 - 90     | Teglia su griglia            | 1 |    |
|                            |    | 170 - 180      | 70 - 80     | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 170 - 180      | 70 - 80     | Teglia su griglia            | 1 |    |
| Stinco di maiale, precotto |    | 180 - 190      | 100 - 120   | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 180 - 190      | 100 - 120   | Teglia su griglia            | 1 |    |
|                            |    | 150 - 170      | 90 - 110    | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 150 - 170      | 90 - 110    | Teglia su griglia            | 1 |    |
| Coscia d'agnello           |    | 170 - 190      | 80 - 110    | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 170 - 190      | 80 - 110    | Teglia su griglia            | 1 |    |
|                            |    | 160 - 180      | 90 - 120    | Leccarda                     | 1 |    |
|                            |    | 160 - 180      | 90 - 120    | Teglia su griglia            | 1 |    |
| Polpettone                 |   | 190 - 200      | 80 - 90     | Leccarda                     | 1 |   |
|                            |  | 190 - 200      | 80 - 90     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                            |  | 190 - 200      | 70 - 80     | Leccarda                     | 1 |  |
|                            |  | 190 - 200      | 70 - 80     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                            |  | 170 - 180      | 60 - 70     | Leccarda                     | 1 |  |
|                            |  | 170 - 180      | 60 - 70     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Hamburger ***              |  | 3              | 20 - 30     | Griglia su Leccarda          | 4 |  |
| Bistecche di maiale ***    |  | 2              | 15 - 20     | Griglia su Leccarda          | 4 |  |
| Salsicce ***               |  | 3              | 15 - 25     | Griglia su Leccarda          | 4 |  |
| Costine di maiale ***      |  | 2              | 35 - 50     | Griglia su Leccarda          | 4 |  |
| Costine di agnello ***     |  | 3              | 15 - 25     | Griglia su Leccarda          | 4 |  |
| Cotolette, fresche         |  | 190 - 210      | 20 - 35     | Leccarda                     | 2 |  |
|                            |  | 190 - 210      | 20 - 35     | Teglia su griglia            | 2 |  |
| Cotolette, surgelate       |  | 210 - 220      | 15 - 25     | Leccarda                     | 4 |  |
|                            |  | 210 - 220      | 15 - 25     | Teglia su griglia            | 4 |  |

\*\*\* Girare a 2/3 del tempo di cottura

## 8.4. TABELLE DI COTTURA - PESCE

Questa tabella propone cotture di Pesce con utilizzo dei programmi manuali.

| Pietanze                       | Programma | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello Ripiano |   |  |
|--------------------------------|-----------|----------------|-------------|------------------------------|---|--|
| Pesce, intero                  |           | 160 - 180      | 30 - 40     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                |           | 160 - 180      | 30 - 40     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                |           | 170 - 190      | 20 - 30     | Leccarda                     | 2 |  |
|                                |           | 170 - 190      | 20 - 30     | Teglia su griglia            | 2 |  |
| Pesce, filetto                 |           | 160 - 170      | 15 - 25     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                |           | 160 - 170      | 15 - 25     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                |           | 80 - 100       | 30 - 50     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                |           | 80 - 100       | 30 - 50     | Teglia su griglia            | 1 |  |
|                                |           | 2              | 15 - 25     | Leccarda                     | 3 |  |
|                                |           | 2              | 15 - 25     | Teglia su griglia            | 3 |  |
| Pesce, filetto surgelato       |           | 200 - 210      | 15 - 20     | Leccarda                     | 2 |  |
|                                |           | 200 - 210      | 15 - 20     | Teglia su griglia            | 2 |  |
| Bastoncini di pesce, surgelati |           | 210 - 220      | 15 - 25     | Leccarda                     | 2 |  |
|                                |           | 210 - 220      | 15 - 25     | Teglia su griglia            | 2 |  |

## 8.5. TABELLE DI COTTURA - SFORMATI

Questa tabella propone cotture di Sformati con utilizzo dei programmi manuali.

| Pietanze           | Programma | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello Ripiano |   |  |
|--------------------|-----------|----------------|-------------|------------------------------|---|--|
| Lasagne            |           | 190 - 200      | 45 - 65     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Lasagne            |           | 180 - 190      | 40 - 60     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Lasagne            |           | 170 - 190      | 40 - 50     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Lasagne, surgelate |           | 180 - 190      | 35 - 40     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Cannelloni         |           | 190 - 200      | 45 - 55     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Cannelloni         |           | 180 - 190      | 40 - 50     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Sformato di pasta  |           | 200 - 220      | 20 - 30     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Sformato di pasta  |           | 190 - 210      | 15 - 25     | Teglia su griglia            | 1 |  |

## 8.6. TABELLE DI COTTURA - VERDURE

Questa tabella propone cotture di Verdure con utilizzo dei programmi manuali.

| Pietanze                        | Programma | Temperatura °C | Durata Min. | Accessorio e Livello Ripiano |   |  |
|---------------------------------|-----------|----------------|-------------|------------------------------|---|--|
| Verdure gratinate               |           | 180 - 200      | 25 - 45     | Leccarda                     | 3 |  |
| Patate, fresche                 |           | 180 - 190      | 50 - 60     | Leccarda                     | 1 |  |
|                                 |           | 180 - 190      | 50 - 60     | Teglia su griglia            | 1 |  |
| Patate, surgelate               |           | 200 - 220      | 15 - 25     | Leccarda                     | 2 |  |
| Crocchette di patate, surgelate |           | 200 - 210      | 15 - 20     | Leccarda                     | 2 |  |
|                                 |           | 200 - 210      | 15 - 20     | Teglia su griglia            | 2 |  |

## 9. MANUTENZIONE

**Attenzione!** Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che forno e piano cottura si siano raffreddati e che il prodotto sia spento, compreso l'aspiratore.



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

### 9.1. MANUTENZIONE PIANO COTTURA

#### • Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

#### Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.
- **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

### 9.2. MANUTENZIONE ASPIRATORE

#### • Pulizia dell'aspiratore :

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.

**NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

#### • Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

#### • Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):

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

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La

corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

**Attenzione!** Non appoggiare i filtri sul fondo del forno, ma riporli in una teglia e posizionarla ad un'altezza intermedia.

#### • Pulizia delle vasche raccolta liquidi:

Durante l'utilizzo del piano cottura si possono verificare sversamenti accidentali di liquidi della cottura, se questi finiranno all'interno delle zone di aspirazione laterali, verranno raccolti dalle vaschette D(1), montate sulle griglie antigrasso A e dalle vasche raccolta liquidi D(2), poste nella parte bassa dei vani laterali del forno. Smontare le vaschette D(1) agganciate nella parte bassa delle griglie, facendole scorrere. Procedere ora allo svuotamento dei liquidi raccolti e alla pulizia delle vaschette D(1).

Le vasche D(2) si svuotano svitando i tappi rossi posti nella parte bassa dell'elettrodomestico, sotto al vano del forno. Normalmente sono accessibili aprendo il cassetto posto sotto allo sportello del forno. **Attenzione!** Prima di svitare i tappi rossi assicurarsi di aver posizionato sotto di loro un contenitore per raccogliere i liquidi che potrebbero fuoriuscire.

**Nota:** E' importante svuotare con regolarità tutte le vasche.

### 9.3. MANUTENZIONE FORNO

Per Evitare danni alle superfici, si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida. Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, ad elevato contenuto di alcol, spugnette dure o abrasive, pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore. Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo, potrebbero verificarsi danni allo smalto. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

#### • Pulizia del Vano cottura del Forno

Oltre alla pulizia Manuale del Vano cottura, ci sono due programmi specifici per la pulizia idrolitica del forno, un programma dalla durata di 30 minuti e l'altro più potente della durata di 1 ora. Si raccomanda di eliminare tutti gli accessori prima di avviare il programma.



#### • Pulizia della porta forno:

Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua. Asciugare con un panno morbido.

#### Rimuovere la porta dell'apparecchio:

Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'inserimento della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

- I componenti all'interno della porta dell'apparecchio possono essere affilati, indossare guanti protettivi prima di procedere con questa operazione.
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

#### • Pulizia guarnizione porta del forno:

Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.

Asciugare con un panno morbido.

#### • Pulizia accessori e telai:

La rimozione dei telai supporto e degli accessori griglie/leccarde permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente che non sia abrasivo, aggressivo, acido o altamente alcalino. Questo potrebbe portare ad una riduzione dell'effetto antiaderente.

#### • Pulizia del serbatoio dell'acqua:

NON asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo; NON lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie, svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita, tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.

#### • Pulizia e sostituzione delle lampadine LED

Per l'illuminazione del vano di cottura l'apparecchio è dotato di 4 lampadine LED a lunga durata. Non è consentito rimuovere le lampadine LED. Per motivi tecnici di sicurezza, le lampadine LED devono essere sostituite dal nostro servizio assistenza.

### 9.4. DECALCIFICAZIONE

E' necessario eseguire la pulizia di decalcificazione quando richiama altrimenti i programmi a vapore non saranno funzionanti. Prima di avviare il programma di decalcificazione eliminare tutti gli accessori all'interno del forno. Seguire step by step le indicazioni sul display per avviare il programma correttamente. La frequenza con la quale viene richiesta la decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua che è stata settata nelle impostazioni primarie.

Prima di riutilizzare l'apparecchio, risciacquare accuratamente il contenitore e poi avviare un altro ciclo utilizzando acqua pulita senza decalcificante.

## INDEX

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| INTRODUCTION.....                                         | 32        |
| <b>1. SAFETY AND REGULATIONS .....</b>                    | <b>32</b> |
| 1.1. GENERAL SAFETY .....                                 | 32        |
| 1.2. ELECTRICAL CONNECTION SAFETY .....                   | 32        |
| 1.3. INSTALLATION SAFETY .....                            | 33        |
| 1.4. END-OF-LIFE DISPOSAL .....                           | 33        |
| 1.5. REGULATIONS.....                                     | 33        |
| 1.6. EFFICIENCY AND ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS .....    | 33        |
| <b>2. PRODUCT OVERVIEW .....</b>                          | <b>34</b> |
| <b>3. PRODUCT INITIAL SETTINGS .....</b>                  | <b>35</b> |
| 3.1. PRIMARY SETTINGS .....                               | 35        |
| 3.2. APPLIANCE SOFTWARE UPDATE .....                      | 35        |
| 3.3. HOME SCREEN.....                                     | 36        |
| <b>4. INDUCTION HOB .....</b>                             | <b>36</b> |
| 4.1. PRELIMINARY INFORMATION.....                         | 36        |
| 4.2. USE OF THE INDUCTION HOB .....                       | 37        |
| 4.2.1. COOKING FUNCTIONS.....                             | 38        |
| 4.2.2. TIMER FUNCTION.....                                | 39        |
| 4.3. POWER TABLE .....                                    | 39        |
| <b>5. EXTRACTOR.....</b>                                  | <b>40</b> |
| 5.1. PRELIMINARY INFORMATION.....                         | 40        |
| 5.2. USING THE EXTRACTOR.....                             | 40        |
| 5.2.1. EXTRACTOR FUNCTIONS .....                          | 40        |
| 5.2.2. TIMER FUNCTION.....                                | 40        |
| <b>6. OVEN .....</b>                                      | <b>41</b> |
| 6.1. USING THE OVEN.....                                  | 41        |
| 6.1.1. MANUAL PROGRAMS MENU .....                         | 42        |
| 6.1.2. DISHES PROGRAMS .....                              | 47        |
| 6.1.3. FAST PROGRAMS .....                                | 48        |
| 6.1.4. OTHER OVEN FUNCTIONS.....                          | 49        |
| 6.1.5. COOKING DURATION.....                              | 50        |
| 6.1.6. DOOR OPENING .....                                 | 50        |
| 6.1.7. LIGHTS.....                                        | 50        |
| 6.2. FOOD PROBE .....                                     | 51        |
| 6.3. TEMPERATURE CONTROL TABLE WITH FOOD PROBE .....      | 52        |
| <b>7. ACCESSORIES .....</b>                               | <b>53</b> |
| <b>8. TESTED BY US .....</b>                              | <b>54</b> |
| 8.1. COOKING TABLES - SWEET DISHES .....                  | 54        |
| 8.2. COOKING TABLES - BREAD, PIZZA AND SAVOURY PIES ..... | 55        |
| 8.3. COOKING TABLES - MEAT .....                          | 56        |
| 8.4. COOKING TABLES - FISH .....                          | 58        |
| 8.5. COOKING TABLES - BAKED DISHES.....                   | 58        |
| 8.6. COOKING TABLES - VEGETABLES.....                     | 58        |
| <b>9. MAINTENANCE.....</b>                                | <b>59</b> |
| 9.1. HOB MAINTENANCE .....                                | 59        |
| 9.2. EXTRACTOR FAN MAINTENANCE .....                      | 59        |
| 9.3. OVEN MAINTENANCE .....                               | 59        |
| 9.4. DESCALING.....                                       | 59        |



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

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

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

: the parts marked with this symbol can be purchased separately from specialised dealers.

\*: the parts marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models and can be purchased from the websites [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SAFETY AND REGULATIONS

### 1.1. GENERAL SAFETY

**Please note!** Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use.
- The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Do not touch the heating elements of the product during and after use.
- Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard.
- Do not place flammable materials on or near the product.
- Overheated fats and oils easily catch fire.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket.
- Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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

- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product.
- If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock.
- Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot.
- Important: After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob.
- If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Please note! The accessible parts of the device may

become hot when the hob is switched on.

- Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard.
- Flambé cooking is strictly prohibited.
- Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances.
- The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels.
- The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels.
- Never use the product without the grille properly installed!

- Always use appropriate oven gloves to remove or insert heat-resistant accessories or pots.
- Flammable objects placed in the cooking compartment can catch fire.
- Never place flammable objects inside the cooking compartment. Never open the appliance door when smoke is coming out. Switch off the appliance and remove the plug or fuse in the fuse box.
- Food scraps, fat and roast juices can catch fire. Before using the appliance, remove coarse dirt from the heating elements and accessories. When the appliance door is opened, a movement of air occurs which can lift baking paper. The latter could come into contact with the heating elements and catch fire.
- During preheating, never place baking paper on the accessories if it is not well secured. Always secure the baking paper with cookware or baking tray. Cover only the necessary surface with baking paper. The baking paper must not protrude from the accessory.
- Alcohol vapours in the hot cooking compartment could catch fire. Do not cook dishes with large quantities of drinks with a high alcohol content. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door carefully.
- When opening the appliance door, hot steam may escape. At certain temperatures steam is not visible. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- The presence of water in the hot cooking compartment can cause the formation of steam. Never pour water into a hot oven.
- The water in the tank can become very hot during the next operation of the appliance. Empty the water tank after each use of the appliance with steam. Removing the tank may cause hot liquid to overflow. Carefully remove the hot accessory while always wearing an oven glove.
- Hot steam is released in the cooking compartment. When operating the appliance with steam, do not touch the cooking compartment.
- Do not place flammable liquids (e.g. alcoholic beverages) into the water tank. Fill the tank only with water or the recommended descaling solution.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid the possibility of electric shock.
- Use only the temperature probe (temperature sensor in the centre) recommended for this appliance.
- The oven is equipped with a temperature probe to control the temperature of the food being cooked. This accessory has a maximum operating temperature. Carefully read the part dedicated to this accessory in the chapter on using the oven.

- Keep children under the age of 8 away from the unit and supervise them continuously, as accessible parts can become very hot during use.

### 1.2. ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

- Disconnect the product from the mains.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- By law, the product must be earthed.
- The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop.
- Do not use power strips or extension cords.
- Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- The earth cable must be 2cm longer than the other cables.
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The product is designed to be permanently connected to the mains; for this reason, make the connection to the mains via an omnipolar switch in accordance with the installation rules, which ensures complete disconnection from the mains in overvoltage category III conditions, and which is easily accessible after maintenance.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete.
- Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

The following indications are compliant with the regulation, considering the NOMINAL ABSORPTION (13 kW).

The connections must be finalised by the electrical installer. The cable dimensions are the minimum ones required by the regulations to avoid safety problems and must be taken into account even in case of power limitation.

- If the product does not come with a power cable, use one with a conductor cross-section equal to 10mm<sup>2</sup> for single-phase connections and at least 2.5mm<sup>2</sup> for three-phase connections.

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

● **Attention!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply and making sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

**POWER MANAGEMENT:** the product is equipped with a Power Management function which is used to set a maximum absorption threshold (kw)

Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level.

## 1.3. INSTALLATION SAFETY

- The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.
- **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area
- **Preparing the unit for installation: Attention!** This product provides various installation solutions. Before continuing with the unit preparation operations, check the one most suitable for your requirements.



To find out about the installations available for this product, consult the illustrations at the end of the manual, marked with this symbol.

Only professional assembly according to these instructions guarantees safe use. In case of damage due to incorrect assembly, the responsibility falls on the person who assembled the appliance.

The appliance must not be installed behind a decorative panel in order to prevent overheating.

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

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

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

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

## 1.4. END-OF-LIFE DISPOSAL



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

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling

of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

## 1.5. REGULATIONS

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.

## 1.6. EFFICIENCY AND ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

### •HOB:

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 minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

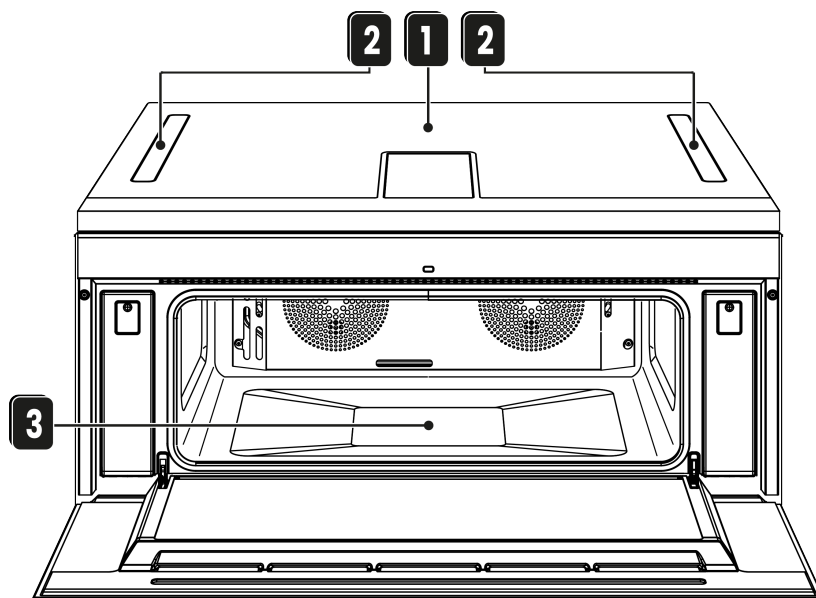
### •EXTRACTOR:

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

### •OVEN:

Preheat the appliance only if indicated in the recipe. Allow frozen foods to defrost before placing them in the cooking compartment. Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment. During cooking, open the appliance door as little as possible. If preparing multiple sweet items, it is advisable to bake them in the oven one after the other. Given the particular size of the cavity, it is possible to insert several moulds next to each other in the cooking compartment. Use dark moulds, with black enamel or paint, preferably with black enamel, as they absorb heat. When turning off the oven, the display shows the residual heat. That heat can be used to keep dishes warm. When the cooking duration is more than 30 minutes, reduce the oven temperature. The residual heat inside the oven will continue cooking. Turn off the light during cooking. Only turn it on when necessary.

## 2. PRODUCT OVERVIEW



### Relevant parts:

- 1 Induction Hob
- 2 Extractor
- 3 Oven

## 3. PRODUCT INITIAL SETTINGS

Note: The settings menu can be updated after the product has been placed on the market.

Note: Some functions described in this manual may not be available.

Once the oven is connected to the mains for the first time, a prompt will appear to perform the initial setting of the product. Some parameters are important for the correct operation of the appliance. Consult the following chapters regarding the PRIMARY SETTINGS.

It is always possible to modify the parameters entered in the initial procedure at a later time; to do so, access the general settings menu using the button  on the HOME screen.

### 3.1. PRIMARY SETTINGS

To access the settings menu, press the button . A scrolling menu will be displayed, featuring the items also shown in the following image.

**ATTENTION!** These settings are necessary for the correct functioning of the product.



• **LANGUAGE:**    ...

Select the Language.

• **Wi-Fi CONFIGURATION:**   ...

To connect the product to the Home network router. Set the data as required.

• **COUNTRY:**    ...

Select the Country.

• **DATE AND TIME:**    ...

Set the data as requested on the screen.

• **STANDBY ENERGY CONTROL:**    ...

Manage Energy Control activation / deactivation from standby. If deactivated, it will be possible to view the clock and other information even when the Product is off. If Active, it will minimise energy consumption when the Product is off.

• **POWER LIMITATION:**    ...

Set the product's absorption.

Set the HOME CONSUMPTION THRESHOLD according to the maximum absorption threshold of your home.

Set the PERSONAL CONSUMPTION THRESHOLD to be applied to the product.

• **WATER HARDNESS:**    ...

Allows the Product to set the frequency of descaling washes. Set the value of the water hardness of your home. The Product is equipped with a water hardness test strip. This setting is essential for the frequency of descaling.

• **CREATING AN ACCOUNT:**   ...

Link the product to your account to obtain exclusive benefits and additional features such as voice assistant.

• **INSTALLATION MODE:**    ...

Set the type of Product fumes suction.

The suction system, which channels the vapours and fumes produced by the hob and oven, can be used in the suction version with external evacuation or filtering with internal recirculation. Consult the section of this manual regarding installation and the websites [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) to see the complete range of kits available, to carry out the different installation, both in the filtering and in the suction version.

•  **Recirculating Version:**

The extracted air will be filtered through special grease and odour filters before being sent back into the room through the special piping (Odour filters and piping purchased separately). For more information, see the pages relating to accessories and configurations (for the recirculating version) in the illustrated part of this manual.

•  **Duct-Out Version:**

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

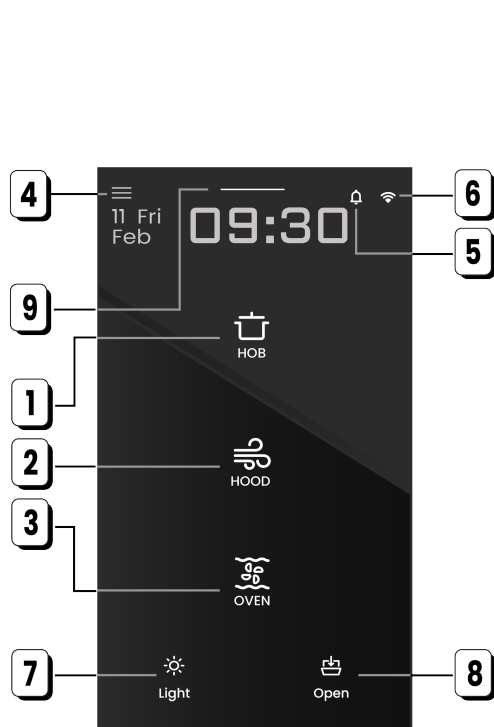
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222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

### 3.2. APPLIANCE SOFTWARE UPDATE

It is possible to update the product features by connecting it to the Wi-Fi network and downloading the new versions made available by Elica.

### 3.3. HOME SCREEN

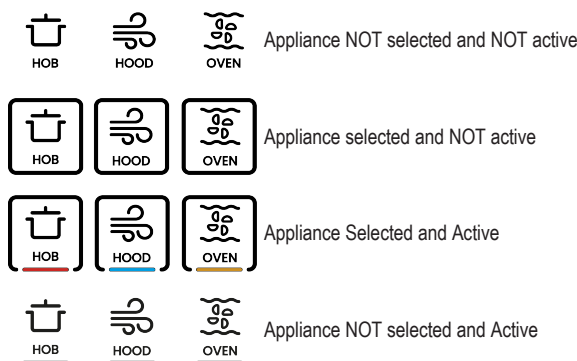
After performing the initial setting and after each subsequent turning on of the product, the following Home screen will be displayed:



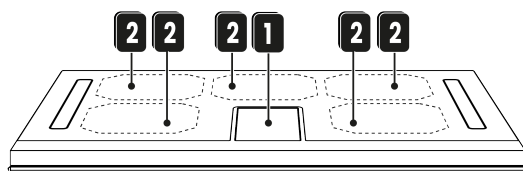
#### Display indications:

- 1 Hob main menu.
- 2 Extractor main menu
- 3 Oven main menu
- 4 Settings menu
- 5 Notifications menu
- 6 Wi-Fi menu
- 7 Lights ignition
- 8 Oven door opening
- 9 - Quick menu (scroll down)

#### Icons relating to the status of the appliance:



## 4. INDUCTION HOB



#### Relevant parts:

- 1 Controls display
- 2 Cooking zone

### 4.1. PRELIMINARY INFORMATION

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

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

#### • Cookware



Only use pots bearing this symbol.

#### Important:

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

- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:

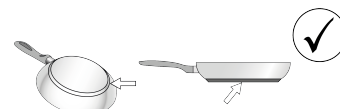
- the base is made entirely from ferro-magnetic material. If this is not the case, the efficacy of the transmission of heat is lessened and the uniformity of heat and the temperature of the pan/pot may not be suitable for cooking.



- The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or that have a rough surface take away the contact surface between the inductor and the cookware, lowering its efficiency and worsening the cooking experience.



#### • Pre-existing cookware

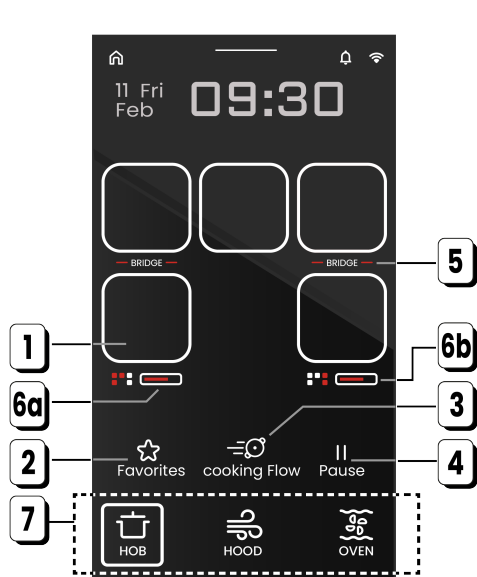
You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

#### • Recommended pot bottom diameters

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

4.2. USE OF THE INDUCTION HOB

Once the HOB button has been selected, the following screen is used to manage the induction hob.



Display Information:

- 1 - Cooking zone selector
- 2 Favourites menu
- 3 Cooking Flow
- 4 Pause
- 5 Bridge
- 6a Zone absorption indicator FL; RL; RC.
- 6b Zone absorption indicator FR; RR;
- 7 - Home appliance selectors

Other useful icons:

- This icon is used to return to the Home screen.
- Present in the hob submenus in the top centre, it is used to save the settings of a cooking zone. The saved programs will be displayed in the FAVOURITES on the Hob home screen.
- Present in the hob submenus in the top right, in the Manual selector screens. Press this button to switch from a rotary scrolling selector to a vertical scrolling selector and vice-versa.
- Present in the Hob submenu in the top left. Indicates the zone being set. The square of the zone in question is coloured red. Furthermore, this button is used to exit the submenu and to return to the main hob menu.

Cooking zone status icons:

Description

- Zone NOT active.
- Zone NOT active with pot detected.
- 4 Zone active.
- Zone active with pot NOT detected.
- 4 00:24:00 Active zone regulated with timer.
- Zone cooling with pot NOT detected.
- Zone cooling with pot detected.

Description

- Auto Function. *Melting* active.
- Auto Function. *Warming* active.
- Auto Function. *Simmering* active.
- Automatic Heat-Up function active.
- 4 Bridge active.



## 4.2.1. COOKING FUNCTIONS

Quick sequence of the main cooking hob screens:



### ● COOKING ZONE ACTIVATION – Complete Instructions

The hob is equipped with 5 cooking zones, which can also be activated simultaneously.

#### Activate:

select one of the 5 areas in the centre of the display; in the following screen it will be possible to set the desired cooking power. To return to the main Hob screen, press the button in the top left .

The selectable Powers vary from 1 to 9. In addition to level 9 there is an additional "booster" power level displayed via the icon . (Consult the "Power table" at the end of the chapter to choose the most suitable power for the types of cooking).

**Note:** The power can also be adjusted directly by holding down the relevant area directly from the hob homepage. Inside the box of each cooking zone, simply scroll up or down to adjust the power.

#### Deactivate:

Select the active area to be turned off and on the next screen press **OFF** in the centre of the display. Return to the main hob screen by pressing the top left button .

### ● BRIDGE ZONE – Complete Instructions

It is possible to use the front cooking zone in combination with the corresponding rear one (to check which zones feature this function, see the illustrated part of this manual).

#### Activate:

On the main Hob screen, select the **BRIDGE** button or simultaneously press the two zones to be combined. At this point the display will show an icon with the two zones combined, of which it will be possible to adjust the power as indicated in the previous paragraph (activation of cooking zones). Return to the main screen by pressing the top left button .

#### Deactivate:

On the main Hob screen, selecting the icon and the display will return to showing the separate zones.

### ● AUTOMATIC FUNCTIONS – Complete Instructions

The automatic functions are used to set the most suitable temperature for particular operations. The following functions are available:

**MELTING:** Suitable temperature to slowly melt delicate products without compromising their sensorial characteristics (chocolate, butter, etc.).

**WARMING:** Suitable temperature to are used to keep dishes warm delicately, without reaching boiling temperatures. Ideal for long-lasting cooking such as tomato vegetable and meat sauces.

**SIMMERING:** Temperature suitable to simmer dishes while maintaining a controlled cooking level. Avoid unpleasant spills of water or food or possible burns on the bottom, typical of preparations such as risotto or boiled vegetables.

#### To activate:

Select the desired cooking zone. On the next screen press the icon to access the automatic functions menu, then select one of the three available functions. Return to the main hob screen by pressing the top left button . One of the three icons / /

will be displayed in the desired area, based on the one chosen

#### To deactivate:

Select the cooking zone where the automatic function is active / / . On the next screen press **OFF** in the centre of the display. Return to the main hob screen by pressing the top left button .

### ● AUTOMATIC HEAT UP – Complete Instructions

The Automatic Heat UP function is used to bring the set power up to full capacity more quickly.

#### To activate:

Select a cooking zone and set a power. At this point press the button and in the next menu select the icon . Return to the main hob screen by pressing the top left button .

#### To deactivate:

Select a cooking zone where Automatic Heat Up is active. Press **OFF** in the centre of the display. Return to the main hob screen by pressing the top left button .

### ● COOKING FLOW – Complete Instructions

Cooking Flow activates a maximum of 3 cooking zones simultaneously with 3 predefined powers, allowing adjustment of the temperature of the pot simply by moving it on the hob. The hob detects the position of the pans and adjusts the set power, corresponding to the position.

**By default the function activates the three zones above with predefined powers. (1-3-9)**

#### Activate:

From the main Hob screen, select , position the pot over an active zone indicated on the display, then move the pot to the subsequent zones as required.

#### Modify power:

From the main Cooking Flow screen, select the zone to be changed. In the new screen set the new power, then to return to the Cooking Flow screen, press the button in the top left .

#### Changing zones:

It is possible to change the default zones by pressing the icon . Select the desired zones. Each time the zone is pressed it activates or deactivates. Following selection, press to confirm the choice and to return to the main Cooking Flow screen.

#### Deactivate:

To deactivate Cooking Flow, press the button .

### ● PAUSE

The pause function allows for any active functions on the hob to be suspended.

**To activate / deactivate:** WITH ONE OR MORE ACTIVE ZONES



## ● POT SELF DETECTOR

The hob automatically detects the presence of pots on the cooking zones, indicating their position on the display. When the pot is detected, the edges of the corresponding area on the interface light up in white.

## 4.2.2. TIMER FUNCTION

### ● COOKING ZONE TIMER – Complete Instructions

It is possible to set the Timer function on each cooking zone independently

At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

**To activate:**

## 4.3. POWER TABLE

| Power level  |                                                                                   | Cooking type                      | Use (based on cooking experience and habits)                                                                                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max power    |  | Heat quickly                      | raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids             |
|              | 8-9                                                                               | Fry - boil                        | browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly                                                                      |
| High power   | 7-8                                                                               | Brown - fry - boil - grill        | browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)                                                |
|              | 6-7                                                                               | Brown - cook - stew - fry - grill | browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories                        |
| Medium power | 4-5                                                                               | Cook - stew - fry - grill         | stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta                                                            |
|              | 3-4                                                                               | Cook - simmer - thicken - cream   | longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta              |
|              | 2-3                                                                               | Cook - simmer - thicken - cream   | longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk) |
| Low power    | 1-2                                                                               | Melt - thaw - keep warm - stir    | melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products                                                                |
|              | 1                                                                                 | Melt - thaw - keep warm - stir    | keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos                 |
| OFF          | 0                                                                                 | Support surface                   | Hob in stand-by or off                                                                                                             |

From the Hob main homepage, press the desired active zone, select the icon  and then use the central selector to set a value from **00h:01m** to **11h:59m**. Confirm the choice with the confirm button . Return to the main Hob screen and select the icon in the top left .

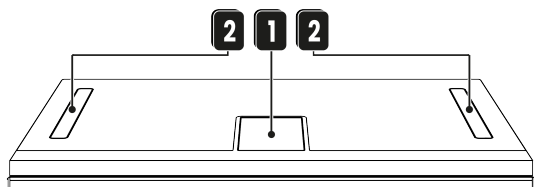
At this point, a countdown of the remaining time will appear on the hob homepage, in the

area to be timed .

**To deactivate:**

It is possible to deactivate the timer at any time by following the activation procedure, bringing the countdown to **00h:00m**; alternatively press the OFF button on the central selector.

5. EXTRACTOR



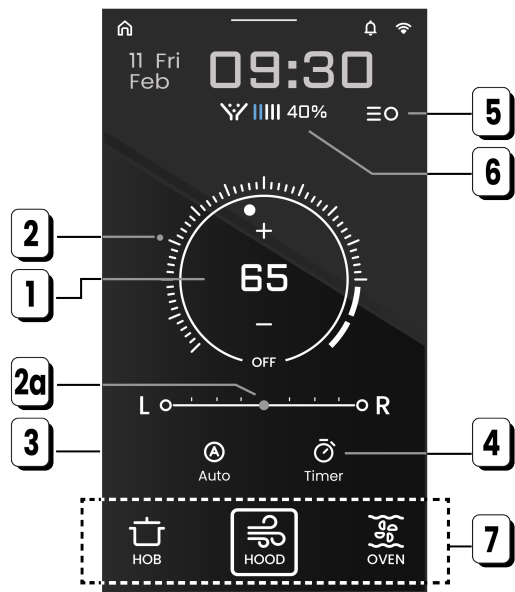
- Relevant parts:
- 1 Controls Display
  - 2 Extraction zones

5.1. PRELIMINARY INFORMATION

The product is equipped with an extraction system, which suctions from two slots located on the sides of the hob. Opening of the extraction areas is completely automated. Do not open forcibly manually unless absolutely necessary. The flaps open following the adjustment of a power higher than level 1 and close once the power is at level 0. Prevent large liquid spills from entering the extraction slots; if this happens, consult the "extractor maintenance" section.

5.2. USING THE EXTRACTOR

Once the HOOD button has been selected, the following screen is used to manage the induction hob.



- Display Information:
- 1 - Extraction power selection zone
  - 2 - Dx and Sx Flap selective opening activation indicator
  - 2a - Dx and Sx flap selective opening management bar
  - 3 (A) Automatic extraction function
  - 4 (Timer icon) Timer Function
  - 5 (Menu icon) Selectors display management
  - 6 (Filter icon) 40% Filters saturation display
  - 7 - Home appliance selector

- Other Useful Icons:
- (Home icon) This icon is used to return to the Home screen.
  - (Blue bar icon) It indicates that we are in the extractor menu. It is located in the top left.

5.2.1. EXTRACTOR FUNCTIONS

• EXTRACTOR ACTIVATION – Complete Instructions

From the main screen of the extractor, via the indicator in the centre of the display, it is possible to manage activation and adjust the most suitable extraction power based on the quantity of fumes produced by cooking. The speed can be set on a scale of values between 0 and 100. Above level 100 there are two further levels of "Booster" extraction:

the first level will be displayed with the icon (NOT flashing) while the second level will be displayed with the same icon (flashing). In the rotary display, the activation of the booster is indicated by two lines that light up blue.

**Note: the boosters are timed with a duration of 5min. each.**

**Deactivate:**  
press the OFF button or set the speed to 0.

• SELECTIVE INSTRUCTION - Complete Instructions

It is used to activate the extraction of a single extraction outlet.  
**Attention:** Selective extraction can only be activated with extraction power set at 30 or more and with an active zone on the hob.  
Set the speed to 30 or more. The L/R selection bar located under the speed selector will be activated. At the same time the SELECTIVE FLAP OPENING ACTIVATION INDICATOR will come on in light blue.  
Using the L/R selection bar, it is possible to select the side and modulate the flap opening angle.  
To return to classic extraction with both slots open, position the selector in the centre of the L/R selection bar.

• SELECTIVE AUTOCAPTURE – Complete Instructions

By activating the automatic Autocapture function, the extractor will turn on, on the side, at

the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the level set in the cooking zones.

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

**Activate / Deactivate:**

From the extractor main screen, press the icon (A). The extraction power that the software deems most suitable will be displayed in the selector in the centre of the display.

• FILTERS SATURATION

The product indicates when filter maintenance is necessary, which can be viewed in real time on this icon 40%

5.2.2. TIMER FUNCTION

• EXTRACTOR TIMER – Complete Instructions

With the Timer function it is possible to adjust the operating time of the extractor via a countdown.

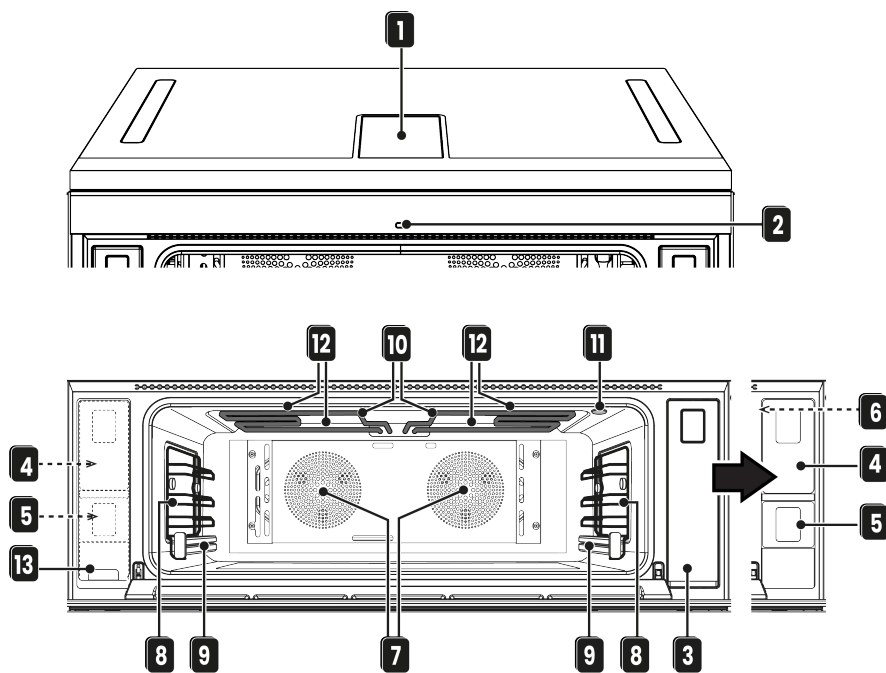
**For activation:**

From the main screen of the extractor, with the extractor turned on, press the button (Timer icon). A new screen will be displayed with a selector in the centre, in which to set the desired time FROM 00h:01m TO 11h:59m. Press the Confirm button to confirm and return to the extractor home screen.

**To deactivate:**

It is possible to deactivate the timer at any time by following the activation procedure and bringing the countdown to 00h:00m. Press the confirm button to confirm and return to the home screen of the extractor.

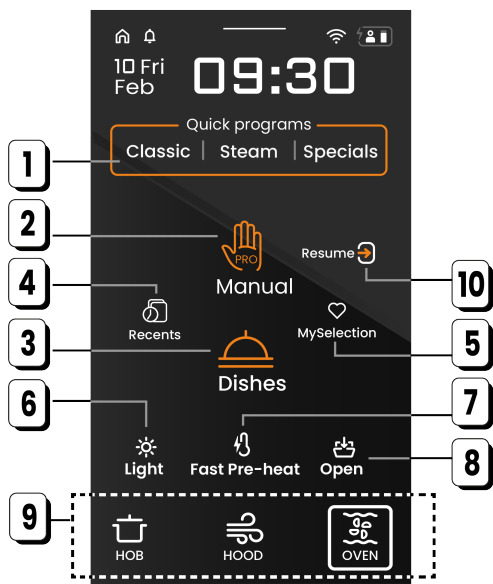
6. OVEN



- Relevant parts:
- 1 Controls display
  - 2 Oven door pusher
  - 3 Drawer
  - 4 Filter grid
  - 5 Carbon filters
  - 6 USB connector
  - 7 Cooking fans
  - 8 Fixed guides
  - 9 Pull-out guides
  - 10 Grill
  - 11 Heat robe connector
  - 12 Lights
  - 13 Tank

6.1. USING THE OVEN

Once the OVEN button is selected, it is possible to access its main screen. The oven is used to manage 3 types of programming: QUICK – MANUAL – DISHES PROGRAMS.



- Display Information:
- 1 - Quick programs menu
  - 2 Manual programs menu
  - 3 Dishes programs menu
  - 4 Recent programs menu
  - 5 Programs Menu My Selection
  - 6 Lights Ignition
  - 7 Oven preheating ignition
  - 8 Oven door opening
  - 9 - Home appliance selector
  - 10 Resume the active program

Other Useful Icons:

- This icon is used to return to the home page.
- The paper-clip is present in the DISHES programs. If activated (Orange), it maintains the changes made to the default program.
- This icon will be present at the top right of all the screens where there are selectors to manually set the values. Select it to move from one rotary scrolling selector to a vertical scrolling selector and vice-versa.
- Select this access to access a series of more detailed information regarding the function.
- Programs with this icon selected will be offered in the MY SELECTION section. It is also possible to use this TAG when saving the program.
- This icon will be present in the top right of the DISHES programs. Select it to switch from a side scrolling view to a grid view.
- Indicates the status of the water level in the steam cooking tank. Read the dedicated chapter carefully.

## 6.1.1. MANUAL PROGRAMS MENU

### ●MANUAL PROGRAMS – Complete Instructions:

The MANUAL PROGRAMS mode offers THREE types of programs: CLASSICS; STEAM; SPECIALS;

In manual programs it is also possible to use a function called CONCATENATED PROGRAMS which is used to program up to three programs in sequence which will start in succession.

#### *To access the Manual Programs menu:*

Press icon . By default the CLASSICS menu is already visible. Select SPECIALS or STEAM to go to the other menus.

#### *Set the Program:*

In the centre of the display, under the CLASSICS, STEAM and SPECIALS buttons, the three main indications that can be selected and/or modified are displayed: COOKING TYPE  – TEMPERATURE  – TIME  of the program being set. Press one of the three fields to enter the menus that will allow manual modifications.

After modifying the desired fields it is necessary to return to the main MANUAL PROGRAMS screen using the button in the top left, to be able to start the program .

#### *Start/Stop the program:*

From the MANUAL PROGRAMS main screen, after having defined all the desired settings:

Press the START icon  to start the program.

Press the STOP icon  to stop the program manually.

**NOTE:** For a linear procedure it is advisable to manage in succession first the program setting, then the temperature and finally the duration. However, it is possible to set these three values freely, without a predefined sequence.

**NOTE:** The following tables list and explain in detail the programs available for both submenus.).

**NOTE: Functions available:** DELAY ; TEMPERATURE PROBE ; FAST PRE-HEAT ; They are functions which can only be activated if their symbol is present in the program. In this chapter there is a paragraph dedicated to each one, which explains how it works.

## »» MANUAL PROGRAMS – (CLASSICS) :



| Program |                       | Temperature (C°)       | Functions that can be activated |   |   | Description                                                                                                                                                                                      |
|---------|-----------------------|------------------------|---------------------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Baking Static         | 30°<br>Max 280°        |                                 |   |   | For conventional baking on one level, particularly suitable for cakes                                                                                                                            |
|         | Baking Ventilated     | 30°<br>Max 280°        | -                               |   |   | Suitable for all dishes. Possibility of cooking on multiple levels                                                                                                                               |
|         | Intensive cooking     | 30°<br>Max 280°        | -                               |   | - | For the quick and intensive cooking of food such as chicken, baked fish, braised vegetables.                                                                                                     |
|         | Grill                 | 3 levels for each half | -                               |   | - | Use this mode to brown the top of foods (for example, meat, lasagna or gratins). It is possible to use the heating element separately, on the right and left, to grill smaller portions of food. |
|         | Ventilated Grill      | 30°<br>Max 280°        |                                 |   |   | Use this mode to grill meat or fish, placing larger pieces on the bottom shelf.                                                                                                                  |
|         | Baking Slow           | 30°<br>Max 120°        |                                 | - |   | For delicate and slow cooking, ideal to preserve the softness of food.                                                                                                                           |
|         | Lower Heating Element | 30°<br>Max 200°        |                                 |   |   | Use this mode at the end of the cooking phase to brown or crisp the bottom of a cake or pizza.                                                                                                   |
|         | Air Frying            | 30°<br>Max 280°        | -                               |   |   | To cook fries, fish, chicken wings, croquettes and vegetables in a healthy way, reducing the quantity of oil, but preserving crispiness and taste with the grill provided                        |
|         | Pizza (no steam)      | 30°<br>Max 280°        | -                               |   |   | To prepare pizza, with intense browning and a crunchy base.                                                                                                                                      |
|         | Bread                 | 30°<br>Max 280°        | -                               |   |   | To prepare bread and rolls                                                                                                                                                                       |
|         | Baking Eco Ventilated | 30°<br>Max 200°        |                                 |   |   | Use the optimised heating system to save energy when cooking. The cooking times increase slightly but the results remain unchanged.                                                              |

**NOTE Grill command** : in the Grill submenu the temperature management command does not appear but the level management command does, which will be used to manage the grill power levels from 0 to 3. It is possible to use the heating element on the right or left separately to grill small portions. An icon in the centre of the display will be used to manage this

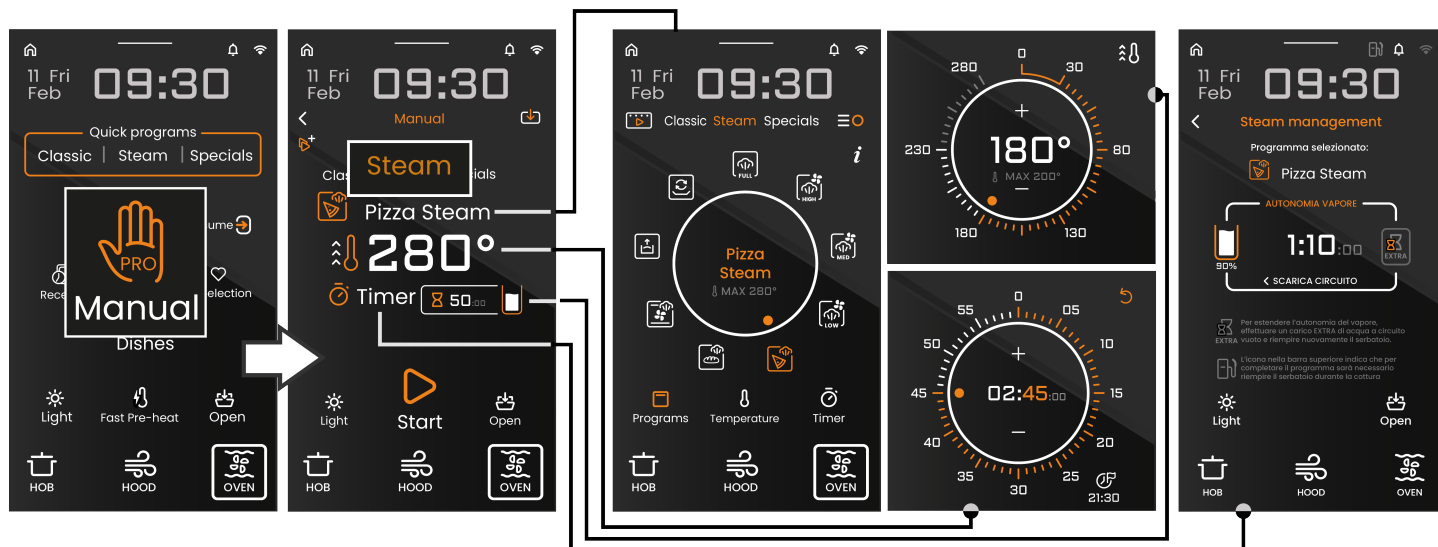
option: Separate grill, Concatenated grill.

**NOTE:** Functions available: DELAY; TEMPERATURE PROBE; FAST PRE-HEAT. See dedicated chapters.

## »» MANUAL PROGRAMS – (STEAM):

The steam cooking system cooks different types of food much more delicately and quickly. With this preparation method, the shape, colour and typical aroma of the food remain unaltered. Particularly suitable for the cooking of meat, vegetables, dough and bread products. For steam cooking, it is advisable to use the metal containers supplied, being sure to place the steel baking tray under the perforated drip pan, such as to collect the liquid produced by the food during cooking.

**ATTENTION:** Each time you use the oven with Steam programs, you must **ALWAYS** clean and refill the tank.



| Program |                            | Temperature (C°) | Functions that can be activated |   |   | Description                                                                                                          |
|---------|----------------------------|------------------|---------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Steam Pizza                | 30°<br>Max 280°  | -                               |   |   | To prepare pizza. For intense browning and a crispy base with the help of steam                                      |
|         | Steam Bread                | 30°<br>Max 280°  | -                               |   |   | To prepare soft bread and rolls with intense browning                                                                |
|         | Intensive cooking          | 30°<br>Max 280°  | -                               | - | - | For the quick and intensive cooking of food such as chicken, baked fish, braised vegetables, with the help of steam. |
|         | Humidity High Ventilated   | 90°<br>Max 130°  |                                 |   |   | Ideal for the cooking of delicate dishes such as creams, flans, layered pasta and fish                               |
|         | Humidity Medium Ventilated | 90°<br>Max 200°  |                                 |   |   | Ideal for the cooking of stewed or braised meat, bread and sweet leavened dough                                      |
|         | Humidity Low Ventilated    | 90°<br>Max 200°  |                                 |   |   | Ideal for meat, poultry, baked dishes and casseroles                                                                 |
|         | Steaming                   | 90° -100°        |                                 | - |   | Ideal for all food                                                                                                   |

NOTE: Functions available: DELAY; TEMPERATURE PROBE; FAST PRE-HEAT. See dedicated chapters.

## »»» MANUAL PROGRAMS – (SPECIALS) :

With SPECIAL PROGRAMS it is possible to manage defrosting and other special activities.



| Program | Temperature (C°) | Functions that can be activated | Description                                                                                                  |
|---------|------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Defrost          | 30° - 40°                       | -  - To defrost faster                                                                                       |
|         | Heating Plates   | 60° - 70°                       | -  - To heat plates, dishes or oven containers                                                               |
|         | Keep Warm        | 60° - 90°                       | - - - To keep cooked dishes warm                                                                             |
|         | Drying           | 30° - 150°                      | -  - To dry herbs, fruit, vegetables.                                                                        |
|         | Proofing         | 30° - 50°                       | - - - It allows the dough to rise faster than at room temperature and the surface of the dough remains moist |
|         | Regeneration     | 60° - 90°                       | -  - To reheat ready meals and baked goods. Steam helps us regenerate them as if they were freshly baked     |

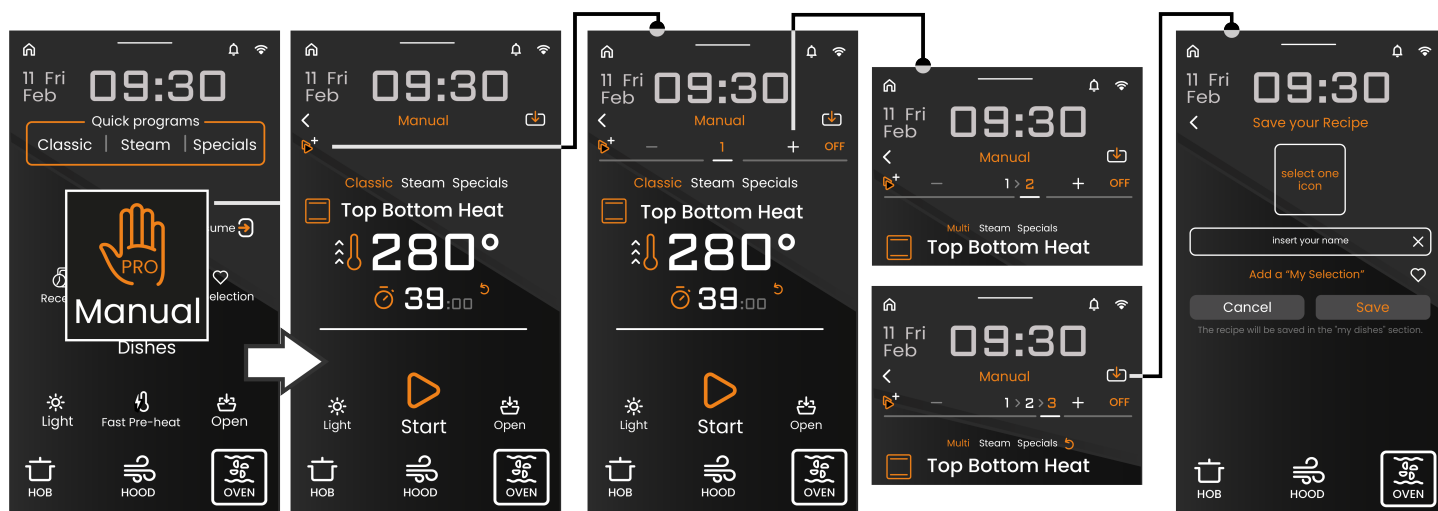
**NOTE defrost command** : In the Timer submenu of this function it will also be possible to set the weight of the food to be defrosted.

**NOTE:** Functions available: DELAY; TEMPERATURE PROBE; FAST PRE-HEAT. See dedicated chapters.



## »» MANUAL PROGRAMS– (CONCATENATED PROGRAMS Function) :

Used to set up to a maximum of 3 programs which will start automatically in succession, depending on the sequence and timing chosen during the programming phase; **ATTENTION: To create the concatenated program it is necessary to set the duration of the programs.**



### ● CONCATENATED PROGRAMS – Complete Instructions:

#### Set function:

Enter the MANUAL programs menu and set the first program to be started. To add the next program it is necessary to set the duration of the first program by selecting the TIME icon . After this operation, on the main MANUAL programs screen, the CONCATENATED PROGRAMS icon will be activated in the top left . By selecting the icon in the top of the screen, a bar will appear that will be used to add/delete programs following the first one. Use the and to handle this operation. Once the second program has been added, it will be possible to proceed with adjustment of the parameters as is the case for the first program. To add a third program it will also be necessary to set a time for the second program, in this case by selecting the TIME icon .

#### Changing or checking the program:

To make any changes to previous programs or to check that the parameters previously

set are correct, select the program number from the list in the top centre.

— 1 > 2 > 3 + OFF in this case 1.

#### Program saving:

From the main MANUAL PROGRAMS screen it is also possible to save the program being created, whether Single or Concatenated. Select this icon in the top right to access a screen where it is possible to give a NAME to the program and associate a representative IMAGE from those available. To confirm saving, select the SAVE icon. The saved program will be available in MY DISHES within the DISHES programmes.

#### Start / Stop program:

After having set all the desired parameters to start the concatenated programming:

Press the START icon to start the program.

Press the STOP icon to stop the program manually.

## 6.1.2. DISHES PROGRAMS

With the DISHES PROGRAMS it is possible to prepare any dish easily and practically. After choosing the category and food, the appliance suggests the appropriate applications, including settings and accessories.



### • DISHES PROGRAMS – Quick Instructions

#### Using a Meal Program:

Press the icon . A new screen is accessed where two types of dish lists are available, ELICA DISHES (you are already in this menu) and MY DISHES, plus a special mode called DUAL COOKING (see separate chapter for this mode).

#### Use the ELICA DISHES Lists:

In ELICA DISHES, the programs are divided by type of food, MEAT / FISH / PASTA etc. Within each category, dishes are proposed.

Select the dish to access the start and management screen of the associated program. From here it is possible to start the program with the pre-set parameters or change the default settings before starting the program.

#### Using the MY DISHES Lists:

In MY DISHES there is a list of personalised programs saved by the user with their preferred parameters.

#### Starting pre-set programs:

Check that the recommended shelf and tray have been used and then start the program



#### Changing programs before start-up:

Before starting a pre-set program it is possible to modify certain parameters to personalise cooking. Press CUSTOMISE in the centre of the display to make the following parameters editable: TEMPERATURE e.g. 170°; WEIGHT OF THE DISH OR PORTIONS ; COOKING TIME ; COOKING RESULTS .

#### Keeping the changes made to the pre-set program:

After modifying a program it is possible to maintain the new settings for that cooking. To do so select the icon so that it turns orange .

#### Returning program to initial pre-modification settings:

It is possible to restore the original settings at any time simply by pressing the icon so that it returns to white. .

### • DISHES PROGRAMS – Steam cooking

Some dishes are marked with an icon to indicate that steam cooking is required. In these programs the WATER LEVEL INDICATOR (of the tank "M") will also appear on the right.

**ATTENTION!** Each time steam cooking is used, be sure to wash and completely fill the tank M with clean water. To access, disassemble and clean the tank, read the maintenance chapter and consult the final part of the illustrations.

### • DISHES PROGRAMS – Cooking with temperature probe:

Some cooking methods require the use of the temperature probe. In this case this symbol will appear under the temperature. Fit and position this accessory correctly to be able to start the program.

**⚠ ATTENTION:** before using the Temperature Probe, carefully read the chapter dedicated to this accessory.

### 6.1.3. FAST PROGRAMS

Quick programs is a simplified mode of use for the setting of parameters: Cooking program, Temperature, Timer. In fast programs it will not be possible to manage advanced functions such as PROBE, DELAY, MULTI-COOKING, PROGRAM SAVING. The tables relating to program settings remain unchanged, as do the cooking advice proposed by Elica.

#### »» QUICK PROGRAMS - (CLASSICS):



#### »» QUICK PROGRAMS - (STEAM):



#### »» QUICK PROGRAMS - (SPECIALS):



## 6.1.4. OTHER OVEN FUNCTIONS

### ● RECENT:

This function is used to select, from a list, one of the most recently used programs.

From the main Oven screen, press the icon .

### ● FAST PRE HEAT

This function is used to preheat the oven quickly.

**Note:** It will not be possible to start cooking until the preheating reaches the set value. However, it will be possible to deactivate preheating at any time to start programming.



### ● FAST PRE-HEAT - Complete Instructions

#### Activate:

From the main oven screen, press the Fast Pre Heat icon  to access a new page where it is possible to set the desired preheating temperature. Press the (START) button  to start preheating. To return to the previous screen, press .

#### Change temperature:

It is possible to change the temperature to be reached at any time on the main oven screen by pressing the  and  buttons on the temperature indicator . Alternatively, it is possible to set the new temperature using the Selector; to enter the Selector screen, press on the number of the temperature indicator, in this case **180**. To return to the previous screen, press .

#### Deactivating early:

Press the number of the temperature indicator  **180**, to enter the Selector screen. Now press the (STOP) button .

To return to the previous screen press .

#### Fast pre Heat states:

FAST PRE HEAT IS ACTIVE (but has NOT reached the temperature): the oven icon will change   and the FAST PER HEAT icon will change accordingly  . Entering the program management menu above the warning button the following icon will be displayed: .

FAST PRE HEAT IS ACTIVE (and has reached the temperature): the oven icon will change   and the FAST PER HEAT icon will change accordingly  . By entering the program management menu above the warning button the following icon will be displayed: .

When the oven has reached the desired temperature, the display will automatically offer two choices: STOP or HOLD.

STOP: Fast Pre Heat is deactivated so it will be possible to set the desired program.

HOLD: the oven will remain at the set temperature for 20min.

**Note:** If the user does not intervene, the oven maintains the temperature for 20 minutes after which it exits the function.

### 6.1.5. COOKING DURATION

With the TIMER function , it is possible to manage the duration of the cooking program, such as to automatically stop its operation at the end of the set value.

The duration can be set, changed or cancelled before or while the cooking program is running.

The management of the cooking timer cannot be set if the PROBE function is active.

It is not necessary to set a duration to start cooking. For safety reasons, the oven switches off automatically after a period of XX minutes if a manual heating function is active without a duration setting.

**ATTENTION:** If, while the program is running, the TIMER is interrupted by pressing

the Timer reset icon  (located to the right of the timer counter), the cooking programs in progress continue without the timer. In this case it is important to monitor the cooking in progress, to avoid burning the dish.

#### • DELAYED DURATION (DELAY) – Complete Instructions

This function CANNOT be activated in Quick programs.

The function is used to start or end a cooking program after a certain period set by the user. It is possible to delay the start from **1 minute** up to a maximum of **23 hours and 59 minutes**.

**Note:** Always make sure that the food does not remain in the cooking compartment for too long and does not spoil.

**To activate the function:**

As a starting condition it is necessary to set a cooking time , then return to the main cooking program screen , from where this icon  will now be selectable (on the right above the oven door opening icon). Select to access the Delay function management screen.

Activate the function via the icon in the top right  . Two delay setting modes will be available as shown below:

 Set the program start time.

 Set the program end time.

**Note:** At the end of cooking time, the minutes necessary for pre-heating have already been calculated.

Press CONFIRM. To accept the setting and to return to the main cooking program screen. Start program .

### 6.1.6. DOOR OPENING

The door opens automatically by selecting the icon  on the display. In any case it will be possible to open the door manually, acting on its side.

If the door of the product is opened during operation, it stops immediately. Once the door is closed, the product resumes the selected program.

When the door is opened, the oven steam extraction function is activated for 10 seconds. The function can be disabled in the dedicated menu.

### 6.1.7. LIGHTS

Light management can be MANUAL or AUTOMATIC.

From the Home screen  select icon  then BRIGHTNESS to manage the settings.

**MANUAL Mode:** The lighting is only activated if desired by the user.

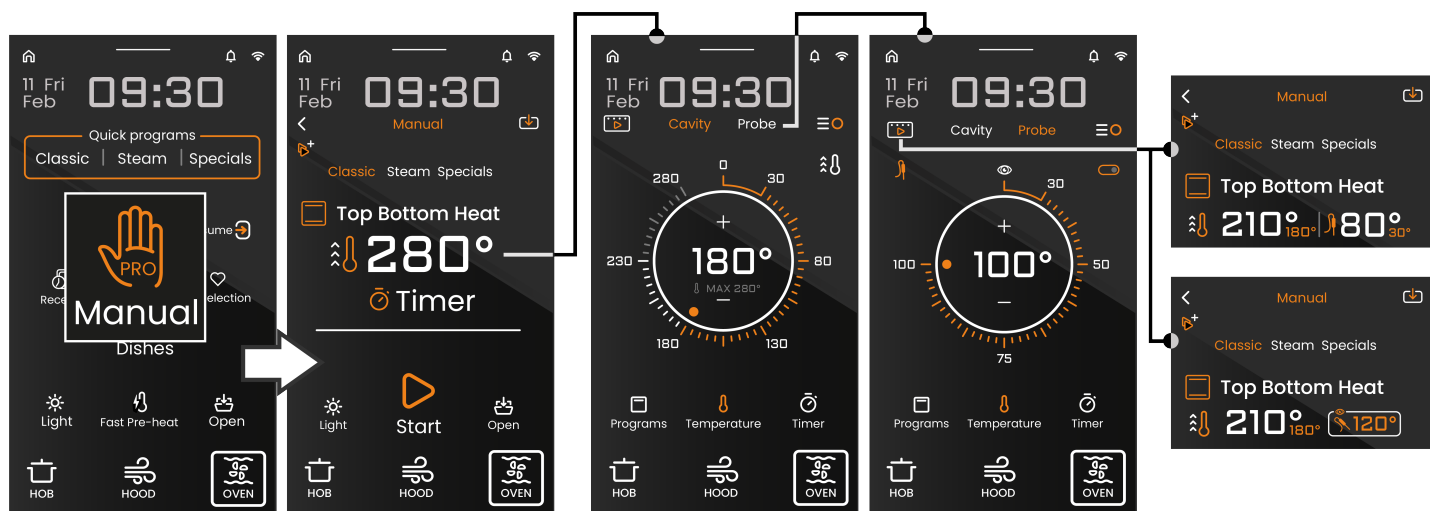
**AUTOMATIC Mode:** When the appliance door is opened, the interior lighting comes on. If the door remains open for more than 15 minutes, the lighting turns off. When the door is closed it remains on for 1 minute.

When a cooking program starts, the internal lighting comes on for 3 minutes. At the end of the cycle it is activated for a further 3 minutes.

**NOTE:** In any case it will always be possible to turn the lighting on or off using the appropriate command.

## 6.2. FOOD PROBE

With the food probe, it is possible to cook fish, poultry and meat of various cuts and sizes with precision. The probe, in fact, allows the perfect cooking of food thanks to precise control of the temperature at the core of the dish. The temperature at the core of the food is measured by a dedicated sensor located inside the tip.



**Attention:** The probe must **ONLY** be used to check the temperature of food being cooked in the oven, after connecting it to the connector, located in the cooking compartment. **DO NOT** use it for other purposes or in other ways.

**Attention:** The temperature probe cannot be used for liquid dishes.

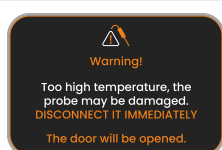
**Attention:** For a precise measurement of the core temperature of the dish, the tip of the probe must not come into contact with bones or fatty parts.

**Attention:** Not all types of cooking programs are suitable for operation with the temperature probe; check compatibility in the appropriate table.

**Attention:** For best results the food should be at room temperature.

### • FOOD PROBE – Maximum operating temperature

 The Food Probe has a maximum operating temperature of 220°C



With the Probe inserted and the Oven cavity temperature above 220°C, this ALERT pop-up will appear on the display and the oven will automatically open the cooking cavity door. This automatism will remain until the probe is removed or until the temperature inside the cooking cavity drops below 220°C.

### • TEMPERATURE PROBE – Complete Instructions

#### Activating and connecting the probe:

The probe is managed in the TEMPERATURE menu  of the MANUAL or DISHES programs. By default it is deactivated. Once in the TEMPERATURE menu, select PROBE in the top right.

On this screen, enable detection  . An icon will appear in the top left . Connect the probe cable to the oven plug. The icon will indicate the connection by changing colour .

**Note:** If the probe cable is connected and then this menu is accessed, we will find this function already automatically enabled . The probe status icon will also indicate that the probe is connected .

**Attention:** If the probe cable is connected to the oven, it will not be possible to disable this function. This status will be signalled by the icon in this mode:  .

#### Probe Functions Management:

The probe can operate in two modes: MANUAL (Target) or MONITORING.

After activating the probe, this icon  will be activated in the central selector by pressing it to alternate between one of the two modes.

**MONITORING Mode:** the probe only detects the temperature. This value will be displayed next to the temperature set on the main display screen of the MANUAL or DISHES programs.  210° 180° 80°

**MANUAL Mode (Target):** In Target mode, the internal temperature value that the dish must reach must be set manually. This value will be displayed next to the temperature set on the main display screen of the MANUAL or DISHES programs.  210° 180° 80°

Near the large number of the set temperature, in this case 80°C, a value is displayed which refers to the temperature detected in real time by the probe. In this case 30°C.

**NOTE:** The selectable temperature range goes from a minimum of 20°C up to a maximum of 90°C.

Once the set internal temperature is reached, an acoustic signal sounds and the appliance stops heating.

In this mode it will not be possible to manually set the oven off TIME because this function is controlled via the probe.

#### Probe insertion/connection procedure:

Place the food on a baking tray . Insert the tip of the probe inside the food.  Make sure that the temperature probe is inserted, in the thickest part of the food, transversally and at least for 3/4 of its length, but does not touch the baking tray underneath and does

not come out of the food itself.  Attach the probe pin to the appropriate point.



#### Thin cut of meat

Insert the Food Probe into the thickest part of the meat.



#### Thick cut of meat

Insert the Food Probe from above, keeping it at an angle.



#### Poultry

Insert the Food Probe into the thickest part of the chicken breast. Depending on the characteristics of the poultry, insert the probe crosswise or lengthwise.



Place the poultry on the grill with the breast side down



#### Fish

Insert the Food Probe behind the head of the fish in the direction of the fishbone.

Place the whole fish on the grill, without turning it, using, for example, half potatoes as a support.

## 6.3. TEMPERATURE CONTROL TABLE WITH FOOD PROBE

|                                       | rare | Me-<br>dium | Well<br>Cooked |
|---------------------------------------|------|-------------|----------------|
| <b>BEEF</b>                           |      |             |                |
| Roast Beef                            | 45°  | 60°         | 70°            |
| Loin                                  | 45°  | 60°         | 70°            |
| Meatloaf                              | 80°  | 83°         | 86°            |
| <b>PORK</b>                           |      |             |                |
| Loin                                  | 65°  | 68°         | 72°            |
| Shank                                 | 80°  | 83°         | 85°            |
| Tenderloin                            | 65°  | 69°         | 75°            |
| Ham                                   | 65°  | 70°         | 75°            |
| <b>VEAL</b>                           |      |             |                |
| Roasted veal                          | 75°  | 78°         | 80°            |
| Veal shank                            | 80°  | 83°         | 85°            |
| Veal loin                             | 65°  | 68°         | 70°            |
| <b>RABBIT</b>                         |      |             |                |
| Whole rabbit/Rabbit meatloaf          | 72°  | 75°         | 80°            |
| <b>LAMB / MUTTON</b>                  |      |             |                |
| Leg of mutton                         | 80°  | 85°         | 88°            |
| Saddle of mutton                      | 75°  | 80°         | 85°            |
| Roast lamb/Leg of lamb                | 65°  | 70°         | 75°            |
| <b>GAME</b>                           |      |             |                |
| Saddle of hare/Saddle of venison      | 60°  | 70°         | 75°            |
| Leg of hare/Whole hare/Leg of venison | 70°  | 75°         | 80°            |
| <b>POULTRY</b>                        |      |             |                |
| Chicken                               | 80°  | 83°         | 86°            |
| Whole or half a duck/                 | 75°  | 80°         | 85°            |
| Whole turkey or turkey breast         |      |             |                |
| Duck breast                           | 60°  | 65°         | 70°            |
| <b>FISH (SALMON, TROUT, PIKE)</b>     |      |             |                |
| Steamed/roasted large whole fish      | 60°  | 64°         | 68°            |
| <b>STEWES/PRE-COOKED VEGETABLES</b>   |      |             |                |
| Courgette/broccoli/fennel casserole   | 85°  | 88°         | 91°            |
| <b>STEWES - SAVOURY</b>               |      |             |                |
| Cannelloni/Lasagna/Baked pasta        | 85°  | 88°         | 91°            |

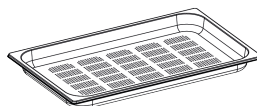


## 7. ACCESSORIES

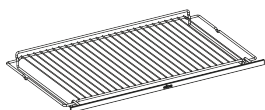
### ELICA ACCESSORIES:



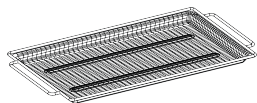
**Glass Drip Pan** : Useful for cooking desserts, pastries, biscuits, frozen dishes and roasts. It can also be used as a grease collection container when cooking directly on the grill.



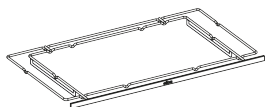
**Perforated drip pan**: Useful for steam cooking. To be combined with the multi-purpose grill.



**Grill**: Useful for supporting containers, cookware and moulds but also for cooking foods that might drip such as roasts and grills.



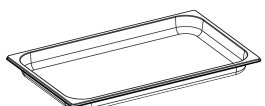
**Air frying**: to be used for air frying. To be combined with the multi-purpose grill



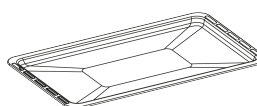
**Support frame**: Support to be used with other accessories, depending on the food to be cooked.



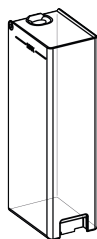
**Additional support for pizza pans**: Useful to cook frozen pizzas. To be combined with the multi-purpose grill



**Non-perforated drip pan**: Useful to cook food that does not drip or that requires a particular thickness and needs to keep its shape, such as lasagna, etc... To be combined with the multi-purpose grill



**Metal drip pan (\*)** : Useful for cooking desserts, pastries, biscuits, frozen dishes and roasts. It can also be used as a grease collection container when cooking directly on the grill.



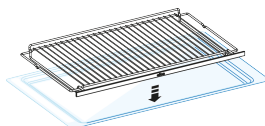
**Water tank (M)** : To be used for steaming. Its correct use is indicated in the chapter dedicated to steaming. Also read the Tank maintenance chapter carefully



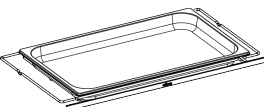
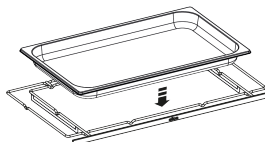
**Temperature probe** : To measure the temperature in foods, such as meat or fish. For details, see the dedicated chapter on the temperature probe

(\*) Not supplied, to be purchased separately at [www.elica.com](http://www.elica.com)

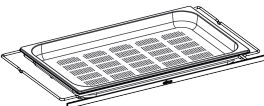
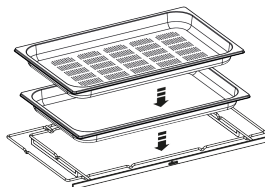
### ACCESSORY COMBINATION:



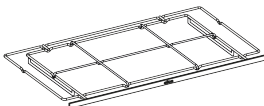
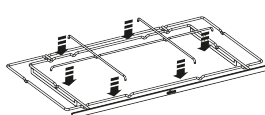
**Grill + Glass drip pan**: It is possible to insert the grill with the drip pan at the same time to collect spilled liquids.



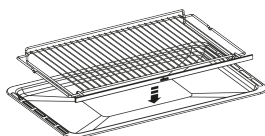
**Non-perforated drip pan + Support frame**: It is possible to use the baking tray for food requiring a deep bottom. The Elica baking tray must be combined with the Elica multi-purpose support.



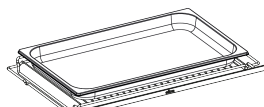
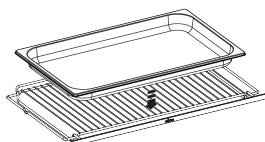
**Perforated drip pan + Non-perforated drip pan + Support frame**: It is possible to use the perforated baking tray for food requiring a deep bottom and with the need to allow the cooking juices to drip. The Elica Perforated baking tray must be combined with the Elica multi-purpose tray and support.



**Additional support for pizza pans + Support frame**: It is possible to combine the Pizza support with the multi-purpose support to cook food that needs to receive a lot of air from the lower part of the oven.



**Grill + Drip pan (\*)** : It is possible to insert the grill with the drip pan at the same time to collect spilled liquids.



**Non-perforated drip pan on Grill**: Baking trays made by other manufacturers, not compatible with the Elica multi-purpose support or with the fixed oven side rails, can be placed on top of the Elica grill.

## 8. TESTED BY US

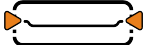
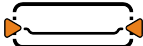
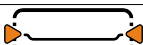
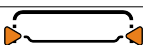
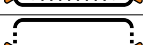
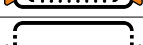
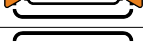
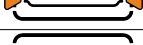
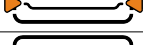
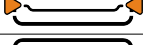
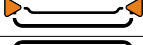
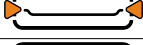
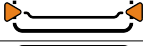
The following tables are indicative. The cooking times always depend on the recipe and on the quantity of the food.

The cooking times are in a preheated oven; the cooking times and temperatures are indicated within a range in which cooking should take place.

If using the temperature probe, consult the dedicated paragraph.

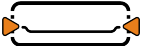
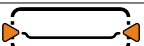
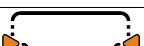
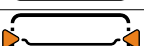
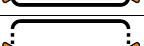
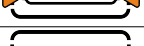
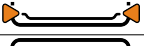
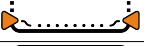
### 8.1. COOKING TABLES - SWEET DISHES

This table suggests sweet dishes using manual programs.

| Dish                              | Program                                                                             | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Level  |   |                                                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffin                            |    | 160 - 180      | 15-25         | Drip Pan             | 3 |    |
|                                   |    | 150 - 170      | 20-30         | Drip Pan             | 2 |    |
| Sponge cake                       |    | 150 - 170      | 30 - 50       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
|                                   |    | 150 - 160      | 30 - 40       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
| Sponge cake roll                  |    | 190 - 210      | 10 - 20       | Drip Pan             | 2 |    |
|                                   |    | 180 - 200      | 10 - 20       | Drip Pan             | 2 |    |
| Plum cake                         |    | 170 - 180      | 45 - 60       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
|                                   |    | 160 - 170      | 45 - 55       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
| Leavened cakes                    |    | 150 - 180      | 30 - 50       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
|                                   |    | 160 - 180      | 30 - 45       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
| Fruit cakes                       |    | 170 - 190      | 45 - 65       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
|                                   |    | 150 - 180      | 45 - 60       | Baking Tray on Grill | 1 |    |
| Doughnuts                         |   | 170 - 190      | 45 - 65       | Baking Tray on Grill | 1 |   |
|                                   |  | 160 - 180      | 45 - 60       | Baking Tray on Grill | 1 |  |
| Biscuits                          |  | 150 - 170      | 15 - 35       | Drip Pan             | 2 |  |
|                                   |  | 140 - 170      | 15 - 30       | Drip Pan             | 2 |  |
| Cream Puffs                       |  | 190 - 200      | 25 - 35       | Drip Pan             | 2 |  |
|                                   |  | 180 - 200      | 20 - 30       | Drip Pan             | 2 |  |
| Meringues                         |  | 90 - 110       | 110 - 150     | Drip Pan             | 2 |  |
|                                   |  | 90 - 100       | 100 - 130     | Drip Pan             | 2 |  |
|                                   |  | 90 - 100       | 110 - 150     | Drip Pan             | 2 |  |
| Tart, with jam                    |  | 170 - 180      | 35 - 50       | Baking Tray on Grill | 1 |  |
|                                   |  | 160 - 180      | 35 - 45       | Baking Tray on Grill | 1 |  |
| Apple tart with shortcrust pastry |  | 160 - 170      | 70 - 100      | Baking Tray on Grill | 1 |  |
|                                   |  | 150 - 160      | 60 - 90       | Baking Tray on Grill | 1 |  |

## 8.2. COOKING TABLES - BREAD, PIZZA AND SAVOURY PIES

This table suggests cooking Bread, Pizza and Savoury Pies using manual programs.

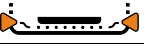
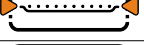
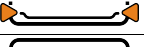
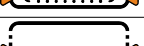
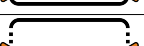
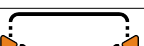
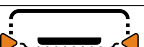
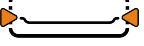
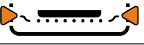
| Dishes                           | Program                                                                             | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Shelf Level |   |                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rolls                            |    | 190 - 220      | 25 - 40       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 200      | 20 - 35       | Drip Pan                  | 2 |    |
|                                  |    | 190 - 210      | 20 - 35       | Drip Pan                  | 1 |    |
| Rolls, ready meals, frozen foods |    | 200 - 220      | 10 - 20       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 200      | 10 - 15       | Drip Pan                  | 2 |    |
|                                  |    | 90             | 15 - 25       | Drip Pan                  | 1 |    |
| Milk buns                        |    | 180 - 200      | 25 - 35       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 170 - 190      | 20 - 30       | Drip Pan                  | 2 |    |
|                                  |    | 170 - 180      | 20 - 30       | Drip Pan                  | 1 |    |
| Bread (1 kg)                     |    | 220 - 230      | 10 - 15       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 190      | 30 - 40       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 190 - 210      | 50 - 60       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 210 - 220      | 15 - 20       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 190      | 30 - 40       | Drip Pan                  | 1 |    |
| Pizza, thick crust *             |   | 230 - 250      | 20 - 30       | Drip Pan                  | 2 |   |
|                                  |  | 230 - 250      | 20 - 30       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |
|                                  |  | 220 - 230      | 15 - 30       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                                  |  | 220 - 230      | 15 - 30       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                                  |  | 210 - 230      | 15 - 25       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                                  |  | 210 - 230      | 15 - 25       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Pizza, thin crust                |  | 230 - 250      | 10 - 20       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Pizza, frozen                    |  | 200 - 220      | 10 - 20       | Grill                     | 1 |  |
| Pies                             |  | 200 - 210      | 35 - 50       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                                  |  | 180 - 190      | 30 - 40       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                                  |  | 190 - 200      | 25 - 35       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Quiche                           |  | 190 - 210      | 30 - 45       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                                  |  | 180 - 200      | 30 - 40       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                                  |  | 190 - 200      | 25 - 40       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Toast **                         |  | 3              | 1 - 3         | Grill                     | 4 |  |

\* Add the mozzarella halfway through cooking;

\*\* Preheat for 5 minutes.

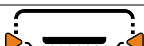
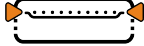
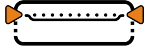
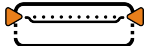
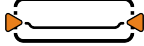
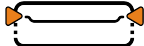
## 8.3. COOKING TABLES - MEAT

This table suggests cooking Meat using manual programs. - P.1/2

| Dishes                   | Program                                                                             | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Shelf Level |   |                                                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Chicken, whole           |    | 200 - 220      | 70 - 90       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                          |    | 200 - 220      | 70 - 90       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                          |    | 190 - 210      | 55 - 70       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                          |    | 190 - 210      | 55 - 70       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                          |    | 180 - 190      | 55 - 65       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                          |    | 180 - 190      | 55 - 65       | Baking Tray on Grill      |   |    |
| Chicken, open ***        |    | 3              | 50 - 60       | Grill on Drip Pan         | 3 |    |
| Turkey thigh, with bone  |    | 180 - 190      | 55 - 75       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                          |    | 180 - 190      | 55 - 75       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                          |    | 170 - 190      | 60 - 80       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                          |    | 170 - 190      | 60 - 80       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
| Roast veal/beef (800 g)  |    | 180 - 200      | 70 - 100      | Drip Pan                  | 1 |    |
|                          |    | 180 - 200      | 70 - 100      | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                          |   | 80 - 100       | 200 - 240     | Drip Pan                  | 1 |   |
|                          |  | 80 - 100       | 200 - 240     | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                          |  | 160 - 180      | 60 - 90       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                          |  | 160 - 180      | 60 - 90       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Beef fillet, medium rare |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                          |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                          |  | 200 - 210      | 40 - 50       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                          |  | 200 - 210      | 40 - 50       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |
| Roast beef, rare (800 g) |  | 190 - 210      | 55 - 65       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                          |  | 190 - 210      | 55 - 65       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                          |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                          |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                          |  | 180 - 200      | 50 - 70       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                          |  | 180 - 200      | 50 - 70       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Pork fillet              |  | 190 - 200      | 35 - 45       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                          |  | 190 - 200      | 35 - 45       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                          |  | 200 - 210      | 30 - 40       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                          |  | 200 - 210      | 30 - 40       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |

\*\*\* Turn 2/3 of the way through the cooking time

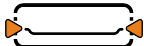
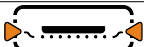
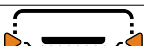
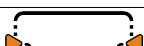
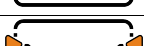
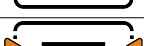
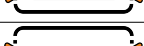
This table suggests cooking Meat using manual programs. – P.2/2

| Dishes                 | Program                                                                             | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Shelf Level |   |                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Roast pork             |    | 190 - 210      | 50 - 80       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 190 - 210      | 50 - 80       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                        |    | 180 - 200      | 60 - 90       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 180 - 200      | 60 - 90       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                        |    | 170 - 180      | 70 - 80       | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 170 - 180      | 70 - 80       | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
| Pork shank, pre-cooked |    | 180 - 190      | 100 - 120     | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 180 - 190      | 100 - 120     | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                        |    | 150 - 170      | 90 - 110      | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 150 - 170      | 90 - 110      | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
| Leg of lamb            |    | 170 - 190      | 80 - 110      | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 170 - 190      | 80 - 110      | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
|                        |    | 160 - 180      | 90 - 120      | Drip Pan                  | 1 |    |
|                        |    | 160 - 180      | 90 - 120      | Baking Tray on Grill      | 1 |    |
| Meatloaf               |   | 190 - 200      | 80 - 90       | Drip Pan                  | 1 |   |
|                        |  | 190 - 200      | 80 - 90       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                        |  | 190 - 200      | 70 - 80       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                        |  | 190 - 200      | 70 - 80       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                        |  | 170 - 180      | 60 - 70       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                        |  | 170 - 180      | 60 - 70       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Hamburger ***          |  | 3              | 20 - 30       | Grill on Drip Pan         | 4 |  |
| Pork steak ***         |  | 2              | 15 - 20       | Grill on Drip Pan         | 4 |  |
| Sausages ***           |  | 3              | 15 - 25       | Grill on Drip Pan         | 4 |  |
| Rack of pork ribs ***  |  | 2              | 35 - 50       | Grill on Drip Pan         | 4 |  |
| Lamb ribs ***          |  | 3              | 15 - 25       | Grill on Drip Pan         | 4 |  |
| Cutlets, fresh         |  | 190 - 210      | 20 - 35       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                        |  | 190 - 210      | 20 - 35       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |
| Cutlets, frozen        |  | 210 - 220      | 15 - 25       | Drip Pan                  | 4 |  |
|                        |  | 210 - 220      | 15 - 25       | Baking Tray on Grill      | 4 |  |

\*\*\* Turn 2/3 of the way through the cooking time

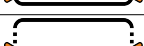
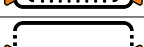
## 8.4. COOKING TABLES - FISH

This table suggests cooking fish using manual programs.

| Dishes                | Program                                                                           | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Shelf Level |   |                                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fish, whole           |  | 160 - 180      | 30 - 40       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                       |  | 160 - 180      | 30 - 40       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                       |  | 170 - 190      | 20 - 30       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                       |  | 170 - 190      | 20 - 30       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |
| Fish, filleted        |  | 160 - 170      | 15 - 25       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                       |  | 160 - 170      | 15 - 25       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                       |  | 80 - 100       | 30 - 50       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                       |  | 80 - 100       | 30 - 50       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
|                       |  | 2              | 15 - 25       | Drip Pan                  | 3 |  |
|                       |  | 2              | 15 - 25       | Baking Tray on Grill      | 3 |  |
| Fish, filleted frozen |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                       |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |
| Fish sticks, frozen   |  | 210 - 220      | 15 - 25       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                       |  | 210 - 220      | 15 - 25       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |

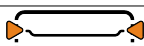
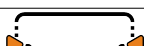
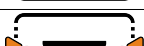
## 8.5. COOKING TABLES - BAKED DISHES

This table suggests baking dishes using manual programs.

| Dishes          | Program                                                                             | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Shelf Level |   |                                                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagna         |  | 190 - 200      | 45 - 65       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Lasagna         |  | 180 - 190      | 40 - 60       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Lasagna         |  | 170 - 190      | 40 - 50       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Lasagna, frozen |  | 180 - 190      | 35 - 40       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Cannelloni      |  | 190 - 200      | 45 - 55       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Cannelloni      |  | 180 - 190      | 40 - 50       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Pasta flan      |  | 200 - 220      | 20 - 30       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Pasta flan      |  | 190 - 210      | 15 - 25       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |

## 8.6. COOKING TABLES - VEGETABLES

This table suggests cooking vegetables using manual programs.

| Dishes                    | Program                                                                             | Temperature °C | Min. Duration | Accessory and Shelf Level |   |                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Grated vegetables         |  | 180 - 200      | 25 - 45       | Drip Pan                  | 3 |  |
| Potatoes, fresh           |  | 180 - 190      | 50 - 60       | Drip Pan                  | 1 |  |
|                           |  | 180 - 190      | 50 - 60       | Baking Tray on Grill      | 1 |  |
| Potatoes, frozen          |  | 200 - 220      | 15 - 25       | Drip Pan                  | 2 |  |
| Potato croquettes, frozen |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Drip Pan                  | 2 |  |
|                           |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Baking Tray on Grill      | 2 |  |

## 9. MAINTENANCE

**Attention!** Before any cleaning or maintenance operation, make sure that the oven and hob have cooled down and that the product is turned off, including the extractor.



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

### 9.1. HOB MAINTENANCE

#### • Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

##### Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

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

### 9.2. EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

#### • Cleaning the extractor fan :

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

**DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

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

#### • **XA** Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

#### • **XB** Ceramic activated carbon filter maintenance (For Recirculating Version only):

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

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be

thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

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

#### • **XD** Cleaning the liquid collection trays:

During use of the hob, accidental spills of cooking liquids may occur. If these end up inside the lateral suction areas, they will be collected by the trays D(1), assembled on the grease-proof grids A and by the liquid collection trays D(2), located in the lower part of the lateral compartments of the oven. Remove the trays D(1) hooked to the lower part of the grids, sliding them out. Now proceed to empty the collected liquids and clean the trays D(1).

The trays D(2) are emptied by unscrewing the red caps located in the lower part of the appliance, under the oven compartment. They are normally accessible by opening the drawer located under the oven door. **Attention!** Before unscrewing the red caps, be sure to have placed a container underneath them to collect any liquids that may leak out.

**Note:** It is important to empty all the trays regularly.

### 9.3. OVEN MAINTENANCE

To avoid damage to surfaces, it is advisable to clean the oven after each use. Before the next heating, completely remove residues from the cooking compartment and the appliance door. Dirt is cleaned more easily, preventing it from burning repeatedly at high temperatures. Use a soft cloth moistened with warm water. Remove stubborn dirt with special oven cleaners. Do not use aggressive or abrasive detergents, with a high alcohol content, hard or abrasive sponges, high pressure or steam jet cleaners. Never use oven cleaner in a hot cooking compartment, as this may cause damage to the enamel. Once cleaning is completed, leave the cooking compartment open to dry.

#### • Cleaning the Oven Cooking Compartment

In addition to the Manual cleaning of the cooking compartment, there are two specific programs for the hydrolytic cleaning of the oven, one program lasting 30 minutes and the other, more powerful, lasting 1 hour. It is advisable to remove all the accessories before starting the program.



#### • **XH** Cleaning the oven door:

It is advisable to always keep the door glass very clean. Clean the appliance door with a soft cloth moistened with water. Dry with a soft cloth.

##### Remove the appliance door:

To facilitate cleaning operations, the door inner glass can be removed. The appliance door is heavy. When removing and inserting the appliance door, hold it firmly at the sides with both hands.

- The components inside the appliance door may be sharp. Wear protective gloves before proceeding with this operation.
- The scratched glass on the appliance door may fall off. Do not use glass scrapers or abrasive or corrosive cleaners.

#### • **XI** Cleaning the oven door seal:

Clean the door seal with a soft cloth moistened with water; do not use any detergent.

Dry with a soft cloth.

#### • **XL** Cleaning of accessories and frames:

Removing the support frames and grill/drip pan accessories makes cleaning of the side parts even easier.

Take out all the removable parts and wash them separately with hot water and detergent that is not abrasive, aggressive, acidic or highly alkaline. This could compromise the non-stick effect.

#### • **XM** Cleaning the water tank:

**DO NOT** dry the tank in the hot cooking compartment; **DO NOT** wash the water tank in the dishwasher. Empty the water tank, clean it with detergent and rinse it thoroughly with clean water. Keep the lid open to dry.

#### • **XX** Cleaning and replacing the LED bulbs

To light the cooking compartment, the appliance is equipped with 4 long-lasting LED bulbs. Removal of the LED bulbs is not permitted. For technical safety reasons, LED bulbs must be replaced by our customer service.

### 9.4. DESCALING

It is necessary to perform the descaling cleaning when requested otherwise the steam programs will not work. Before starting the descaling program remove all the accessories inside the oven. Follow the instructions on the display step by step to start the program correctly. The frequency with which descaling is requested depends on the hardness of the water that has been set in the primary settings.

Before using the appliance again, rinse the container thoroughly and then start another cycle using clean water without descaler.



# INHALTSVERZEICHNIS

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>EINFÜHRUNG .....</b>                                          | <b>61</b> |
| <b>1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN .....</b>                       | <b>61</b> |
| 1.1. ALLGEMEINE SICHERHEIT .....                                 | 61        |
| 1.2. SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS .....                | 61        |
| 1.3. SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION .....                       | 62        |
| 1.4. ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER .....                    | 62        |
| 1.5. BESTIMMUNGEN .....                                          | 62        |
| 1.6. EFFIZIENZ UND UMWELTASPEKTE .....                           | 62        |
| <b>2. ÜBERSICHT DES PRODUKTS .....</b>                           | <b>63</b> |
| <b>3. ANFÄNGLICHE EINSTELLUNGEN DES PRODUKTS .....</b>           | <b>64</b> |
| 3.1. PRIMÄREINSTELLUNGEN .....                                   | 64        |
| 3.2. UPDATE DER SOFTWARE DES GERÄTS .....                        | 64        |
| 3.3. BILDSCHIRMSEITE HOME .....                                  | 65        |
| <b>4. INDUKTIONSFELD .....</b>                                   | <b>65</b> |
| 4.1. EINFÜHRENDE INFORMATIONEN .....                             | 65        |
| 4.2. VERWENDUNG DES INDUKTIONSFELDS .....                        | 66        |
| 4.2.1. GARFUNKTIONEN .....                                       | 67        |
| 4.2.2. FUNKTION TIMER .....                                      | 68        |
| 4.3. LEISTUNGSTABELLE .....                                      | 68        |
| <b>5. ABZUG .....</b>                                            | <b>69</b> |
| 5.1. EINFÜHRENDE INFORMATIONEN .....                             | 69        |
| 5.2. VERWENDUNG DES ABZUGS .....                                 | 69        |
| 5.2.1. FUNKTIONEN DES ABZUGS .....                               | 69        |
| 5.2.2. FUNKTION TIMER .....                                      | 69        |
| <b>6. OFEN .....</b>                                             | <b>70</b> |
| 6.1. VERWENDUNG DES OFENS .....                                  | 70        |
| 6.1.1. MENÜ MANUELLE PROGRAMME .....                             | 71        |
| 6.1.2. PROGRAMME SPEISEN .....                                   | 76        |
| 6.1.3. SCHNELLE PROGRAMME .....                                  | 77        |
| 6.1.4. WEITERE OFENFUNKTIONEN .....                              | 78        |
| 6.1.5. DAUER DES GARVORGANGS .....                               | 79        |
| 6.1.6. ÖFFNUNG DER TÜR .....                                     | 79        |
| 6.1.7. LICHTER .....                                             | 79        |
| 6.2. SONDE DER SPEISE .....                                      | 80        |
| 6.3. TABELLE ZUR TEMPERATURKONTROLLE MIT SONDE FÜR SPEISEN ..... | 81        |
| <b>7. ZUBEHÖR .....</b>                                          | <b>82</b> |
| <b>8. VON UNS GEPRÜFT .....</b>                                  | <b>83</b> |
| 8.1. GARTABELLEN - SÜSSWAREN .....                               | 83        |
| 8.2. GARTABELLEN - BROT, PIZZA UND HERZHAFTE KUCHEN .....        | 84        |
| 8.3. GARTABELLEN - FISCH .....                                   | 85        |
| 8.4. GARTABELLEN - FISCH .....                                   | 87        |
| 8.5. GARTABELLEN - GEBACKENES .....                              | 87        |
| 8.6. GARTABELLEN - GEMÜSE .....                                  | 87        |
| <b>9. PFLEGE .....</b>                                           | <b>88</b> |
| 9.1. WARTUNG KOCHFELD .....                                      | 88        |
| 9.2. WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG .....                          | 88        |
| 9.3. WARTUNG DES OFENS .....                                     | 88        |
| 9.4. ENTKALKUNG .....                                            | 88        |

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

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

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.
- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

: die mit diesem Symbol gekennzeichneten Teile können separat im Fachhandel erworben werden.

\*: die mit diesem Symbol gekennzeichneten Teile sind optionales Zubehör, das nur bei einigen Modellen geliefert wird und auf den Websites [www.elica.com](http://www.elica.com) und [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) erworben werden kann.

## 1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

### 1.1. ALLGEMEINE SICHERHEIT

**Achtung!** Diese Anleitungen genau einhalten:

- Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. • Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. • Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. • Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. • Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. • Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. • Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. • Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. • Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten. • Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. • Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren. • Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. • Kein entflammendes Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen. • Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. • Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. • Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. • Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. • NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. • Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. • Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. • Niemals eine Konservendose oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. • Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. • Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags. • Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. • Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. • Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. • Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. • Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

- Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und eine aktive Anlage tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. • Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden. • Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen. • Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. • Wichtig: Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie

auf dem Topffühler verlassen. • Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. • Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. • Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. • Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. • Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden.

- Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. • Flambieren ist absolut verboten. • Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. • Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. • Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. • Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. • Benutzen Sie das Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter!

Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb und Feuerstätten muss sicher gestellt sein, dass während des Betriebes der Feuerstätte kein gefährlicher Unterdruck, der größer als 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar) ist, im Aufstellraum entstehen kann.

- Verwenden Sie immer spezielle hitzebeständige Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Töpfe aus dem Ofen zu nehmen oder diese in ihn einzuführen. • Brennbare, in den Garraum eingesetzte Gegenstände können Feuer fangen. • Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände in das Innere des Garbereichs. Öffnen Sie niemals die Türe des Geräts, wenn Rauch austritt. Deaktivieren Sie das Gerät und trennen Sie den Stecker oder die Schmelzsicherung im Sicherungskasten. • Speisereste, Fett und Bratensoße können Feuer fangen. Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts den groben Schutz von den Heizelementen und den Zubehöerteilen. Beim Öffnen der Türe des Geräts erfolgt eine Luftverschiebung, die das Backpapier anheben kann. Das Letztere könnte in Kontakt mit den Heizelementen kommen und Feuer fangen. • Legen Sie während dem Vorheizen niemals das Backpapier auf die Zubehöerteile, wenn dieses nicht gut befestigt ist. Fixieren Sie das Backpapier immer mit einem Geschirr oder einem Backblech. Bedecken Sie mit dem Backpapier nur die erforderliche Oberfläche. Das Backpapier darf nicht aus dem Zubehör herausragen. • Die Dämpfe des Alkohols im heißen Garraum könnten sich entzünden. Garen Sie keine Speisen mit großen Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Verwenden Sie ausschließlich kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Türe des Geräts vorsichtig. • Beim Öffnen der Türe des Geräts könnte heißer Dampf austreten. Bei bestimmten Temperaturen ist der Dampf nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Türe des Geräts vorsichtig. Halten Sie Kinder fern. • Das Vorhandensein von Wasser im heißen Garraum kann die Bildung von Dampf verursachen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Ofen. • Das im Tank vorhandene Wasser kann sich während des nachfolgenden Betriebs des Ofens sehr erhitzen. Entleeren Sie den Tank des Wassers nach jedem Betrieb des Ofens mit Dampf. Beim Entfernen des Tanks kann heiße Flüssigkeit überlaufen. Entfernen Sie das heiße Zubehör vorsichtig und tragen Sie dabei immer Ofenhandschuhe. • Im Garraum bildet sich heißer Dampf. Berühren Sie während des Betriebs des Geräts mit Dampf nicht den Garraum. • Führen Sie in den Tank des Wassers keine brennbaren Flüssigkeiten ein (z.B. alkoholische Getränke). Füllen Sie den Tank ausschließlich mit Wasser oder mit der empfohlenen Entkalkungslösung. • Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Austausch der Lampe abgeschaltet ist, um mögliche Stromschläge zu vermeiden. • Verwenden Sie ausschließlich die für dieses Gerät empfohlene Temperatursonde (Temperatursensor in der Mitte). • Der Ofen besitzt eine Temperatursonde zur Kontrolle der Temperatur der zu garenden Speisen. Dieses Zubehöerteil besitzt eine maximale Betriebstemperatur, lesen Sie aufmerksam den Teil über dieses Zubehör im Kapitel der Verwendung des Ofens.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren auf Abstand und beaufsichtigen Sie sie ständig, da zugängliche Teile während des Gebrauchs sehr heiß werden können.

### 1.2. SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. • Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. • Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. • Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. • Das Stromversorgungs-kabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. • Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. • Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. • Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. • Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. • Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. • Das Produkt ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen. Stellen Sie daher den Anschluss an das Stromnetz über einen omnipolaren Schalter gemäß den Installationsvorschriften her, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz unter den

Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist. • Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. • **Achtung!** Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. • Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Die folgenden Angaben entsprechen den Vorschriften unter Berücksichtigung der NENNAUFNAHME (13 kW).

Die Anschlüsse müssen vom Elektroinstallateur fertiggestellt werden; die Abmessungen der Kabel sind die von den Vorschriften geforderten Mindestmaße, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden, und müssen auch im Falle einer Leistungsbegrenzung berücksichtigt werden.

• Im Falle, dass das Produkt kein Netzkabel besitzt, ist eines mit Leiterquerschnitt von 10mm<sup>2</sup> für den einphasigen Anschluss und von mindestens 2,5mm<sup>2</sup> für dreiphasige Anschlüsse zu verwenden.

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

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

**POWER MANAGEMENT:** Das Produkt besitzt eine Funktion Power Management, die es ermöglicht, einen maximalen Grenzwert der Absorption (kW) einzustellen

Bemessen Sie den Schutz des elektrischen Systems entsprechend der gewählten Leistungsbegrenzungsstufe.

## 1.3. SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

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

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

• **Vorbereitung des Möbels für den Einbau:** **Achtung!** Dieses Produkt sieht verschiedene Installationslösungen vor; prüfen Sie vor den Vorgängen zur Vorbereitung des Möbels, welche für Ihre Bedürfnisse die geeignetste ist.

 **Konsultieren Sie zu den verfügbaren Installationen für dieses Produkt die mit diesem Symbol gekennzeichneten Erläuterungen am Ende des Handbuchs.**

Nur eine fachgerechte Montage gemäß diesen Anleitungen gewährleistet eine sichere Verwendung. Im Falle von Schäden aufgrund einer falschen Montage liegt die Verantwortung beim Installateur des Geräts.

Das Gerät darf nicht hinter einer Zierverkleidung eingebaut werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

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

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

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

• **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit

einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

## 1.4. ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



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

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

## 1.5. BESTIMMUNGEN

Gerät, das in Übereinstimmung mit den Normen entwickelt, getestet und hergestellt wurde:

• 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. EN 60350-2; • EMV: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 1.6. EFFIZIENZ UND UMWELTASPEKTE

• **KOCHFELD:**

Verwenden Sie Töpfe mit einem gleichgroßen Boden wie der Kochbereich; verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden; wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen; kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit nur wenig Wasser, um die Kochzeit zu verringern; wenn Sie einen Druckkochtopf benutzen, verringern sich der Energieverbrauch und die Kochzeit noch einmal; stellen Sie den Topf in die Mitte des auf dem Koch eingezeichneten Kochbereichs.

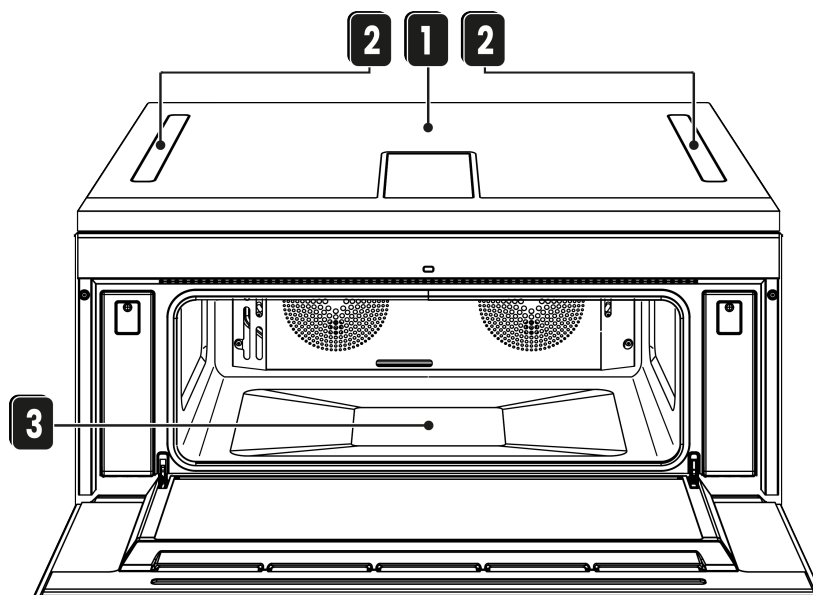
• **ABZUG:**

Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

• **OFEN:**

Das Gerät nur vorheizen, wenn es im Rezept angegeben ist. Lassen Sie die tiefgekühlten Speisen auftauen, bevor Sie sie in den Garraum einsetzen. Entfernen Sie die nicht notwendigen Zubehörteile aus dem Garraum. Öffnen Sie während dem Garvorgang so wenig wie möglich die Türe des Geräts. Im Falle der Zubereitung von mehreren Süßspeisen, wird empfohlen, eine nach der anderen im Ofen zu backen. Aufgrund der besonderen Abmessung des Ofenraums ist es möglich, in den Garraum mehr Formen nebeneinander zu stellen. Verwenden Sie dunkle Formen mit schwarzer Emaille oder schwarzem Lack, vorzugsweise mit schwarzer Emaille, da sie Wärme aufnehmen. Wenn der Ofen abgeschaltet wird, zeigt das Display die Restwärme. Diese Wärme kann verwendet werden, um die Speisen warm zu halten. Wenn die Dauer des Garvorgangs mehr als 30 Minuten beträgt, die Temperatur des Ofens senken, die Restwärme im Inneren des Ofens führt das Garen fort. Die Lampe während des Garvorgangs ausschalten, nur bei Bedarf einschalten.

## 2. ÜBERSICHT DES PRODUKTS



### Wesentliche Teile:

- 1 Induktionskochfeld
- 2 Abzug
- 3 Ofen

## 3. ANFÄNGLICHE EINSTELLUNGEN DES PRODUKTS

Anmerkung: Das Menü der Einstellungen kann aktualisiert werden, nachdem das Produkt auf dem Markt eingeführt wurde.

Anmerkung: Einige der in diesem Handbuch angeführten Funktionen könnten nicht verfügbar sein.

Nach dem ersten Anschluss an das Netz wird man aufgefordert, die anfängliche Einstellung des Produkts auszuführen. Einige Parameter sind für die korrekte Funktionsweise des Haushaltsgeräts wichtig. Konsultieren Sie die nachfolgenden Kapitel bezüglich der PRIMÄREINSTELLUNGEN.

Es ist immer möglich, zu späterem Zeitpunkt die beim anfänglichen Verfahren eingegebenen Parameter zu ändern. Hierzu den Zugriff auf das Menü der allgemeinen

Einstellungen mit der Taste  auf der Bildschirmseite HOME vornehmen.

### 3.1. PRIMÄREINSTELLUNGEN

Zum Zugriff auf das Menü der Einstellungen die Taste  drücken. Es wird ein Dropdown-Menü angezeigt, das die auch in der unteren Abbildung visualisierbaren Einträge anführt.

**ACHTUNG!** Diese Einstellungen sind für die korrekte Funktionsweise des Produkts notwendig.



#### • SPRACHE: ...

Die Sprache auswählen.

#### • KONFIGURATION WiFi: ...

Um das Produkt an den Router des Heimnetzwerks zu verbinden. Die Daten wie angefordert einstellen.

#### • LAND: ...

Das Land auswählen.

#### • DATUM UND UHRZEIT: ...

Die Daten wie auf der Bildschirmseite angefordert einstellen.

#### • STANDBY ENERGY CONTROL: ...

Über Standby Energy Control die Aktivierung / Deaktivierung verwalten. Wenn deaktiviert, ist es möglich, die Uhr und andere Informationen zu visualisieren, auch wenn das Produkt abgeschaltet ist. Wenn aktiv, wird der Energieverbrauch auf ein Minimum reduziert, wenn das Produkt abgeschaltet ist.

#### • POWER LIMITATION: ...

Die Absorption des Produkts einstellen.

Den VERBRAUCHSGRENZWERT DES HAUSES entsprechend dem maximalen Absorptionswert für die eigene Wohnung einstellen.

Den PERSÖNLICHEN VERBRAUCHSGRENZWERT für das Produkt einstellen.

#### • WASSERHÄRTE: ...

Erlaubt dem Produkt, die Häufigkeit der Entkalkungswaschgänge zu bestimmen. Den Wert der Wasserhärte der eigenen Wohnung einstellen. Das Produkt besitzt eine Streifen für den Test der Wasserhärte. Diese Einstellung ist grundlegend für die Häufigkeit der Entkalkung.

#### • ERSTELLUNG DES KONTOS: ...

Ordnen Sie das Produkt dem Konto zu, um exklusive Vorteile und zusätzliche Funktionen wie den Sprachassistenten zu erhalten.

#### • INSTALLATIONSMODUS: ...

Den Typ von Rauchgasabsaugung des Produkts einstellen.

Das Absaugsystem, das die vom Kochfeld und dem Ofen erzeugten Dämpfe und Rauchgase kanalisiert, kann in der Version mit Absaugung und externer Evakuierung oder mit interner Umluftfilterung verwendet werden. Konsultieren Sie den Abschnitt dieses Handbuchs bezüglich der Installation und die Webseiten [www.elica.com](http://www.elica.com) und [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), um das komplette Angebot an verfügbaren Bausätzen zu prüfen und so die verschiedenen Installationen, sowohl mit Filterung als auch mit Absaugung, ausführen zu können.

#### • Version mit Filter:

Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie durch die entsprechenden Rohrleitungen zurück in den Raum geleitet wird (Geruchsfilter und Rohrleitungen müssen separat erworben werden). Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten über Zubehör und Konfigurationen (für die Version mit Filter) im illustrierten Teil dieses Handbuchs.

#### • Version mit Absaugung:

Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von Rohrleitungen abgeführt (müssen separat gekauft werden). Das Produkt an Rohre und Austrittsöffnungen anschließen, die über einen Durchmesser verfügen, der dem Luftauslass (Anschlussflansch) entspricht. Für nähere Informationen hinsichtlich der Rohre und deren Abmessungen siehe die Seite im Installationshandbuch - Absaugversion - bezüglich des Zubehörs. Die Verwendung von Rohren und Austrittsöffnungen an der Wand mit einem geringeren Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistungen und einem deutlichen Anstieg der Geräuschentwicklung. Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen. Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

- Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen.
- Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden
- Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig 222 x 89 mm) verwenden.

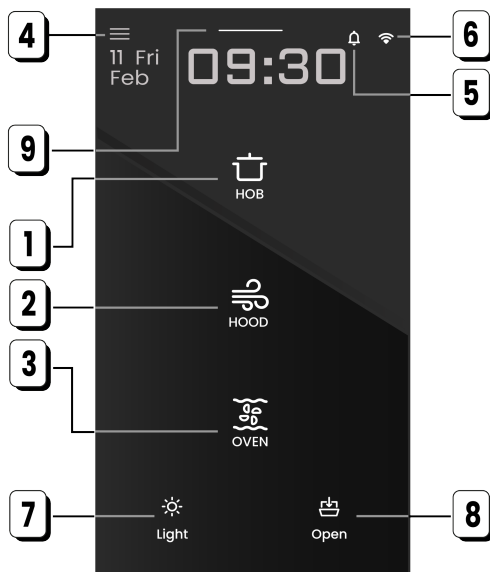
### 3.2. UPDATE DER SOFTWARE DES GERÄTS

Es ist möglich, die Funktionalitäten des Produkts zu aktualisieren, indem man es an das WLAN-Netzwerk verbindet und die neuen Versionen, die Elica zur Verfügung stellt, herunterlädt.



### 3.3. BILDSCHIRMSEITE HOME

Nachdem die anfängliche Einstellung ausgeführt wurde und nach jedem nachfolgenden Einschalten des Produkts, wird die folgende Bildschirmseite Home visualisiert:



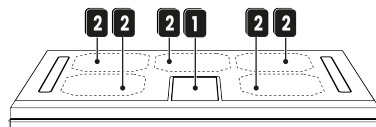
#### Angaben des Displays:

- 1 Hauptmenü des Kochfelds.
- 2 Hauptmenü des Abzugs
- 3 Hauptmenü des Ofens
- 4 Menü der Einstellungen
- 5 Menü der Meldungen
- 6 Menü WLAN
- 7 Einschalten der Lichter
- 8 Öffnung der Ofentüre
- 9 - Kurzmenü (nach unten scrollen)

#### Symbole bezüglich des Zustand des Haushaltsgeräts:

|  |  |  |                                              |
|--|--|--|----------------------------------------------|
|  |  |  | Haushaltsgerät NICHT gewählt und NICHT aktiv |
|  |  |  | Haushaltsgerät gewählt und NICHT aktiv       |
|  |  |  | Haushaltsgerät gewählt und aktiv             |
|  |  |  | Haushaltsgerät NICHT gewählt und aktiv       |

## 4. INDUKTIONSFELD



#### Wesentliche Teile:

- 1 Display Befehle
- 2 Kochbereiche

### 4.1. EINFÜHRENDE INFORMATIONEN

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

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

#### • Behälter zum Kochen



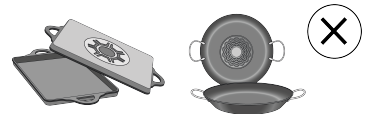
Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

#### Wichtig:

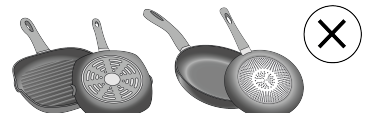
Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:

- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:

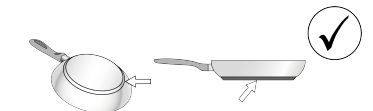
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet sind.



- Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



- Nicht flache Böden oder solche mit rauer Oberfläche verursachen weniger Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, womit die Effizienz gemindert und die Kocherfahrung verschlechtert wird.



#### • Bereits existierende Behälter

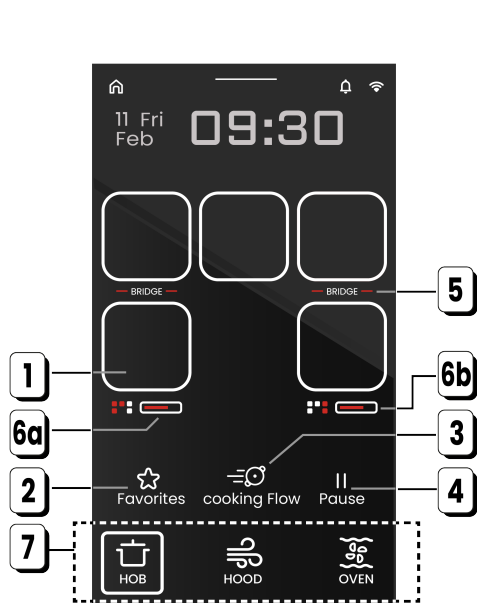
Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

#### • Empfohlene Topfboden-Durchmesser

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

## 4.2. VERWENDUNG DES INDUKTIONSFELDS

Mit der Wahl der Taste HOB geht man auf die folgende Bildschirmseite über, die es ermöglicht, das Induktionsfeld zu verwalten.



### Informationen zum Display:

- 1 - Wahlschalter der Kochbereiche
- 2 Menü der Favoriten
- 3 Cooking Flow
- 4 Pause
- 5 Bridge
- 6a Anzeige der Absorption der Zonen FL; RL; RC.
- 6b Anzeige der Absorption der Zonen FR; RR;
- 7 - Wahlschalter des Haushaltsgeräts

### Weitere nützliche Symbole:

- Dieses Symbol ermöglicht die Rückkehr zur Startbildschirmseite.
- Es ist in den Untermenüs des Kochfelds oben in der Mitte vorhanden und erlaubt, die Einstellungen eines Kochbereichs zu speichern. Die gespeicherten Programme werden in den FAVORITEN der Startbildschirmseite der Kochfelder visualisiert.
- Es ist in den Untermenüs des Kochfelds oben rechts, auf den Bildschirmseiten der Wahlschalter der manuellen Modi vorhanden. Durch Drücken dieser Taste geht man von einem kreisförmigen Schieberegler auf einen Regler mit vertikalen Schiebern über und umgekehrt.
- Es ist im Untermenü des Kochfelds oben links vorhanden. Gibt die Zone, die eingestellt wird, an. Das Feld der betreffenden Zone wird rot. Außerdem ermöglicht diese Taste, das Untermenü zu verlassen und zum Hauptmenü des Kochfeld zurückzukehren.

### Symbole bezüglich des Zustands der Kochbereiche:

#### Beschreibung

- Zone NICHT aktiv.
- Zone nicht aktiv bei erfasstem Topf.
- Zone aktiv.
- Zone aktiv bei NICHT erfasstem Topf.
- Zone aktiv, mit Timer geregelt.
- Zone kühlt ab, bei NICHT erfasstem Topf.
- Zone kühlt ab, bei erfasstem Topf.

#### Beschreibung

- Funktion Auto. *Melting* aktiv.
- Funktion Auto. *Warming* aktiv.
- Funktion Auto. *Simmering* aktiv.
- Funktion Automatic Heat-Up aktiv.
- Bridge aktiv.



## 4.2.1. GARFUNKTIONEN

Schnelle Abfolge der Hauptbildschirmseiten des Kochfelds:



### • AKTIVIERUNG DES KOCHFELDS – Komplette Anleitungen

Das Kochfeld besitzt 5 Kochbereiche, die auch gleichzeitig aktiviert werden können.

#### Aktivieren:

Eine der 5 Bereiche in der Mitte des Displays wählen, auf der folgenden Bildschirmseite ist es möglich, die gewünschte Kochleistung einzustellen. Um zur Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückzukehren, die Taste oben links drücken.

Die wählbaren Leistungen gehen von 1 bis 9. Außer der Stufe 9 besteht eine weitere

Leistungsstufe "Booster", die mit dem Symbol visualisiert wird. (Konsultieren Sie die "Leistungstabelle" am Ende des Kapitels, um die für den Typ von Garvorgang geeignetste Leistung zu wählen).

**Anmerkung:** Die Leistung kann auch direkt durch anhaltendes Drücken auf die betreffende Zone auf der Homepage des Kochfelds geregelt werden. Im Inneren des Felds jedes Kochbereichs genügt es, nach oben oder unten zu scrollen, um dessen

Leistung zu regeln .

#### Deaktivieren:

Den aktiven Bereich, den man abzuschalten wünscht, drücken , auf der nachfolgenden Bildschirmseite in der Mitte des Displays OFF drücken. Zur Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückkehren, indem man die Taste oben links drückt .

### • BRIDGE ZONE – Komplette Anleitungen

Es ist möglich, den vorderen Kochbereich zusammen mit dem entsprechenden hinteren zu verwenden (konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Zonen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).

#### Aktivieren:

Auf der Hauptbildschirmseite des Kochfelds die Taste BRIDGE drücken oder gleichzeitig die beiden zu vereinenden Zonen drücken. An diesem Punkt visualisiert das Display ein Symbol mit den beiden vereinten Zonen, deren Leistung wie im vorherigen Absatz angegeben geregelt werden kann (Aktivierung der Kochbereiche). Zur

Hauptbildschirmseite zurückkehren, indem man die Taste oben links drückt .

#### Deaktivieren:

Auf der Hauptbildschirmseite des Kochfelds das Symbol drücken, das Display kehrt zur Anzeige der getrennten Zonen zurück.

### • AUTOMATISCHE FUNKTIONEN – Komplette Anleitungen

Die automatischen Funktionen ermöglichen es, die für besondere Vorgänge geeignetste Temperatur einzustellen. Die folgenden Funktionen sind verfügbar:

**MELTING:** Temperatur, die geeignet ist, um delicate Produkte langsam zu schmelzen, ohne dass die Empfindungsmerkmale (Schokolade, Butter usw.) zu beeinträchtigen.

**WARMING:** Temperatur, die geeignet ist, um die Speisen auf milde Art warm zu halten, ohne Siedetemperaturen zu erreichen. Ideal für lang anhaltende Garvorgänge wie Tomatensaucen und Ragout.

**SIMMERING:** Temperatur, die geeignet ist, um die Speisen köcheln zu lassen und dabei eine kontrollierte Garstufe aufrechtzuhalten. Vermeidet unangenehmes Austreten von Wasser oder Speisen oder mögliche Verbrennungen am Boden, typisch für

Zubereitungen wie Risotti oder abgekochtes Gemüse.

#### Zur Aktivierung:

Den gewünschten Kochbereich wählen, auf der nachfolgenden Bildschirmseite das

Symbol zum Zugriff auf das Menü der automatischen Funktionen drücken, dann eine der drei verfügbaren Funktionen wählen. Zur Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückkehren, indem man die Taste oben links drückt .

In der gewünschten Zone wird eine der drei Symbole / / je nach Wahl visualisiert

#### Zur Deaktivierung:

Den Kochbereich wählen, in dem die automatische Funktion aktiv ist / / , auf der nachfolgenden Bildschirmseite in der Mitte des Displays OFF drücken. Zur Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückkehren, indem man die Taste oben links drückt .

### • AUTOMATIC HEAT UP – Komplette Anleitungen

Die Funktion Automatic Heat Up ermöglicht es, die eingestellte Leistung zu schneller zu erreichen.

#### Zur Aktivierung:

Einen Kochbereich wählen und eine Leistung einstellen; an diesem Punkt die Taste drücken, im nachfolgenden Menü das Symbol drücken. Zur Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückkehren, indem man die Taste oben links drückt .

#### Zur Deaktivierung:

Einen Kochbereich wählen, in dem Automatic Heat Up aktiv ist, in der Mitte des Displays OFF drücken. Zur Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückkehren, indem man die Taste oben links drückt .

### • COOKING FLOW – Komplette Anleitungen

Cooking Flow aktiviert maximal 3 Kochbereiche gleichzeitig mit 3 voreingestellten Leistungen und ermöglicht dabei, die Temperatur des Topfes zu regeln, indem er einfach auf das Kochfeld verschoben wird. Das Kochfeld erfasst die Position der Töpfe und regelt die eingestellte Leistung entsprechend der Position.

**Standardmäßig aktiviert die Funktion die drei oberen Zonen mit bereits voreingestellten Leistungen. (1-3-9)**

#### Aktivieren:

Auf der Hauptbildschirmseite des Kochfelds wählen, den Topf auf eine aktive, vom Display angegebene Zone positionieren, dann den Topf je nach Bedarf auf die nachfolgenden Zonen verschieben.

#### Die Leistung ändern:

Auf der Hauptbildschirmseite des Cooking Flow die Zone wählen, die man zu wechseln wünscht, auf der neuen Bildschirmseite die neue Leistung einstellen, dann die Taste oben links drücken, um zur Bildschirmseite des Cooking Flow zurückzukehren.

#### Zonen ändern:

Es ist möglich, die Standardzonen durch Drücken des Symbols zu ändern. Die gewünschten Zone wählen, bei jedem Druck dieser Zone wird diese aktiviert oder deaktiviert. Nach Abschluss der Wahl drücken, um diese zu bestätigen und zur

Hauptbildschirmseite des Cooking Flow zurückzukehren.

#### Deaktivieren:

Um Cooking Flow zu deaktivieren, die Taste  drücken.

#### ● PAUSE

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche aktive Funktion am Kochfeld zu unterbrechen.

**Zur Aktivierung / Deaktivierung:** MIT EINER ODER MEHR AKTIVEN ZONEN .

#### ● POT SELF DETECTOR

Das Kochfeld erfasst automatisch die Anwesenheit von Töpfen auf den Kochbereichen, indem es auf dem Display deren Position anzeigt. Wenn der Topf erfasst wird, leuchten die Ränder der entsprechenden Zone an der Schnittstelle weiß auf.

## 4.2.2. FUNKTION TIMER

### ● TIMER DES KOCHFELDS – Komplette Anleitungen

Es ist möglich, die Funktion Timer auf jedem Kochbereich unabhängig einzustellen. Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

#### Zur Aktivierung:

Auf der hauptsächlichen Homepage des Kochfelds die gewünschte aktive Zone wählen, das Symbol  wählen, abschließend mit dem mittleren Wahlschalter einen Wert von

**00h:01m bis 11h:59m** einstellen. Die Wahl mit der Bestätigungstaste  bestätigen. Zur

Hauptbildschirmseite des Kochfelds zurückkehren, das Symbol oben links  wählen.

Auf der Homepage des Kochfelds in der Zone, die zeitgesteuert werden soll, erscheint an diesem Punkt ein Countdown der restlichen Zeit .

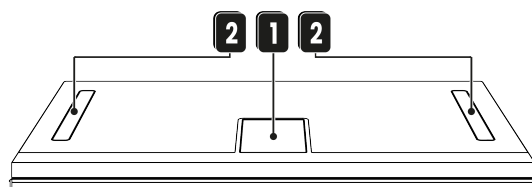
#### Zur Deaktivierung:

Es ist möglich, den Timer zu jedem Zeitpunkt zu deaktivieren, indem man das Aktivierungsverfahren befolgt und den Countdown auf **00h:00m bringt**; Oder die Taste OFF auf dem mittleren Wahlschalter drücken.

## 4.3. LEISTUNGSTABELLE

| Leistungsstufe    |                                                                                   | Kochvorgang-Art                                  | Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)                                                                                                         |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max. Leistung     |  | Schnell aufwärmen                                | Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden             |
|                   | <b>8-9</b>                                                                        | Braten - sieden                                  | ansmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen                                                                             |
| Hohe Leistung     | <b>7-8</b>                                                                        | Bräunen - anbraten- sieden- grillen              | anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)                                                                                  |
|                   | <b>6-7</b>                                                                        | Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen | anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen                                                     |
| Mittelleistung    | <b>4-5</b>                                                                        | Kochen - schmoren - anbraten - grillen           | schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren                                                                                        |
|                   | <b>3-4</b>                                                                        | Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren       | längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren             |
|                   | <b>2-3</b>                                                                        | Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren       | längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) |
| Niedrige Leistung | <b>1-2</b>                                                                        | Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren    | Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen                                                                                    |
|                   | <b>1</b>                                                                          | Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren    | kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren                                                      |
| AUS               | <b>0</b>                                                                          | Ablagefläche                                     | Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus                                                                                                                  |

## 5. ABZUG



### Wesentliche Teile:

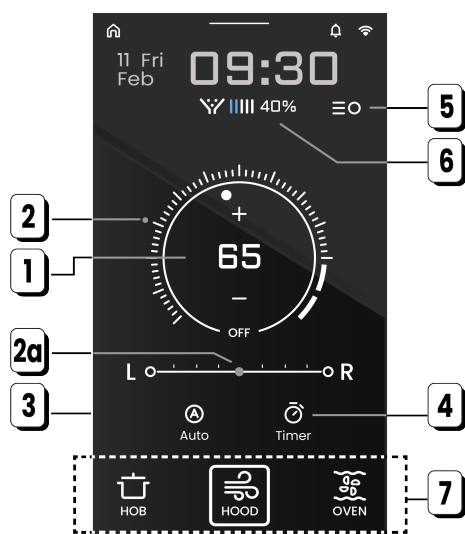
- 1 Display Befehle
- 2 Absaugbereiche

### 5.1. EINFÜHRENDE INFORMATIONEN

Das Produkt besitzt ein Absaugsystem, das über zwei Schlitze an den Seiten des Kochfelds absaugt. Die Öffnung der Absaugbereiche ist vollkommen automatisiert, forcieren Sie nicht die Öffnung manuell, mit Ausnahme des Falls von äußerster Notwendigkeit. Die Flaps öffnen sich infolge der Regelung einer Leistung, die höher als Stufe 1 ist, und schließen sich, wenn die Leistung die Stufe 0 erreicht. Vermeiden Sie das Eindringen von großen Mengen an ausgetretenen Flüssigkeiten in das Innere der Lüftungsschlitze; konsultieren Sie ggf. den Teil des Kapitels „Wartung des Abzugs“.

### 5.2. VERWENDUNG DES ABZUGS

Mit der Wahl der Taste HOOD geht man auf die folgende Bildschirmseite über, die es ermöglicht, das Induktionsfeld zu verwalten.



#### Information zum Display:

- 1 - Bereich zur Wahl der Abzugsleistung
- 2 - Anzeige der Aktivierung der selektiven Öffnung Flap Re und Li
- 2a - Leistung zur Verwaltung der selektiven Öffnung Flap Re und Li
- 3 (A) Funktion der automatischen Absaugung
- 4 (Timer) Funktion Timer
- 5 (Wahlschalter) Verwaltung der Anzeige der Wahlschalter
- 6 (Filter) Anzeige der Filtersättigung
- 7 - Wahlschalter des Haushaltsgeräts

#### Weitere nützliche Symbole:

- (Haus-Symbol) Dieses Symbol ermöglicht die Rückkehr zur Startbildschirmseite.
- (Abzugssymbol) Gibt an, dass man sich im Menü des Abzugs befindet, es liegt oben links.

#### 5.2.1. FUNKTIONEN DES ABZUGS

##### • AKTIVIERUNG DES ABZUGS – Komplette Anleitungen

Auf der Hauptbildschirmseite des Abzugs ist es über die Anzeige in der Mitte des Displays möglich, die Aktivierung zu verwalten und die geeignetste Saugleistung in Abhängigkeit der Menge an vom Garvorgang erzeugten Rauchgase zu regeln. Die Geschwindigkeit kann auf einer Wertskala zwischen 0 und 100 eingestellt werden. Über der Stufe 100 bestehen zwei weitere "Booster"-Saugstufen; die erste wird mit dem

Symbol visualisiert (NICHT blinkend), die zweite Stufe mit dem gleichen Symbol (blinkend). Bei der Visualisierung mit kreisförmiger Anzeige wird die Aktivierung des Boosters durch zwei Linien angegeben, die blau aufleuchten.

**Anmerkung: Die Booster sind zeitgesteuert, mit einer Dauer von jeweils 5min.**

##### Deaktivieren:

Die Taste OFF drücken oder als Geschwindigkeit 0 einstellen.

##### • SELEKTIVE ABSAUGUNG - Komplette Anleitungen

Erlaubt, die Absaugung von nur einem Lüftungsschlitze zu aktivieren.

**Achtung:** Die selektive Absaugung kann nur mit auf 30 oder eingestellte Saugleistung und einer aktiven Zone am Kochfeld eingestellt werden.

Die Geschwindigkeit auf 30 oder höher einstellen, die **Auswahlleiste L/R** unter dem Wahlschalter der Geschwindigkeit aktiviert sich, gleichzeitig leuchtet die ANZEIGE DER AKTIVIERUNG DER SELEKTIVEN ÖFFNUNG DER FLAPS in Azurblau auf.

Unter Verwendung der **Auswahlleiste L/R** kann die Seite gewählt und der Öffnungswinkel des Flaps moduliert werden.

Um zur klassischen Absaugung mit beiden Schlitzen offen zurückzukehren, den Wahlschalter in die Mitte der **Auswahlleiste L/R** positionieren.

##### • SELEKTIVES AUTOCAPTURE – Komplette Anleitungen

Durch die Aktivierung der automatischen Funktion Autocapture schaltet sich der Abzug auf der Seite und bei der geeignetsten Geschwindigkeit ein und passt dabei die

Saugkapazität an die in den Kochbereichen eingestellte Stufe an.

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

##### Aktivieren / Deaktivieren:

Auf der Hauptbildschirmseite des Abzugs das Symbol (A) drücken. Im Wahlschalter in der Mitte des Displays wird die Saugleistung visualisiert, die die Software für die geeignetste hält.

##### • FILTERSÄTTIGUNG

Das Produkt gibt an, wenn es notwendig ist, die Wartung der Filter auszuführen, was in

Echtzeit an diesem Symbol sichtbar ist 40%

#### 5.2.2. FUNKTION TIMER

##### • TIMER DES ABZUGS – Komplette Anleitungen

Mit der Funktion Timer kann über einen Countdown die Betriebszeit des Abzugs reguliert werden.

##### Zur Aktivierung:

Auf der Hauptbildschirmseite des Abzugs bei eingeschaltetem Abzug die Taste drücken, es wird eine neue Bildschirmseite mit Regler in der Mitte visualisiert, auf der die gewünschte Zeit VON 00h:01m BIS 11h:59m eingestellt werden kann. Die Taste

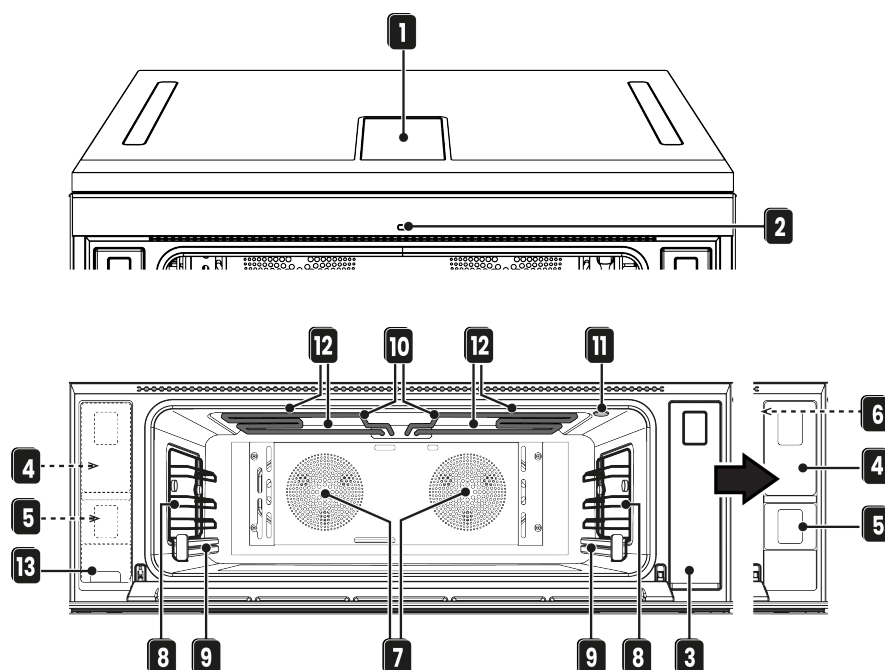
Bestätigung drücken, um zu bestätigen und zur Startbildschirmseite des Abzugs zurückzukehren.

##### Zur Deaktivierung:

Es ist möglich, den Timer zu jedem Zeitpunkt zu deaktivieren, indem man das Aktivierungsverfahren befolgt und den Countdown auf 00h:00m bringt. Die Taste

Bestätigung drücken, um zu bestätigen und zur Startbildschirmseite des Abzugs zurückzukehren.

## 6. OFEN



### Wesentliche Teile:

- 1 Display Befehle
- 2 Türschließer Ofen
- 3 Schublade
- 4 Filtergitter
- 5 Kohlefilter
- 6 USB-Steckverbinder
- 7 Lüfter Garvorgang
- 8 Feste Führungen
- 9 Herausziehbare Führungen
- 10 Grill
- 11 Steckverbinder Temperatursonde
- 12 Lampen
- 13 Tank

### 6.1. VERWENDUNG DES OFENS

Durch die Wahl der Taste OFEN hat man Zugriff auf die Hauptbildschirmseite. Der Ofen erlaubt, 3 Arten von Programmierung zu verwalten: SCHNELLPROGRAMME – MANUELLE PROGRAMME – SPEISEN.



### Informationen zum Display:

- 1 - Menü Schnellprogramme
- 2 Menü Manuelle Programme
- 3 Menü Programme Speisen
- 4 Menü Kürzliche Programme
- 5 Menü Programme Meine Auswahl
- 6 Einschalten der Lichter
- 7 Einschalten des Vorheizens des Ofens
- 8 Öffnung der Ofentüre
- 9 - Wahlschalter des Haushaltsgeräts
- 10 Nimmt das aktive Programm wieder auf

### Weitere nützliche Symbole:



Dieses Symbol erlaubt, zur Homepage zurückzukehren.



Die Klammer ist in den Programmen SPEISEN vorhanden, bei ihrer Aktivierung (orange) werden die am Standardprogramm ausgeführten Änderungen beibehalten.



Dieses Symbol ist auf allen Bildschirmseite oben rechts vorhanden, wo sich die Wahlschalter zur manuellen Einstellung der Werte befinden. Seine Wahl ermöglicht es, von einem kreisförmigen Schieberegler auf einen Regler mit vertikalen Schiebern überzugehen und umgekehrt.



Vorhanden im Untermenü des Ofens oben links. Hat die Funktion zum Verlassen des Untermenüs, um zum Hauptmenü des Ofens zurückzukehren.



Durch die Wahl dieses Symbols hat man Zugriff auf eine Reihe von detaillierten Informationen bezüglich der Funktion.



Die Programme mit diesem gewählten Symbol werden in der Sektion MEINE AUSWAHL vorgeschlagen. Es ist möglich, dieses TAG auch während der Phase der Speicherung des Programms zu setzen.



Dieses Symbol ist oben rechts in den Programmen SPEISEN vorhanden. Seine Wahl erlaubt, von einer Anzeige mit seitlichem Scrollen auf eine Gitteranzeige überzugehen.



Gibt den Wasserfüllstand im Tank für die Garvorgänge mit Dampf an. Lesen Sie aufmerksam das entsprechende Kapitel.

## 6.1.1. MENÜ MANUELLE PROGRAMME

### ● – MANUELLE PROGRAMME – Komplette Anleitungen:

Der Modus MANUELLE PROGRAMME verfügt über DREI Typen von Programmen: KLASSISCHE, DAMPF, SONDERPROGRAMME;

Bei den manuellen Programmen ist es auch möglich, eine Funktion, genannt VERKNÜPFTE PROGRAMME, zu verwenden, die es ermöglicht, bis zu drei aufeinanderfolgende Programmen zu programmieren, die nacheinander starten.

#### **Zum Zugriff auf das Menü Manuelle Programme:**

Das Symbol  drücken, standardmäßig ist man bereits im Inneren des Menüs KLASSISCHE, SONDERPROGRAMME oder DAMPF wählen, wenn man auf die anderen Menüs übergehen möchte.

#### **Einstellen des Programms:**

In der Mitte des Displays werden unter den Tasten KLASSISCHE, DAMPF und SONDERPROGRAMME die drei hauptsächlichen Angaben visualisiert, die man steuern und/oder ändern kann: TYP VON GARVORGANG  – TEMPERATUR  – ZEIT   
des Programms, das man einstellt. Zum Zugriff auf die Menüs auf eines der drei Felder drücken, die die manuellen Änderungen ermöglichen.

Nachdem die gewünschten Felder geändert wurden, ist es notwendig, zur Hauptbildschirmseite der MANUELLEN PROGRAMME mit der Taste oben links zurückzukehren, um das Programm zu starten .

#### **Starten/Stoppen des Programms:**

Auf der Hauptbildschirmseite der MANUELLEN PROGRAMME nach der Bestimmung aller gewünschten Einstellungen:

Das Symbol START  drücken, um das Programm zu starten.

Das Symbol STOPP  drücken, um das Programm im manuellen Modus zu stoppen.

**ANMERKUNG:** Für ein lineares Verfahren wird empfohlen, nacheinander zuerst die Einstellung des Programms, dann die Temperatur, schließlich die Dauer zu verwalten. Es ist jedenfalls möglich, diese drei Werte nach Wunsch, ohne eine festgelegte Abfolge einzustellen.

**ANMERKUNG:** In den nachfolgenden Tabellen werden im Detail die verfügbaren Programme für beide Untermenüs aufgelistet und erklärt).

**ANMERKUNG: Aktivierbare Funktionen:** DELAY ; TEMPERATURSONDE .

**FAST PRE-HEAT** ; Es handelt sich um Funktionen, die nur aktiviert werden können, wenn deren Symbol im Programm vorhanden ist. In diesem Kapitel gibt es einen Abschnitt für jede von ihnen, der deren Funktionsweise erklärt.

MANUELLE PROGRAMME – (KLASSISCHE):



| Programm |                            | Temperatur<br>(C°)       | Aktivierbare<br>Funktionen |   |   | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Statisches<br>Garen        | 30°<br>Max 280°          |                            |   |   | Für den traditionellen Garvorgang auf einer Ebene, besonders geeignet für Süßwaren                                                                                                                                                             |
|          | Garen<br>Mit Umluft        | 30°<br>Max 280°          | -                          |   |   | Geeignet für alle Speisen, Möglichkeit, auf mehreren Ebenen zu garen                                                                                                                                                                           |
|          | Intensives Garen           | 30°<br>Max 280°          | -                          |   | - | Um Speisen wie Huhn, Fisch in der Folie, geschmortes Gemüse auf schnelle und intensive Art zu garen.                                                                                                                                           |
|          | Grill                      | 3 Ebenen für jede Hälfte | -                          |   | - | Diese Modalität verwenden, um die obere Seite der Speisen anzubräunen (zum Beispiel Fleisch, Lasagne oder Gratin). Es ist möglich, das Heizelement rechts und links getrennt zu verwenden, um kleinere Portionen von Lebensmittels zu grillen. |
|          | Grill<br>mit Umluft        | 30°<br>Max 280°          |                            |   |   | Diese Modalität verwenden, um Fleisch oder Fisch zu grillen, indem man die größeren Stücke auf die niedrigere Ebene positioniert.                                                                                                              |
|          | Langsames<br>Garen         | 30°<br>Max 120°          |                            | - |   | Für ein delikates und langsames Garen, ideal, um die Zartheit der Lebensmittel zu erhalten.                                                                                                                                                    |
|          | Unterer<br>Heizwiderstand  | 30°<br>Max 200°          |                            |   |   | Diese Modalität am Ende der Garphase verwenden, um den Boden einer Torte oder einer Pizza zu bräunen oder ihn knusprig zu machen.                                                                                                              |
|          | Frittieren mit<br>Heißluft | 30°<br>Max 280°          | -                          |   |   | Um Pommes frites, Hühnerflügel, Kroketten, Gemüse auf gesunde Art zu frittieren, indem man die Menge an Öl reduziert, aber Knusprigkeit und Geschmack mit dem speziellen Gitter im Lieferumfang erhält                                         |
|          | Pizza<br>(no steam)        | 30°<br>Max 280°          | -                          |   |   | Um die Pizza mit einer kräftigen Bräunung und einem knusprigen Boden zuzubereiten.                                                                                                                                                             |
|          | Brot                       | 30°<br>Max 280°          | -                          |   |   | Um Brot und Brötchen zuzubereiten                                                                                                                                                                                                              |
|          | Garen<br>mit Umluft Eco    | 30°<br>Max 200°          |                            |   |   | Verwendet das optimierte Heizsystem, um während dem Garen Energie zu sparen. Die Garzeiten sind etwas höher, die Ergebnisse jedoch unverändert.                                                                                                |

ANMERKUNG Befehl Grill : Im Untermenü Grill erscheint nicht der Befehl zur Temperaturverwaltung, sondern derjenige zur Verwaltung der Stufen, was erlaubt, die Leistungsstufen des Grills von 0 bis 3 zu verwalten. Es ist möglich, das Heizelement rechts und links getrennt zu verwenden, um kleine Portionen zu grillen. Ein Symbol in der Mitte des Displays erlaubt, diese Option zu verwalten: Getrennter Grill, Verknüpfter Grill.

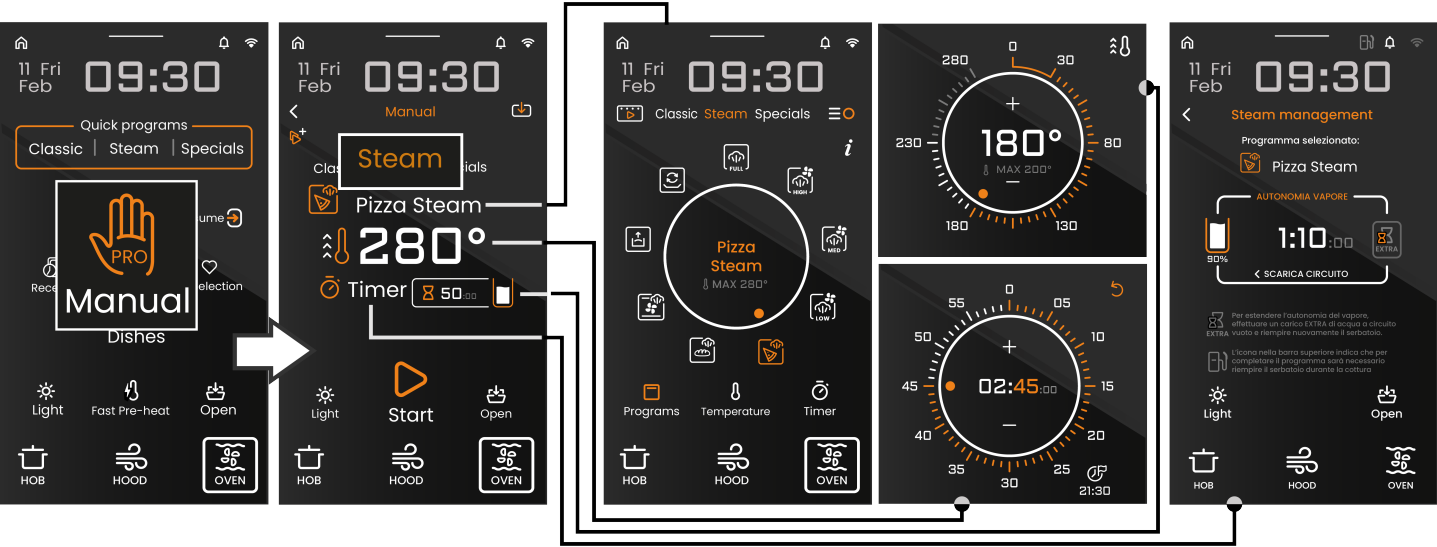
ANMERKUNG: Aktivierbare Funktionen: DELAY; TEMPERATURSONDE; FAST PRE-HEAT. Siehe entsprechende Kapitel.



»» MANUELLE PROGRAMME – (DAMPF):

Das Garsystem mit Dampf gart verschiedene Art von Speisen sehr viel delikater und schneller. Mit dieser Zubereitungsmethode bleiben auf diese Weise die Form, die Farbe und das typische Aroma der Lebensmittel unverändert. Besonders geeignet für das Garen von Fleisch, Gemüse, Teige und Brotwaren. Für das Dampfgaren wird die Verwendung der mitgelieferten Behälter aus Metall empfohlen, wobei zu beachten ist, unter die Backform aus Stahl die gelochte Fettpfanne zu positionieren, damit die von den Speisen während des Garvorgangs erzeugte Flüssigkeit aufgefangen wird

ACHTUNG: Bei jeder Verwendung des Ofens mit Dampfprogrammen ist es notwendig, IMMER den Tank zu reinigen und zu füllen.



| Programm |                                 | Temperatur (C°) | Aktivierbare Funktionen |   | Beschreibung                                                                                                   |
|----------|---------------------------------|-----------------|-------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Pizza Steam                     | 30°<br>Max 280° | -                       |   | Zur Zubereitung von Pizza. Für eine starke Bräunung und eine knusprigen Boden mit Hilfe des Dampfes            |
|          | Brot Steam                      | 30°<br>Max 280° | -                       |   | Um Brot und weiche Brötchen mit einer starken Bräunung zuzubereiten                                            |
|          | Intensives Garen                | 30°<br>Max 280° | -                       | - | Um Speisen wie Huhn, Fisch in der Folie, geschmortes Gemüse auf schnelle und intensive Art mit Dampf zu garen. |
|          | Feuchtigkeit Hoch Mit Umluft    | 90°<br>Max 130° |                         |   | Ideal, um delikate Gerichte wie Cremes, Aufläufe, Pasteten und Fisch zu kochen                                 |
|          | Feuchtigkeit Mittel Mit Umluft  | 90°<br>Max 200° |                         |   | Ideal, um gedünstetes oder geschmortes Fleisch, Brot und süßer Hefeteige zu kochen                             |
|          | Feuchtigkeit Niedrig Mit Umluft | 90°<br>Max 200° |                         |   | Ideal für Fleisch, Geflügel, im Ofen gebackene Speisen und Aufläufe                                            |
|          | Garen mit Dampf                 | 90° -100°       | -                       |   | Ideal für alle Speisen                                                                                         |

ANMERKUNG: Aktivierbare Funktionen: DELAY; TEMPERATURSONDE; FAST PRE-HEAT. Siehe entsprechende Kapitel.



»» MANUELLE PROGRAMME – (SONDERPROGRAMME):

Mit den SONDERPROGRAMMEN ist es möglich, das Auftauen und andere besondere Tätigkeiten zu verwalten.



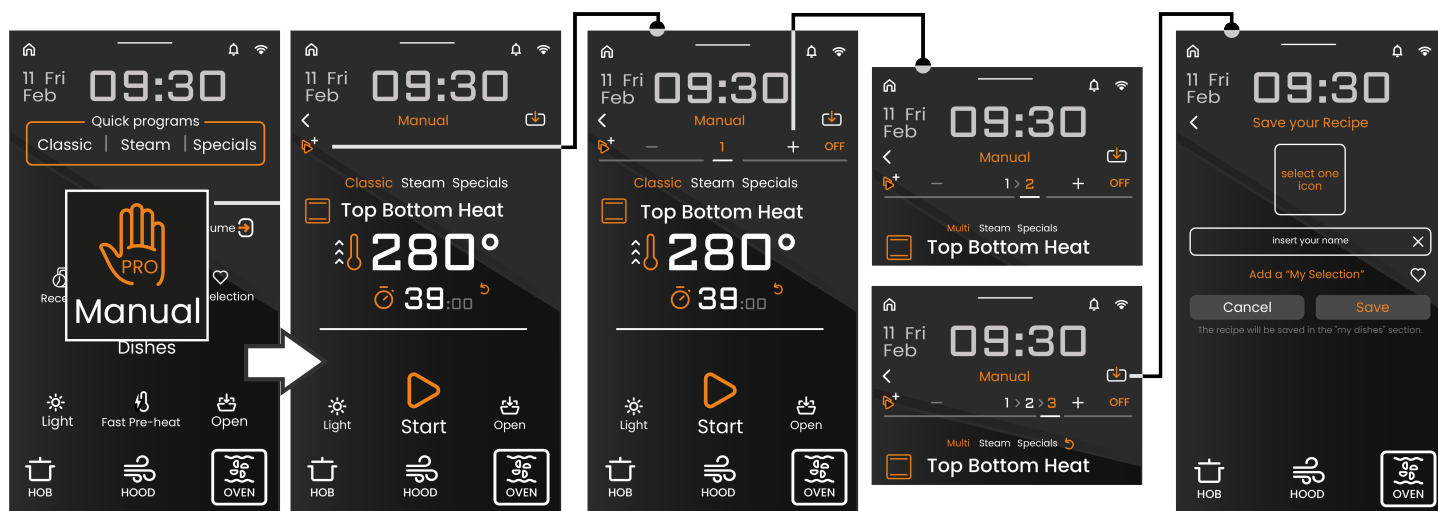
| Programm                                                                                            | Temperatur (C°) | Aktivierbare Funktionen                                                                 | Beschreibung                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Auftauen           | 30° - 40°       | -  -   | Zum schnelleren Auftauen                                                                                                  |
|  Erwärmen<br>Teller | 60° - 70°       | -  -   | Um Teller, Geschirr oder Ofenbehälter zu erwärmen                                                                         |
|  Warmhalten        | 60° - 90°       | - - -                                                                                   | Um die gekochten Speisen warmzuhalten                                                                                     |
|  Dörren           | 30° - 150°      | -  - | Um Kräuter, Obst, Gemüse zu dörren.                                                                                       |
|  Säuerung         | 30° - 50°       | - - -                                                                                   | Erlaubt es, den Teig im Vergleich zur Raumtemperatur schneller gehen zu lassen und die Oberfläche des Teigs bleibt feucht |
|  Regeneration     | 60° - 90°       | -  - | Um Fertiggerichte und Backwaren zu erwärmen. Der Dampf hilft, sie zu regenerieren, als ob sie eben aus dem Ofen kämen     |

ANMERKUNG Befehl Auftauung  Im Untermenü des Timers dieser Funktion ist es möglich, auch das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.

ANMERKUNG: Aktivierbare Funktionen:  DELAY;  TEMPERATURSONDE;  FAST PRE-HEAT. Siehe entsprechende Kapitel.

## »» MANUELLE PROGRAMME – (Funktion VERKNÜPFTE):

Erlaubt, bis zu maximal 3 Programme, die nacheinander automatisch starten, in Abhängigkeit der bei der Phase der Programmierung gewählten Abfolge und Zeiten einzustellen; **ACHTUNG:** Um das verknüpfte Programm zu schaffen, ist es verpflichtend, die Dauer der Programme einzustellen.



### • VERKNÜPFTE – Komplette Anleitungen:

#### Einstellen der Funktion:

Den Zugriff auf das Menü MANUELLE Programme vornehmen und das erste Programm, mit dem man beginnen möchte, einstellen. Um das nächste Programm hinzuzufügen, ist es verpflichtend, die Dauer des ersten Programms einzustellen, indem man das Symbol ZEIT wählt. Nach diesem Vorgang aktiviert sich auf der Hauptbildschirmseite der MANUELLEN Programme oben links das Symbol VERKNÜPFTE PROGRAMME .

Durch die Wahl des Symbols im oberen Teil der Bildschirmseite erscheint eine Leiste, die es ermöglicht, die dem ersten Programm folgenden Programme hinzuzufügen/zulöschen. Verwenden Sie und , um diesen Vorgang zu verwalten.

Nachdem das zweite Programm hinzugefügt wurde, ist es möglich, die Regelung der Parameter wie für das erste Programm auszuführen. Wenn man wünscht, ein drittes Programm hinzuzufügen, ist es auch in diesem Fall verpflichtend, eine Zeit für das zweite

Programm einzustellen, indem man das Symbol ZEIT wählt.

#### Ändern oder Prüfen des Programms:

Um eventuelle Änderungen an den vorhergehenden Programmen auszuführen oder zu prüfen, ob die vorher eingestellten Parameter korrekt sind, die Nummer des Programms

aus der Liste oben in der Mitte wählen. 1 > 2 > 3 OFF in diesem Fall 1.

#### Speicherung des Programms:

Auf der Hauptbildschirmseite der MANUELLEN PROGRAMME ist es auch möglich, das Programm, das erstellt wird, zu speichern, sei es einzeln oder verknüpft. Dieses Symbol

oben rechts wählen , man hat Zugriff auf eine Bildschirmseite, auf der es möglich ist, dem Programm einen NAMEN zu geben und ein unter den verfügbaren repräsentatives Bild zuzuordnen. Um die Speicherung zu bestätigen, das Symbol SPEICHERN drücken

Das gespeicherte Programm kann in MEINE SPEISEN in den Programmen SPEISEN eingesehen werden.

#### Starten / Stoppen des Programms:

Nachdem alle gewünschten Parameter eingestellt wurden, zum Start des verknüpften Programms:

Das Symbol START drücken, um das Programm zu starten.

Das Symbol STOPP drücken, um das Programm im manuellen Modus zu stoppen.

## 6.1.2. PROGRAMME SPEISEN

Mit den PROGRAMMEN SPEISEN ist es möglich, jedes beliebige Gericht auf einfache und praktische Art zuzubereiten. Nach der Wahl der Kategorie und des Lebensmittels, schlägt das Gerät die angemessenen Anwendungen, Einstellungen und dazugehörigen Zehnteile vor.



### • PROGRAMME SPEISEN – Kurzanleitungen

#### Ein Programm Speisen verwenden:

Das Symbol drücken, man hat Zugriff auf eine neue Bildschirmseite, auf der zwei Typen von Speisenlisten ELICA DISHES (man befindet sich bereits in diesem Menü) und MY DISHES, plus eine spezielle Modalität, genannt DUAL COOKING (siehe bezügliche Kapitel für diese Modalität) verfügbar sind.

#### Die Listen ELICA DISHES verwenden:

In ELICA DISHES sind die Programme nach Typ von Lebensmittel, MEAT / FISH / PASTA usw. unterteilt. In jeder Kategorie werden Speisen vorgeschlagen.

Die Speise zum Zugriff auf die Bildschirmseite zum Start und der Verwaltung des zugeordneten Programms wählen. Von hier aus ist es möglich, das Programm mit den voreingestellten Parametern zu starten oder die Standardeinstellungen zu ändern, bevor das Programm gestartet wird.

#### Verwendung der Listen MY DISHES:

In MY DISHES ist die Liste der persönlich gestalteten Programme vorhanden, die vom Benutzer mit den bevorzugten Parametern gespeichert wurden.

#### Starten der voreingestellten Programme:

Prüfen, dass die empfohlenen Ebene und Schale verwendet wurden, dann das Programm starten .

#### Ändern der Programme vor dem Start:

Vor dem Starten eines voreingestellten Programms ist es möglich, einige Parameter für die persönliche Gestaltung des Garvorgangs zu ändern. PERSONALISIEREN in der Mitte des Displays drücken, um die folgenden Parameter ändern zu können: TEMPERATUR z.B. 170°C; GEWICHT DER SPEISE ODER PORTIONEN / ; GARZEIT

; GARERGEBNISSE .

#### Beibehaltung der am voreingestellten Programm ausgeführten Änderungen:

Nachdem ein Programm geändert wurde, ist es möglich, die neuen Einstellungen für diesen Garvorgang beizubehalten; hierzu das Symbol wählen, sodass es orangefarben wird .

#### Das Programm auf die anfänglichen vor der Änderung zurückbringen:

Zu jedem Zeitpunkt ist es möglich, die ursprünglichen Einstellungen wiederherzustellen, es genügt, das Symbol zu drücken, sodass es wieder weiß wird. .

### • PROGRAMMEN SPEISEN – Garvorgänge mit Dampf

Einige Speisen sind mit dem Symbol gekennzeichnet, was angibt, dass ein Garvorgang mit Dampf vorgesehen ist. In diesen Programmen erscheint auf der rechten

Seite auch die ANZEIGE DES WASSERFÜLLSTANDS (des Tanks "M") .

**ACHTUNG!:** Bei jeder Verwendung des Dampfgarens sicherstellen, den Tank M zu waschen und mit sauberem Wasser zu füllen. Für den Zugang den Tank demontieren und reinigen. Lesen Sie das Kapitel Wartung und konsultieren Sie den Teil am Ende der Abbildungen.

### • PROGRAMM SPEISEN – Garvorgänge mit Temperatursonde:

Einige Garvorgänge sehen die Verwendung der Temperatursonde vor, in diesem Fall erscheint unter der Temperatur diese Symbol . Dieses Zubehör korrekt montieren, um das Programm starten zu können.

**⚠ ACHTUNG:** Lesen Sie vor der Nutzung der Temperatursonde aufmerksam das Kapitel zu diesem Zubehör.

### 6.1.3. SCHNELLE PROGRAMME

„Schnelle Programme“ ist eine vereinfachte Nutzungsmodalität für die Einstellung der Parameter: Garprogramm, Temperatur, Timer. Bei den schnellen Programmen ist es nicht möglich, die erweiterten Funktionen wie zum Beispiel SONDE, DELAY, MULTI-COOKING, SPEICHERUNG DER PROGRAMME zu verwalten. Die Tabelle bezüglich der Einstellung der Programme bleiben unverändert, sowie die von Elica vorgeschlagenen Garempfehlungen.

#### »» SCHNELLE PROGRAMME – (KLASSISCHE):



#### »» SCHNELLE PROGRAMME – (DAMPF):



#### »» SCHNELLE PROGRAMME – (SONDERPROGRAMME):





## 6.1.5. DAUER DES GARVORGANGS

Mit der Funktion **TIMER**  kann die Dauer des Garprogramms verwaltet werden, sodass der Betrieb am Ende des eingestellten Werts automatisch unterbrochen wird.

Die Dauer kann vor oder während des laufenden Garprogramms eingestellt, geändert oder gelöscht werden.

Die Verwaltung des Timers des Garvorgangs kann nicht eingestellt werden, wenn die Funktion **SONDE** aktiv ist.

Es ist nicht verpflichtend, eine Dauer einzustellen, um einen Garvorgang zu starten. Aus Sicherheitsgründen schaltet der Ofen nach einem Zeitraum von XX Minuten automatisch ab, wenn eine manuelle Heizfunktion aktiv ist, ohne die Einstellung der Dauer.

**ACHTUNG:** Wenn bei laufendem Programm der **TIMER** durch Drücken des

Symbols **Reset Timer**  (rechts des Timers) unterbrochen wird, werden die laufenden Garprogramme ohne Timer weitergeführt. In diesem Fall ist es wichtig, den laufenden Garvorgang zu überwachen, um zu vermeiden, die Speise anzubrennen.

### • VERZÖGERTE DAUER (DELAY) – Komplette Anleitungen

Diese Funktion kann **NICHT** bei den „Schnellen Programmen“ aktiviert werden.

Die Funktion ermöglicht es, ein Garprogramm nach einem bestimmten, vom Benutzer eingestellten Zeitraum zu beginnen oder zu beenden. Es ist möglich, den Start für **1 Minute** bis zu maximal **23 Stunden und 59 Minuten** zu verzögern.

**Anmerkung:** Immer sicherstellen, dass die Lebensmittel nicht zu lange im Garraum bleiben und nicht verderben.

**Um die Funktion zu aktivieren:**

Als Voraussetzung für den Start ist es erforderlich, eine Garzeit  einzustellen, daher zur Hauptbildschirmseite des Garprogramms zurückkehren , auf der jetzt dieses

Symbol  gewählt werden kann (oben rechts befindet sich dasjenige der Öffnung der Ofentüre). Zum Zugriff auf die Bildschirmseite zur Verwaltung der Funktion Delay wählen.

Die Funktion mit dem Symbol oben rechts aktivieren  ➡ . Es sind zwei Modalitäten zur Einstellung der Verzögerung wie unten angegeben verfügbar:

 Stellt die Uhrzeit von Programmbeginn ein.

 Stellt die Uhrzeit von Programmende ein.

**Anmerkung:** Bei der Uhrzeit von Garende sind bereits die Minuten berücksichtigt, die für das Vorheizen notwendig sind.

**BESTÄTIGUNG** drücken. Um die Einstellung zu akzeptieren und zur Hauptbildschirmseite des Garprogramms zurückzukehren. Das Programm starten .

## 6.1.6. ÖFFNUNG DER TÜR

Die Öffnung der Türe ist automatisch, wenn das Symbol  am Display gewählt wird. Jedenfalls ist es möglich, die Türe durch Einwirken auf dessen Seite manuell zu öffnen.

Wenn während des Betriebs die Türe des Produkts geöffnet wird, wird dieses umgehend gestoppt. Wenn die Tür geschlossen wird, setzt das Gerät das gewählte Programm fort.

Bei der Öffnung der Türe aktiviert sich die Funktion zur Dampfabsaugung für 10 s. Die Funktion kann im entsprechenden Menü gesperrt werden.

## 6.1.7. LICHTER

Die Verwaltung des Lichts kann **MANUELL** oder **AUTOMATISCH** sein.

Auf der Startbildschirmseite  das Symbol  wählen, dann **HELLIGKEIT** zur Verwaltung der Einstellungen.

**MANUELLER MODUS:** Die Beleuchtung wird nur aktiviert, wenn der Benutzer es wünscht.

**AUTOMATISCHER Modus:** Wenn die Türe des Geräts geöffnet wird, aktiviert sich die interne Beleuchtung. Wenn die Türe für mehr als 15 Minuten offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung aus. Beim Schließen der Türe bleibt sie für 1 Minute eingeschaltet.

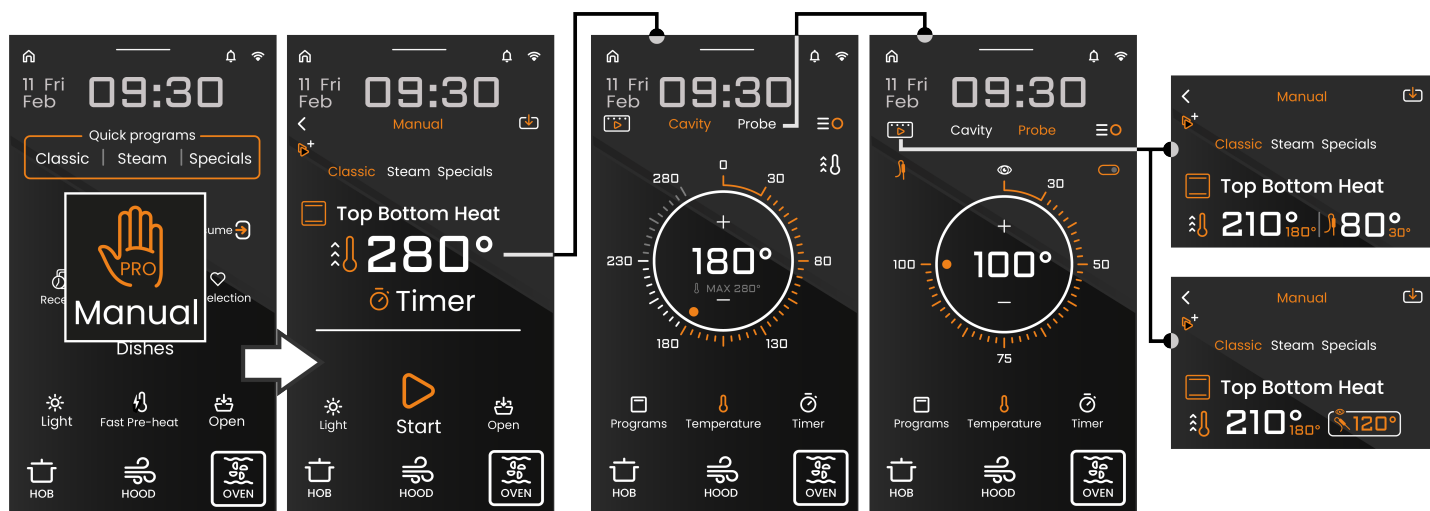
Beim Start eines Garprogramms aktiviert sich die interne Beleuchtung für 3 Minuten. Am Ende des Zyklus aktiviert sie sich für weitere 3 Minuten.

**ANMERKUNG:** Jedenfalls ist es immer möglich, die Beleuchtung mit dem entsprechenden Befehl ein- oder auszuschalten.



## 6.2. SONDE DER SPEISE

Mit der Sonde der Speise ist es möglich, Fisch, Geflügel, verschiedene Teile und Größen von Fleisch mit Präzision zu garen. Die Sonde erlaubt in der Tat ein perfektes Garen der Lebensmittel, dank der Spitzenkontrolle der Kerntemperatur der Speise. Die Kerntemperatur der Speise wird von einem speziellen Sensor im Inneren der Spitze gemessen.



**Achtung:** Die Temperatursonde darf NUR für die Kontrolle der Temperatur der im Ofen zu garenden Speisen nach einem entsprechenden Anschluss an den Stecker im Garraum verwendet werden. NICHT für andere Zwecke oder mit anderen Modalitäten VERWENDEN.

**Achtung:** Die Temperatursonde kann nicht für flüssige Gerichte verwendet werden.

**Achtung:** Für eine präzise Messung der Kerntemperatur der Speise darf die Spitze der Sonde nicht in Kontakt mit Knochen oder fetten Teilen kommen.

**Achtung:** Nicht alle Typen von Garprogrammen sind für den Betrieb mit der Temperatursonde geeignet, prüfen Sie die Kompatibilität in der entsprechenden Tabelle.

**Achtung:** Um optimale Ergebnisse zu erhalten, sollte sich das Lebensmittel bei Raumtemperatur befinden.

### • SONDE DER SPEISE – Maximale Nutzungstemperatur

**! Die Sonde der Speise besitzt eine maximale Betriebstemperatur von 220°C**



Bei eingesetzter Sonde und Temperatur des Ofenraums über 220°C erscheint dieses Pop-up zur WARNUNG am Display und der Ofen öffnet automatisch die Tür des Garraums. Dieser Automatismus verbleibt, bis die Sonde entfernt wird oder die Temperatur im Inneren des Garraums unter 220°C sinkt.

### • TEMPERATURSONDE – Komplette Anleitungen

#### Aktivierung und Verbindung der Sonde:

Die Sonde wird im Menü TEMPERATUR der Programme MANUELLE oder SPEISEN verwaltet. Standardmäßig ist sie deaktiviert. Nach dem Zugriff auf das Menü TEMPERATUR oben rechts SONDE wählen.

Auf dieser Bildschirmseite die Erfassung freigegeben; es erscheint ein Symbol oben links. Das Kabel der Sonde an den Stecker des Ofens verbinden, das Symbol zeigt die Verbindung mit dem Wechsel der Farbe an.

**Anmerkung:** Wenn das Sondenkabel verbunden wird und man dann den Zugriff auf dieses Menü ausführt, findet man diese Funktion bereits automatisch freigegeben vor.

, auch das Symbol des Zustands der Sonde zeigt an, dass die Sonde angeschlossen ist.

**Achtung:** Wenn das Kabel der Sonde mit dem Ofen verbunden ist, ist es nicht möglich, diese Funktion zu sperren, dieser Zustand wird von dem Symbol auf diese Weise angezeigt.

#### Verwaltung der Funktionen der Sonde:

Die Sonde kann in zwei Modalitäten funktionieren, MANUELL (Target) oder ÜBERWACHUNG.

Nachdem die Sonde aktiviert wurde, aktiviert sich im mittleren Wahlschalter dieses

Symbol, durch sein Drücken geht man von einer auf die andere Modalität über.

**Modus ÜBERWACHUNG:** die Sonde beschränkt sich auf die Erfassung der Temperatur. Dieser Wert wird nahe demjenigen der in der Hauptbildschirmseite der Programme

MANUELLE oder SPEISEN eingestellten Temperatur visualisiert. 210°C 80°C

**Modus MANUELL (Target):** In Modalität Target muss der Wert der Innentemperatur eingestellt werden, den die Speise erreichen soll. Dieser Wert wird nahe demjenigen der in der Hauptbildschirmseite der Programme MANUELLE oder SPEISEN eingestellten

Temperatur visualisiert. 210°C 80°C. Nahe der großen Nummer der eingestellten Temperatur, in diesem Fall 80°C, wird ein Wert visualisiert, der sich auf die in Echtzeit von der Sonde erfassten Temperatur bezieht. In diesem Fall 30°C.

**ANMERKUNG:** Das wählbare Temperaturintervall geht von einem Minimum von 20°C bis zu einem Maximum von 90°C.

Wenn die eingestellte Innentemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät hört auf, zu heizen.

In dieser Modalität ist es nicht möglich, die ZEIT der Abschaltung des Ofens manuell einzustellen, da die Sonde die Verwaltung übernimmt.



### Verfahren zur Einführung/Verbindung der Sonde:

Das Lebensmittel auf ein Backblech positionieren "→ Die Spitze der Sonde in das Innere des Lebensmittels einsetzen "→ Sicherstellen, dass die Sonde im dicksten Teil des Lebensmittels, quer und mindestens für 3/4 ihrer Länge eingeführt ist, aber nicht das Backblech berührt und nicht aus dem Lebensmittel herausragt. "→ Den Stecker der Sonde mit der entsprechenden Aufnahme verbinden.



#### Dünne Fleischstücke

Die Sonde für Lebensmittel in den dicksten Punkt des Fleisches einführen.



#### Dickes Fleischstück

Die Sonde für Lebensmittel von oben einführen, indem man es geneigt hält.



#### Geflügel

Die Sonde für Braten in den dicksten Teil der Hühnerbrust einführen. Je nach den Eigenschaften des Gefügels das Thermometer für Braten quer oder längs einführen.



Das Geflügel auf das Gitter mit der Seite der Brust nach unten gerichtet anordnen



#### Fisch

Die Sonde für Braten hinter dem Kopf des Fisches in Richtung der Gräte einführen.

Ordnen Sie den ganzen Fisch auf dem Grill an, ohne ihn zu wenden, und verwenden Sie beispielsweise halbe Kartoffeln als Unterlage.

## 6.3. TABELLE ZUR TEMPERATURKONTROLLE MIT SONDE FÜR SPEISEN

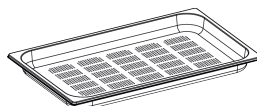
| RINDFLEISCH                                      | blutig | Rosa | Gut durch |
|--------------------------------------------------|--------|------|-----------|
| Roast Beef                                       | 45°    | 60°  | 70°       |
| Lende                                            | 45°    | 60°  | 70°       |
| Hackbraten                                       | 80°    | 83°  | 86°       |
| <b>SCHWEINEFLEISCH</b>                           |        |      |           |
| Lende oder Hüfte                                 | 65°    | 68°  | 72°       |
| Haxe                                             | 80°    | 83°  | 85°       |
| Filet                                            | 65°    | 69°  | 75°       |
| Schinken                                         | 65°    | 70°  | 75°       |
| <b>KALBFLEISCH</b>                               |        |      |           |
| Kalbsbraten                                      | 75°    | 78°  | 80°       |
| Kalbshaxe                                        | 80°    | 83°  | 85°       |
| Kalbslende                                       | 65°    | 68°  | 70°       |
| <b>KANINCHEN</b>                                 |        |      |           |
| Ganzes Kaninchen/Kaninchenbraten                 | 72°    | 75°  | 80°       |
| <b>LAMM / HAMMEL</b>                             |        |      |           |
| Hammelkeule                                      | 80°    | 85°  | 88°       |
| Hammelrücken                                     | 75°    | 80°  | 85°       |
| Lammbraten/Lammschenkel                          | 65°    | 70°  | 75°       |
| <b>WILD</b>                                      |        |      |           |
| Hasenrücken/Hirschrücken                         | 60°    | 70°  | 75°       |
| Hasenschenkel/ganzer Hase/Hirschkeule            | 70°    | 75°  | 80°       |
| <b>GEFLÜGEL</b>                                  |        |      |           |
| Huhn                                             | 80°    | 83°  | 86°       |
| Ganze oder halbe Ente/                           | 75°    | 80°  | 85°       |
| Ganzer Truthahn oder Truthahnbrust               | 60°    | 65°  | 70°       |
| Entenbrust                                       | 60°    | 65°  | 70°       |
| <b>FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)</b>            |        |      |           |
| Ganzer großer Fisch, mit Dampf gekocht/ gebraten | 60°    | 64°  | 68°       |
| <b>GESCHMORTES-VORGEKOCHTES GEMÜSE</b>           |        |      |           |
| Schmortopf mit Zucchini/ Broccoli/ Fenchel       | 85°    | 88°  | 91°       |
| <b>GESCHMORTES - HERZHAFTE</b>                   |        |      |           |
| Cannelloni/Lasagne/gebackene Nudeln              | 85°    | 88°  | 91°       |

## 7. ZUBEHÖR

### ZUBEHÖR ELICA:



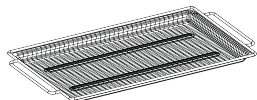
**Fettpfanne aus Glas:** Nützlich für das Backen von Süßwaren, Feingebäck, Keksen, Garen von tiefgekühlten Gerichten und Braten. Sie kann auch als Sammelbehälter des Fetts verwendet werden, wenn man direkt auf dem Gitter gart.



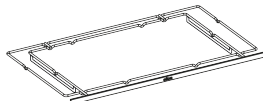
**Gelochte Fettpfanne:** Nützlich für das Dampfgaren. Mit dem Multifunktionsgitter zu kombinieren.



**Gitter:** Nützlich als Halterung für Behälter, Geschirr und Formen, aber auch für das Garen von Lebensmitteln, die tropfen können, wie Braten und Gegrilltes.



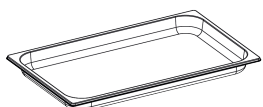
**Gitter für Garvorgänge mit Umluft:** für das Garen mit Umluft zu verwenden. Mit dem Multifunktionsgitter zu kombinieren



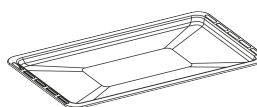
**Stützrahmen:** Halterung, die in Kombination mit anderen Zubehörtteilen in Abhängigkeit der zu garenden Speisen zu verwenden ist.



**Zusätzliche Halterung für Pizzableche:** Nützlich, um tiefgekühlte Pizzen zu backen. Mit dem Multifunktionsgitter zu kombinieren



**Nicht gelochte Fettpfanne:** Nützlich für das Garen von Lebensmitteln, die nicht tropfen oder eine besondere Dicke und Form benötigen, wie Lasagne usw.. Mit dem Multifunktionsgitter zu kombinieren



**Fettpfanne aus Metall (\*):** Nützlich für das Backen von Süßwaren, Feingebäck, Keksen, Garen von tiefgekühlten Gerichten und Braten. Sie kann auch als Sammelbehälter des Fetts verwendet werden, wenn man direkt auf dem Gitter gart.



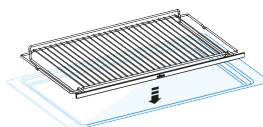
**Wassertank (M):** Für Garvorgänge mit Dampf zu verwenden. Die korrekte Verwendung wird im Kapitel für das Dampfgaren angeführt. Lesen Sie aufmerksam auch das Kapitel Wartung des Tanks



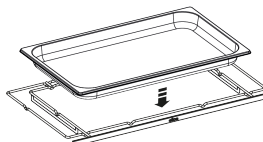
**Temperatursonde:** Für die Messung der Temperatur in den Lebensmitteln, wie Fleisch oder Fisch. Für Details siehe Kapitel bezüglich der Temperatursonde

(\*) Nicht im Lieferumfang, separat bei Elica [www.elica.com](http://www.elica.com) zu erwerben

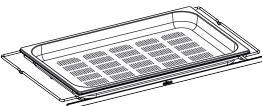
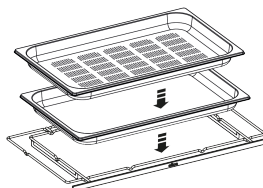
### KOMBINATION DES ZUBEHÖRS:



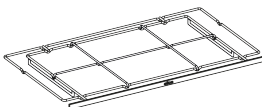
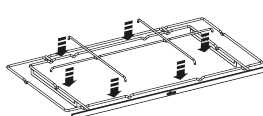
**Gitter + Fettpfanne aus Glas :** Es ist möglich, das Gitter gleichzeitig mit der Fettpfanne einzusetzen, um die austretenden Flüssigkeiten zu sammeln.



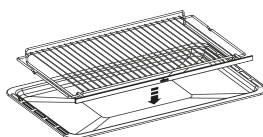
**Nicht gelochte Fettpfanne + Stützrahmen:** Es ist möglich, das Backblech für Speisen zu verwenden, die einen tiefen Boden benötigen. Das Backblech Elica ist mit der Multifunktionshalterung Elica zu kombinieren.



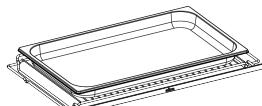
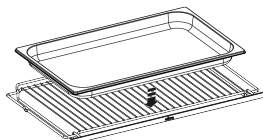
**Gelochte Fettpfanne + Nicht gelochte Fettpfanne + Stützrahmen:** Es ist möglich, das gelochte Blech für Speisen zu verwenden, die einen tiefen Boden benötigen und die vom Garvorgang erzeugte Flüssigkeiten abtropfen lassen müssen. Das gelochte Backblech Elica ist mit dem Backblech und der Multifunktionshalterung Elica zu verwenden.



**Zusätzliche Halterung für Pizzableche + Stützrahmen:** Es ist möglich, die Halterung für Pizza mit der Multifunktionshalterung zu kombinieren, um Speisen zu garen, die sehr viel Luft im unteren Teil des Ofens benötigen.



**Gitter + Fettpfanne (\*):** Es ist möglich, das Gitter gleichzeitig mit der Fettpfanne einzusetzen, um die austretenden Flüssigkeiten zu sammeln.



**Nicht gelochte Fettpfanne auf Gitter:** Backbleche von anderen Herstellern, die nicht mit der Multifunktionshalterung Elica oder mit den festen seitlichen Führungen des Ofens kompatibel sind, können auf dem Gitter Elica positioniert werden.

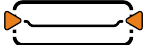
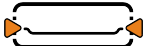
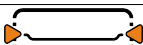
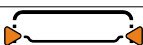
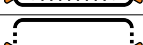
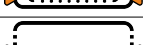
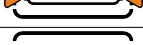
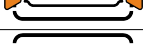
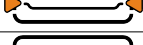
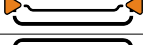
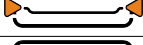
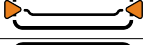
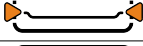
## 8. VON UNS GEPRÜFT

Die folgenden Tabellen sind indikativ, die Garvorgänge sind immer abhängig vom Rezept und von der Menge des Lebensmittels.

Die Garzeiten verstehen sich bei vorgeheiztem Ofen, Garzeiten und -temperatur werden innerhalb eines Bereichs angegeben, in dem der Garvorgang erfolgen müsste. Im Falle, dass man die Temperatursonde verwendet, den bezüglichen Absatz konsultieren.

### 8.1. GARTABELLEN - SÜSSWAREN

Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Süßwaren unter Verwendung der manuellen Programme vor.

| Speise                        | Programm                                                                            | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene    |   |                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffin                        |    | 160 - 180     | 15-25      | Fettpfanne           | 3 |    |
|                               |    | 150 - 170     | 20-30      | Fettpfanne           | 2 |    |
| Biskuit                       |    | 150 - 170     | 30 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
|                               |    | 150 - 160     | 30 - 40    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
| Biskuitrolle                  |    | 190 - 210     | 10 - 20    | Fettpfanne           | 2 |    |
|                               |    | 180 - 200     | 10 - 20    | Fettpfanne           | 2 |    |
| Plum cake                     |    | 170 - 180     | 45 - 60    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
|                               |    | 160 - 170     | 45 - 55    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
| Hefengebäck                   |    | 150 - 180     | 30 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
|                               |    | 160 - 180     | 30 - 45    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
| Obsttorten                    |    | 170 - 190     | 45 - 65    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
|                               |    | 150 - 180     | 45 - 60    | Backblech auf Gitter | 1 |    |
| Kringel                       |   | 170 - 190     | 45 - 65    | Backblech auf Gitter | 1 |   |
|                               |  | 160 - 180     | 45 - 60    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Kekse                         |  | 150 - 170     | 15 - 35    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                               |  | 140 - 170     | 15 - 30    | Fettpfanne           | 2 |  |
| Windbeutel                    |  | 190 - 200     | 25 - 35    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                               |  | 180 - 200     | 20 - 30    | Fettpfanne           | 2 |  |
| Schaumgebäck                  |  | 90 - 110      | 110 - 150  | Fettpfanne           | 2 |  |
|                               |  | 90 - 100      | 100 - 130  | Fettpfanne           | 2 |  |
|                               |  | 90 - 100      | 110 - 150  | Fettpfanne           | 2 |  |
| Mürbeteigkuchen mit Marmelade |  | 170 - 180     | 35 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                               |  | 160 - 180     | 35 - 45    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Apfelkuchen mit Müsbeteig     |  | 160 - 170     | 70 - 100   | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                               |  | 150 - 160     | 60 - 90    | Backblech auf Gitter | 1 |  |

## 8.2. GARTABELLEN - BROT, PIZZA UND HERZHAFTE KUCHEN

Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Brot, Pizza und herzhafte Kuchen unter Verwendung der manuellen Programme vor.

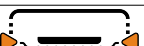
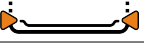
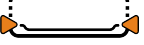
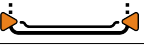
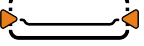
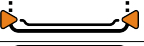
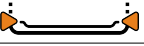
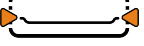
| Speisen                               | Programm | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene    |   |  |
|---------------------------------------|----------|---------------|------------|----------------------|---|--|
| Brötchen                              |          | 190 - 220     | 25 - 40    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 180 - 200     | 20 - 35    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                                       |          | 190 - 210     | 20 - 35    | Fettpfanne           | 1 |  |
| Brötchen, Vorgekochtes, Tiefgeköhltes |          | 200 - 220     | 10 - 20    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 180 - 200     | 10 - 15    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                                       |          | 90            | 15 - 25    | Fettpfanne           | 1 |  |
| Milchbrötchen                         |          | 180 - 200     | 25 - 35    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 170 - 190     | 20 - 30    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                                       |          | 170 - 180     | 20 - 30    | Fettpfanne           | 1 |  |
| Brot (1 kg)                           |          | 220 - 230     | 10 - 15    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 180 - 190     | 30 - 40    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 190 - 210     | 50 - 60    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 210 - 220     | 15 - 20    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 180 - 190     | 30 - 40    | Fettpfanne           | 1 |  |
| Pizza, hoch *                         |          | 230 - 250     | 20 - 30    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                                       |          | 230 - 250     | 20 - 30    | Backblech auf Gitter | 2 |  |
|                                       |          | 220 - 230     | 15 - 30    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 220 - 230     | 15 - 30    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                                       |          | 210 - 230     | 15 - 25    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                       |          | 210 - 230     | 15 - 25    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Pizza, dünn                           |          | 230 - 250     | 10 - 20    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Pizza, tiefgeköhl                     |          | 200 - 220     | 10 - 20    | Gitter               | 1 |  |
| Herzhafte Kuchen                      |          | 200 - 210     | 35 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                                       |          | 180 - 190     | 30 - 40    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                                       |          | 190 - 200     | 25 - 35    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Quiche                                |          | 190 - 210     | 30 - 45    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                                       |          | 180 - 200     | 30 - 40    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                                       |          | 190 - 200     | 25 - 40    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Toast **                              |          | 3             | 1 - 3      | Gitter               | 4 |  |

\* Die Mozzarella auf der Hälfte der Garzeit hinzufügen;

\*\* Für 5 Minuten vorheizen.

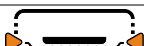
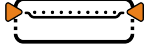
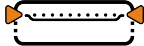
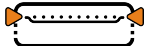
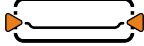
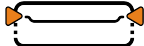
## 8.3. GARTABELLEN - FISCH

Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Fleisch unter Verwendung der manuellen Programme vor. - S.1/2

| Speisen                    | Programm                                                                            | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene     |   |                                                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Huhn, ganz                 |    | 200 - 220     | 70 - 90    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |    | 200 - 220     | 70 - 90    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                            |    | 190 - 210     | 55 - 70    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |    | 190 - 210     | 55 - 70    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                            |    | 180 - 190     | 55 - 65    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |    | 180 - 190     | 55 - 65    | Backblech auf Gitter  |   |    |
| Huhn, offen ***            |    | 3             | 50 - 60    | Gitter auf Fettpfanne | 3 |    |
| Truthahnkeule, mit Knochen |    | 180 - 190     | 55 - 75    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |    | 180 - 190     | 55 - 75    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                            |    | 170 - 190     | 60 - 80    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |    | 170 - 190     | 60 - 80    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
| Kalbs-/Rindsbraten (800 g) |    | 180 - 200     | 70 - 100   | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |    | 180 - 200     | 70 - 100   | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                            |    | 80 - 100      | 200 - 240  | Fettpfanne            | 1 |    |
|                            |  | 80 - 100      | 200 - 240  | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                            |  | 160 - 180     | 60 - 90    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                            |  | 160 - 180     | 60 - 90    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
| Rinderfilet, medium        |  | 190 - 200     | 50 - 60    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                            |  | 190 - 200     | 50 - 60    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                            |  | 200 - 210     | 40 - 50    | Fettpfanne            | 2 |  |
|                            |  | 200 - 210     | 40 - 50    | Backblech auf Gitter  | 2 |  |
| Roastbeef, rosa (800 g)    |  | 190 - 210     | 55 - 65    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                            |  | 190 - 210     | 55 - 65    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                            |  | 190 - 200     | 50 - 60    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                            |  | 190 - 200     | 50 - 60    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                            |  | 180 - 200     | 50 - 70    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                            |  | 180 - 200     | 50 - 70    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
| Schweinefilet              |  | 190 - 200     | 35 - 45    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                            |  | 190 - 200     | 35 - 45    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                            |  | 200 - 210     | 30 - 40    | Fettpfanne            | 2 |  |
|                            |  | 200 - 210     | 30 - 40    | Backblech auf Gitter  | 2 |  |

\*\*\* Nach 2/3 der Garzeit umdrehen

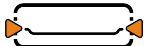
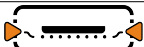
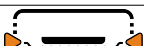
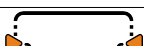
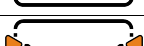
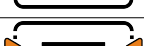
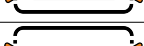
Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Fleisch unter Verwendung der manuellen Programme vor. – S.2/2

| Speisen                  | Programm                                                                            | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene     |   |                                                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Schweinebraten           |    | 190 - 210     | 50 - 80    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 190 - 210     | 50 - 80    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                          |    | 180 - 200     | 60 - 90    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 180 - 200     | 60 - 90    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                          |    | 170 - 180     | 70 - 80    | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 170 - 180     | 70 - 80    | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
| Schweinehaxe, vorgekocht |    | 180 - 190     | 100 - 120  | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 180 - 190     | 100 - 120  | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                          |    | 150 - 170     | 90 - 110   | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 150 - 170     | 90 - 110   | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
| Lammschenkel             |    | 170 - 190     | 80 - 110   | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 170 - 190     | 80 - 110   | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
|                          |    | 160 - 180     | 90 - 120   | Fettpfanne            | 1 |    |
|                          |    | 160 - 180     | 90 - 120   | Backblech auf Gitter  | 1 |    |
| Hackbraten               |   | 190 - 200     | 80 - 90    | Fettpfanne            | 1 |   |
|                          |  | 190 - 200     | 80 - 90    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                          |  | 190 - 200     | 70 - 80    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                          |  | 190 - 200     | 70 - 80    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
|                          |  | 170 - 180     | 60 - 70    | Fettpfanne            | 1 |  |
|                          |  | 170 - 180     | 60 - 70    | Backblech auf Gitter  | 1 |  |
| Hamburger ***            |  | 3             | 20 - 30    | Gitter auf Fettpfanne | 4 |  |
| Schweinesteaks ***       |  | 2             | 15 - 20    | Gitter auf Fettpfanne | 4 |  |
| Würste ***               |  | 3             | 15 - 25    | Gitter auf Fettpfanne | 4 |  |
| Schweinerippchen ***     |  | 2             | 35 - 50    | Gitter auf Fettpfanne | 4 |  |
| Lammrippchen ***         |  | 3             | 15 - 25    | Gitter auf Fettpfanne | 4 |  |
| Koteletts, frisch        |  | 190 - 210     | 20 - 35    | Fettpfanne            | 2 |  |
|                          |  | 190 - 210     | 20 - 35    | Backblech auf Gitter  | 2 |  |
| Koteletts, tiefgekühlt   |  | 210 - 220     | 15 - 25    | Fettpfanne            | 4 |  |
|                          |  | 210 - 220     | 15 - 25    | Backblech auf Gitter  | 4 |  |

\*\*\* Nach 2/3 der Garzeit umdrehen

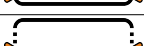
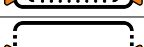
## 8.4. GARTABELLEN - FISCH

Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Fisch unter Verwendung der manuellen Programme vor.

| Speisen                    | Programm                                                                          | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene    |   |                                                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fisch, ganz                |  | 160 - 180     | 30 - 40    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                            |  | 160 - 180     | 30 - 40    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                            |  | 170 - 190     | 20 - 30    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                            |  | 170 - 190     | 20 - 30    | Backblech auf Gitter | 2 |  |
| Fisch, Filet               |  | 160 - 170     | 15 - 25    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                            |  | 160 - 170     | 15 - 25    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                            |  | 80 - 100      | 30 - 50    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                            |  | 80 - 100      | 30 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
|                            |  | 2             | 15 - 25    | Fettpfanne           | 3 |  |
|                            |  | 2             | 15 - 25    | Backblech auf Gitter | 3 |  |
| Fisch, tiefgekühltes Filet |  | 200 - 210     | 15 - 20    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                            |  | 200 - 210     | 15 - 20    | Backblech auf Gitter | 2 |  |
| Fischstäbchen, tiefgekühlt |  | 210 - 220     | 15 - 25    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                            |  | 210 - 220     | 15 - 25    | Backblech auf Gitter | 2 |  |

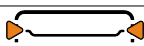
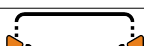
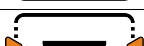
## 8.5. GARTABELLEN - GEBACKENES

Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Aufläufe unter Verwendung der manuellen Programme vor.

| Speisen              | Programm                                                                            | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene    |   |                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagne              |  | 190 - 200     | 45 - 65    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Lasagne              |  | 180 - 190     | 40 - 60    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Lasagne              |  | 170 - 190     | 40 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Lasagne, tiefgekühlt |  | 180 - 190     | 35 - 40    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Cannelloni           |  | 190 - 200     | 45 - 55    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Cannelloni           |  | 180 - 190     | 40 - 50    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Nudelauflauf         |  | 200 - 220     | 20 - 30    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Nudelauflauf         |  | 190 - 210     | 15 - 25    | Backblech auf Gitter | 1 |  |

## 8.6. GARTABELLEN - GEMÜSE

Diese Tabelle schlägt Garvorgänge für Gemüse unter Verwendung der manuellen Programme vor.

| Speisen                         | Programm                                                                            | Temperatur °C | Dauer Min. | Zubehör und Ebene    |   |                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Gratiniertes Gemüse             |  | 180 - 200     | 25 - 45    | Fettpfanne           | 3 |  |
| Kartoffeln, frisch              |  | 180 - 190     | 50 - 60    | Fettpfanne           | 1 |  |
|                                 |  | 180 - 190     | 50 - 60    | Backblech auf Gitter | 1 |  |
| Kartoffeln, tiefgekühlt         |  | 200 - 220     | 15 - 25    | Fettpfanne           | 2 |  |
| Kartoffelkroketten, tiefgekühlt |  | 200 - 210     | 15 - 20    | Fettpfanne           | 2 |  |
|                                 |  | 200 - 210     | 15 - 20    | Backblech auf Gitter | 2 |  |



## 9. PFLEGE

**Achtung!** Vor jeglichem Reinigungs- oder Wartungsvorgang sicherstellen, dass Ofen und Kochfeld abgekühlt sind und dass das Produkt, einschließlich Abzug, abgeschaltet ist.



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

### 9.1. WARTUNG KOCHFELD

#### • Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

##### **Wichtig:**

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.
- **KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!**

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

### 9.2. WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

#### • Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

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

**KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!**

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

#### • **XA** Wartung Fettfilter:

**Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.**

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

#### • **XB** Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):

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

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

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

#### • **XD** Reinigung der Flüssigkeitssammelwannen:

Während der Verwendung des Kochfeldes kann es zu einem unbeabsichtigten Verschütten von Kochflüssigkeiten kommen; wenn diese in die seitlichen Absaugbereiche gelangen, werden sie von den Wannen D(1), die auf den Fettgittern A montiert sind, und den Flüssigkeitssammelwannen D(2), die sich im unteren Teil der seitlichen Fächer des Ofens befinden, aufgefangen. Die im unteren Teil der Gitter eingehängten Wannen D(1) durch Herausschieben entfernen. Jetzt diese von den angesammelten Flüssigkeiten entleeren und die Wannen D(1) reinigen.

Die Sammelwannen D(2) werden entleert, indem man die roten Kappen im unteren Teil des Haushaltsgeräts unter den Ofenraum abschraubt. Normalerweise sind sie durch Öffnen der Schublade unter der Ofentür zugänglich. **Achtung!** Vor dem Abschrauben der roten Kappen sicherstellen, dass man unter diese einen Behälter zum Auffangen der Flüssigkeiten, die austreten könnten, gestellt hat.

**Anmerkung:** Es ist wichtig, alle Wannen regelmäßig zu entleeren.

### 9.3. WARTUNG DES OFENS

Um Schäden an den Oberflächen zu vermeiden, wird empfohlen, den Ofen nach jedem Einsatz zu reinigen. Vor dem nächsten Heizen, die Rückstände aus dem Garraum und von der Tür des Geräts vollkommen beseitigen. Der Schmutz kann leichter entfernt werden und es wird vermieden, dass er bei hohen Temperaturen mehrmals anbrennt. Verwenden Sie ein weiches, mit lauwarmem Wasser befeuchtetes Tuch. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit speziellen Reinigungsmitteln für Ofen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt, harte oder scheuernde Schwämme, Hochdruckreiniger oder Dampfstrahlreiniger. Verwenden Sie niemals das Reinigungsmittel für Ofen im heißen Garraum, es könnten Schäden am Lack auftreten. Nach Abschluss der Reinigung den Garraum offen lassen, damit er trocknet.

#### • Reinigung des Garraums des Ofens

Außer der manuellen Reinigung des Garraums bestehen zwei spezifische Programme für die hydrolytische Reinigung des Ofens, ein Programm der Dauer von 30 Minuten und ein weiteres, leistungsstärkeres der Dauer von 1 Stunde. Es wird empfohlen, vor dem Start des Programms alle Zubehörteile zu entfernen.



#### • **XH** Reinigung der Ofentüre:

Es wird empfohlen, die Türscheiben immer gut sauber zu halten. Reinigen Sie die Türe des Geräts mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch. Mit einem weichen Tuch trocknen.

##### **Entfernen der Türe des Geräts:**

Um die Reinigungsvorgänge zu erleichtern, können die Innenscheiben, aus denen die Türe besteht, demontiert werden. Die Türe des Geräts ist schwer. Halten Sie während des Entfernens und des Einsetzens der Türe des Geräts diese fest an den Seiten mit beiden Händen.

- Die Komponenten im Inneren der Türe des Geräts können scharf sein, tragen Sie Schutzhandschuhe für diesen Vorgang.
- Das verkratzte Glas der Türe des Geräts könnte herausspringen. Verwenden Sie keine Schaber für Glas, noch scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel.

#### • **XI** Reinigung der Türdichtung des Ofens:

Die Dichtung der Türe mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen; verwenden Sie keine Reinigungsmittel.

Mit einem weichen Tuch trocknen.

#### • **XL** Reinigung der Zubehörteile und Rahmen:

Die Entfernung der Stützrahmen und der Zubehörteile Gitter/Fettpfannen ermöglicht eine weitere Erleichterung der Reinigung der seitlichen Teile.

Entfernen Sie alle herausnehmbaren Teile und waschen Sie sie getrennt mit heißem Wasser und Reinigungsmittel, das weder scheuernd, aggressiv, säurehaltig noch sehr alkalisch sein darf. Dies könnte zu einer Minderung der Antihalt-Wirkung führen.

#### • **XM** Reinigung des Wassertanks:

Trocknen Sie den Tank NICHT im heißen Garraum; waschen Sie den Wassertank NICHT in der Spülmaschine, entleeren Sie den Tank vom Wasser, reinigen Sie ihn mit Reinigungsmittel und spülen Sie ihn sorgfältig mit sauberem Wasser, lassen Sie den Deckel offen, um ihn trocknen zu lassen.

#### • **XX** Reinigung und Austausch der LED-Lampen

Für die Beleuchtung des Garraums besitzt das Gerät 4 langlebige LED-Lampen. Es ist nicht zugelassen, die LED-Lampen zu entfernen. Aus technischen Sicherheitsgründen müssen die LED-Lampen von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.

### 9.4. ENTKALKUNG

Es ist grundlegend, den Entkalkungswaschgang, wenn angefordert, auszuführen, andernfalls funktionieren die Dampfprogramme nicht. Vor dem Start des Entkalkungsprogramms alle Zubehörteile im Inneren des Ofens entfernen. Befolgen Sie Schritt für Schritt die Anweisungen am Display, um das Programm korrekt zu starten. Die Häufigkeit, mit der die Entkalkung angefordert wird, hängt von der Härte des Wassers ab, die in den Primäreinstellungen eingegeben wurde.

Bevor Sie das Gerät wieder benutzen, spülen Sie den Behälter gründlich aus und starten Sie dann einen weiteren Spülgang mit sauberem Wasser ohne Entkalkungsmittel.

## INDEX

|                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| INTRODUCTION.....                                                    | 90         |
| <b>1. SÉCURITÉ ET RÉGLEMENTATIONS .....</b>                          | <b>90</b>  |
| 1.1. SÉCURITÉ GÉNÉRALE.....                                          | 90         |
| 1.2. SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE .....                   | 90         |
| 1.3. SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION .....                              | 91         |
| 1.4. ÉLIMINATION EN FIN DE VIE .....                                 | 91         |
| 1.5. NORMES.....                                                     | 91         |
| 1.6. EFFICACITÉ ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....               | 91         |
| <b>2. APERÇU DU PRODUIT .....</b>                                    | <b>92</b>  |
| <b>3. PARAMÈTRES INITIAUX DU PRODUIT .....</b>                       | <b>93</b>  |
| 3.1. PARAMÈTRES PRINCIPAUX.....                                      | 93         |
| 3.2. MISE À JOUR DU LOGICIEL DE L'APPAREIL .....                     | 93         |
| 3.3. ÉCRAN PRINCIPAL.....                                            | 94         |
| <b>4. PLAQUE À INDUCTION.....</b>                                    | <b>94</b>  |
| 4.1. INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES .....                                | 94         |
| 4.2. UTILISATION DE LA PLAQUE À INDUCTION.....                       | 95         |
| 4.2.1. FONCTIONS CUISSON .....                                       | 96         |
| 4.2.2. FONCTION MINUTERIE.....                                       | 97         |
| 4.3. TABLEAU DE PUISSANCE .....                                      | 97         |
| <b>5. EXTRACTEUR.....</b>                                            | <b>98</b>  |
| 5.1. INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES .....                                | 98         |
| 5.2. UTILISATION DE L'EXTRACTEUR .....                               | 98         |
| 5.2.1. FONCTIONS EXTRACTEUR.....                                     | 98         |
| 5.2.2. FONCTION MINUTERIE.....                                       | 98         |
| <b>6. FOUR .....</b>                                                 | <b>99</b>  |
| 6.1. UTILISATION DU FOUR.....                                        | 99         |
| 6.1.1. MENU PROGRAMMES MANUELS .....                                 | 100        |
| 6.1.2. PROGRAMMES PLATS.....                                         | 105        |
| 6.1.3. PROGRAMMES RAPIDES .....                                      | 106        |
| 6.1.4. AUTRES FONCTIONS FOUR.....                                    | 107        |
| 6.1.5. DURÉE DE CUISSON.....                                         | 108        |
| 6.1.6. OUVERTURE PORTE.....                                          | 108        |
| 6.1.7. LUMIÈRES .....                                                | 108        |
| 6.2. SONDE ALIMENTAIRE.....                                          | 109        |
| 6.3. TABLEAU DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE AVEC SONDE ALIMENTAIRE ..... | 110        |
| <b>7. ACCESSOIRES .....</b>                                          | <b>111</b> |
| <b>8. TESTÉS PAR NOS SOINS.....</b>                                  | <b>112</b> |
| 8.1. TABLEAUX DE CUISSON - DESSERTS.....                             | 112        |
| 8.2. TABLEAUX DE CUISSON - PAIN, PIZZA ET QUICHES .....              | 113        |
| 8.3. TABLEAUX DE CUISSON - VIANDE.....                               | 114        |
| 8.4. TABLEAUX DE CUISSON - POISSON.....                              | 116        |
| 8.5. TABLEAUX DE CUISSON - PLATS DE PÂTES .....                      | 116        |
| 8.6. TABLEAUX DE CUISSON - LÉGUMES .....                             | 116        |
| <b>9. ENTRETIEN .....</b>                                            | <b>117</b> |
| 9.1. ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON.....                          | 117        |
| 9.2. ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR.....                                  | 117        |
| 9.3. ENTRETIEN DU FOUR.....                                          | 117        |
| 9.4. DÉTARTRAGE.....                                                 | 117        |

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

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

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

 : les pièces marquées de ce symbole peuvent être achetées séparément chez des revendeurs spécialisés.

\* : les pièces marquées de ce symbole sont des accessoires en option uniquement fournis sur certains modèles et peuvent être achetés sur les sites [www.elica.com](http://www.elica.com) et [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

### 1.1. SÉCURITÉ GÉNÉRALE

**Attention !** Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.
- Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat.
- Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation.
- Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique.
- Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.
- Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu.
- La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et éteindre les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien.
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.
- Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution.
- Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer.
- Important : Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles.
- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster

ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson.
- En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
- Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

- Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie.
- Le flambage est strictement interdit.
- L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.
- Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles.
- Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes.
- L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles.
- Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée !

- Toujours utiliser des gants de cuisine adéquats pour extraire ou insérer des accessoires ou des casseroles résistant à la chaleur.
- Les objets inflammables déposés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- Ne jamais placer d'objets inflammables à l'intérieur du compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsque de la fumée s'échappe. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche ou le fusible dans la boîte à fusibles.
- Les résidus de nourriture, la graisse et le jus de rôtis peuvent prendre feu. Avant d'utiliser l'appareil, éliminer la saleté la plus grossière des résistances et des accessoires. L'ouverture de la porte de l'appareil entraîne un déplacement d'air qui peut soulever le papier sulfurisé. Cette dernière pourrait entrer en contact avec les résistances et prendre feu.
- Pendant le préchauffage, ne jamais disposer le papier sulfurisé sur les accessoires s'il n'est pas bien fixé. Toujours bloquer le papier sulfurisé avec un plat ou une plaque. Ne couvrir que la surface nécessaire avec du papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser de l'accessoire.
- Les vapeurs d'alcool présentes dans le compartiment de cuisson chaud pourraient prendre feu. Ne pas cuisiner de plats avec de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool. Utiliser exclusivement de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- De la vapeur chaude pourrait s'échapper en ouvrant la porte de l'appareil. À certaines températures, la vapeur n'est pas visible. Au moment de l'ouverture, ne pas rester trop près de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Éloigner les enfants.
- La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut entraîner la formation de vapeur. Ne jamais verser d'eau dans le four chaud.
- L'eau présente dans le réservoir peut devenir très chaude lors du prochain actionnement de l'appareil. Vider le réservoir d'eau après chaque actionnement de l'appareil avec de la vapeur. Du liquide chaud peut déborder lors du retrait du réservoir. Retirer l'accessoire chaud avec précaution en portant toujours un gant de cuisine.
- De la vapeur chaude se développe dans le compartiment de cuisson. Ne pas toucher le compartiment de cuisson pendant l'actionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Ne pas introduire de liquides inflammables (par ex. boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau. Remplir le réservoir exclusivement avec de l'eau ou avec la solution détartrante recommandée.
- S'assurer que l'équipement est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocutions.
- Utiliser exclusivement la sonde de température (à cœur) conseillée pour cet équipement.
- Le four est doté d'une sonde de température pour le contrôle de la température des aliments en cours de cuisson. Cet accessoire a une température maximale de fonctionnement, lire attentivement la partie dédiée à cet accessoire dans le chapitre utilisation du four.

- Maintenir les enfants de moins de 8 ans à distance et les surveiller constamment, car les parties accessibles peuvent devenir très chaudes en cours d'utilisation.

### 1.2. SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre.
- La mise à la terre du produit est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail.
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.
- 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.
- Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles.
- Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante.
- Le produit est destiné à être connecté en permanence au secteur électrique ; pour cette raison, effectuer la connexion à un réseau fixe à travers un interrupteur omnipolaire conformément aux règles d'installation, qui assure la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur.
- Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée.
- Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Les indications suivantes sont conformes aux normes, en tenant compte de

## 1. ABSORPTION NOMINALE (13 kW).

Les connexions doivent être installées par le technicien électrique ; les dimensions des câbles sont celles minimum exigées par la réglementation afin d'éviter les problèmes de sécurité et doivent être prises en compte même en cas de limitation de puissance.

• Si le produit n'est pas doté d'un câble d'alimentation, en utiliser un avec une section des conducteurs de 10 mm<sup>2</sup> pour un branchement monophasé et d'au moins 2,5 mm<sup>2</sup> pour des branchements triphasés.

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

• **Attention !** Avant de rebrancher le circuit au secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble ait été correctement monté.

**POWER MANAGEMENT** : le produit est doté d'une fonction Power Management qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné.

## 1.3. SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

• L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

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

• **Préparation du meuble pour l'encastrement** : **Attention !** Ce produit prévoit plusieurs solutions d'installation, avant de poursuivre les opérations de préparation du meuble, vérifier la solution la plus adaptée à ses besoins.

 **Pour connaître les installations disponibles pour ce produit, consulter les illustrations dans la partie finale du manuel, marquées de ce symbole.**

Seul un montage dans les règles de l'art conformément à ces instructions garantit une utilisation sûre. En cas de dommages dus à un montage incorrect, la responsabilité retombe sur la personne ayant monté l'appareil.

L'appareil ne doit pas être installé derrière un panneau décoratif, afin d'éviter la surchauffe.

• pour optimiser l'installation filtrante, il est recommandable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

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

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

• **Remarque** : il est recommandable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

## 1.4. ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



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

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

## 1.5. NORMES

Appareil conçu, testé et réalisé 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.

## 1.6. EFFICACITÉ ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### • PLAQUE DE CUISSON :

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

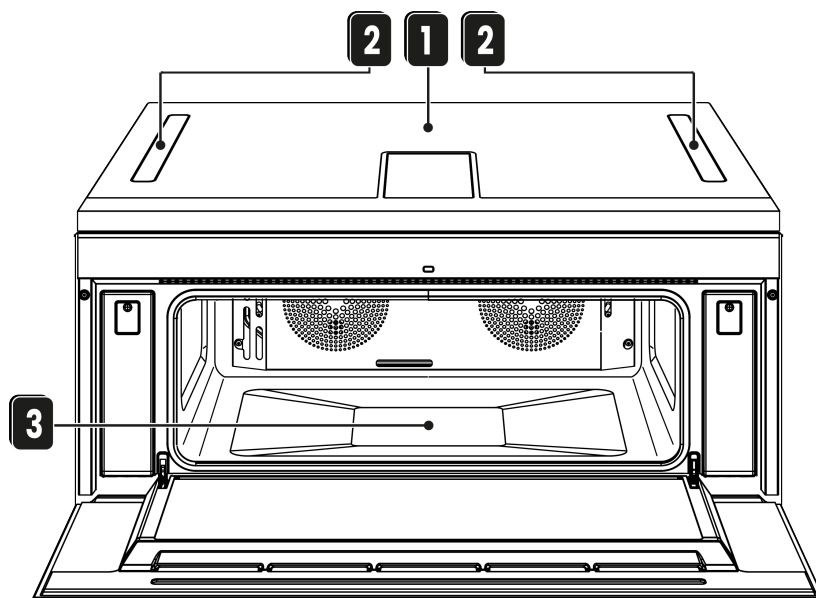
### • EXTRACTEUR :

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

### • FOUR :

Préchauffer l'appareil uniquement si indiqué dans la recette. Laisser décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson. Retirer les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Ouvrir le moins possible la porte de l'appareil pendant la cuisson. En cas de préparation de plusieurs desserts, il est conseillé de les cuire au four l'un après l'autre. Compte-tenu de la taille particulière de la chambre, il est possible d'insérer plusieurs moules les uns à côté des autres dans le compartiment de cuisson. Utiliser des moules foncés, avec de l'émail ou de la peinture noire, de préférence avec de l'émail noir, car ils absorbent la chaleur. L'écran montre la chaleur résiduelle lors de l'extinction du four. Il est possible d'utiliser cette chaleur pour garder les plats au chaud. Lorsque la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, réduire la température du four car la chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson. Éteindre l'éclairage pendant la cuisson, ne l'allumer que lorsque cela est nécessaire.

## 2. APERÇU DU PRODUIT



### Pièces importantes :

- 1 Plaque de cuisson Induction
- 2 Extracteur
- 3 Four



## 3. PARAMÈTRES INITIAUX DU PRODUIT

Remarque : Le menu paramètres pourra être mis à jour après la mise sur le marché du produit.

Remarque : Certaines fonctions indiquées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles.

Après avoir branché le four au secteur pour la première fois, il faudra effectuer le réglage initial du produit. Certains paramètres sont importants pour le fonctionnement correct de l'appareil. Consulter les chapitres suivants concernant les PARAMÈTRES PRINCIPAUX.

Il est toujours possible de modifier plus tard les paramètres saisis lors de la procédure initiale ; pour cela, accéder au Menu de réglage général à l'aide de la touche  sur l'écran PRINCIPAL.

### 3.1. PARAMÈTRES PRINCIPAUX

Pour accéder au menu paramètres, appuyer sur la touche . Un menu déroulant s'affichera, contenant les éléments visibles dans l'image ci-dessous.

**ATTENTION !** Ces paramètres sont nécessaires pour le fonctionnement correct du produit.



• **LANGUE** :    ...

Sélectionner la Langue.

• **CONFIGURATION WiFi** :   ...

Pour connecter le produit au routeur du réseau Domestique. Définir les données comme demandé.

• **PAYS** :    ...

Sélectionner le Pays.

• **DATE ET HEURE** :    ...

Définir les données comme demandé sur la page.

• **STANDBY ENERGY CONTROL** :    ...

Gérer l'activation/désactivation à partir de standby Energy Control. En cas de désactivation, il est possible d'afficher l'horloge et d'autres informations, même lorsque le Produit est éteint. L'Activation limite la consommation d'énergie au minimum lorsque le Produit est éteint.

• **POWER LIMITATION** :    ...

Régler l'absorption du produit.

Définir le SEUIL DE CONSOMMATION DE L'HABITATION en fonction du seuil maximum d'absorption de sa propre habitation.

Régler le SEUIL DE CONSOMMATION PERSONNELLE que l'on veut donner au produit.

• **DURETÉ DE L'EAU** :    ...

Permet au Produit d'établir la fréquence des lavages de détartrage. Régler la valeur de dureté de l'eau de son habitation. Le produit est muni d'une bande pour le test de dureté de l'eau. Ce réglage est indispensable pour connaître la fréquence du détartrage.

• **CRÉATION DU COMPTE** :   ...

Associer le produit au compte pour obtenir des avantages exclusifs et des fonctions supplémentaires, telles que l'assistant vocal.

• **MODE D'INSTALLATION** :    ...

Régler le type d'aspiration des Fumées du produit.

Le système d'aspiration, qui canalise les vapeurs et les fumées produites par la plaque et le four, peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recirculation interne. Consulter la section de ce manuel relative à l'installation et les sites [www.elica.com](http://www.elica.com) et [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) pour vérifier la gamme complète de kits disponibles, afin de pouvoir réaliser les différentes installations, filtrantes comme aspirantes.

•  **Version Filtrante** :

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce à travers les tubes dédiés (les filtres anti-odeur et les tubes doivent être achetés séparément). Pour plus d'informations, consulter les pages relatives aux accessoires et configurations (pour version filtrante) dans la partie illustrée de ce manuel.

•  **Version Aspirante** :

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

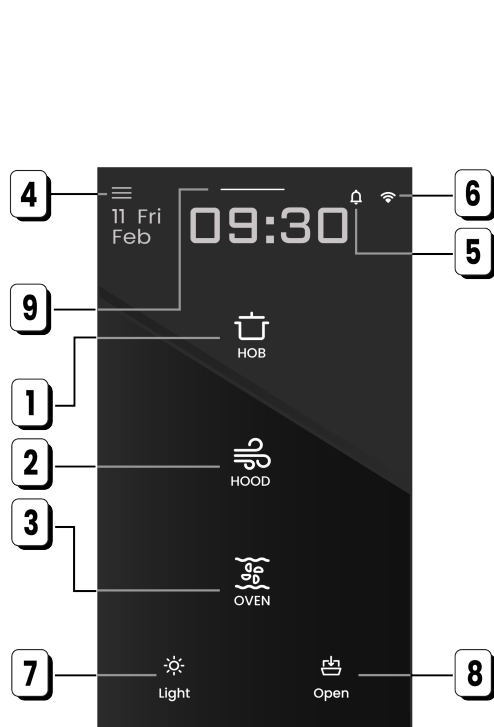
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours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

### 3.2. MISE À JOUR DU LOGICIEL DE L'APPAREIL

Il est possible de mettre à jour les fonctionnalités du produit en le connectant au réseau Wifi et en téléchargeant les nouvelles versions qu'Elica met à disposition.

### 3.3. ÉCRAN PRINCIPAL

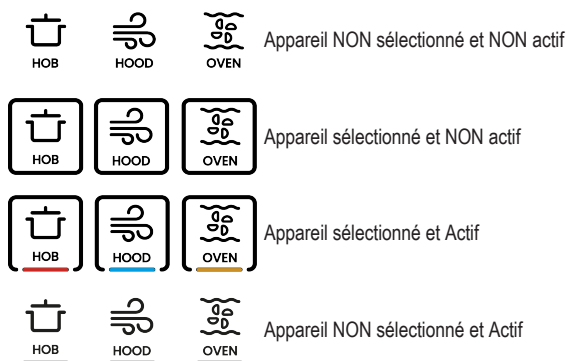
Après avoir effectué le réglage initial et après chaque allumage postérieur du produit, l'écran principal suivant s'affichera :



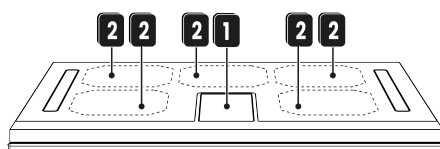
#### Indications Écran :

- 1 Menu principal plaque de cuisson.
- 2 Menu principal extracteur
- 3 Menu principal four
- 4 Menu paramètres
- 5 Menu notifications
- 6 Menu wifi
- 7 Allumage lumières
- 8 Ouverture porte four
- 9 - Menu rapide (faire défiler vers le bas)

#### Icônes relatives à l'état de l'appareil :



## 4. PLAQUE À INDUCTION



#### Pièces importantes :

- 1 Écran commandes
- 2 Zones de cuisson

### 4.1. INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

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

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

#### • Récipients pour la cuisson



Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

#### Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :

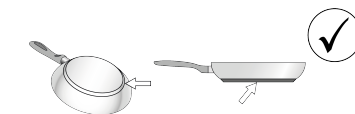
- le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Dans le cas inverse l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminue, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adéquate à la cuisson.



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- Les fonds non plats ou avec une surface rugueuse réduisent la surface de contact entre l'inducteur et la casserole, ce qui altère l'efficacité et l'expérience de cuisson.



#### • Récipients préexistants

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

#### • Diamètres fonds de casseroles conseillés

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



## 4.2. UTILISATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Après avoir sélectionné la Touche HOB, l'écran suivant s'ouvrira pour gérer la plaque à induction.



### Informations Écran :

- 1 - Sélecteur zones de cuisson
- 2 Menu favoris
- 3 Cooking Flow
- 4 Pause
- 5 BRIDGE Bridge
- 6a Indicateur d'absorption zones FL ; RL ; RC.
- 6b Indicateur d'absorption zones FR ; RR ;
- 7 - Sélecteurs appareil

### Autres icônes utiles :

- Cette icône permet de revenir à l'écran Initial.
- Présente dans les sous-menus de la plaque de cuisson en haut au centre, elle permet d'enregistrer les paramètres d'une zone de cuisson. Les programmes enregistrés seront visibles dans les FAVORIS de l'écran initial de la Plaque de Cuisson.
- Présente dans les sous-menus Plaque de cuisson en haut à droite, dans les écrans des sélecteurs Manuels. Cette touche permet de passer d'un sélecteur à défilement rotatif à un sélecteur à défilement vertical et vice versa.
- Présente dans le sous-menu de la Plaque de cuisson en haut à gauche. Indique la zone en cours de configuration ; le carré de la zone concernée devient rouge. Cette touche permet par ailleurs de quitter le sous-menu et de revenir au menu principal de la plaque.

### Icônes relatives à l'état des zones de cuisson :

#### Description

- Zone NON active.
- Zone NON active avec casserole détectée.
- 4 Zone active.
- Zone active avec casserole NON détectée.
- 4 00:24:00 Zone active régulée avec minuterie.
- Zone en refroidissement avec casserole NON détectée.
- Zone en refroidissement avec casserole détectée.

#### Description

- Fonction Auto. *Melting* active.
- Fonction Auto. *Warming* active.
- Fonction Auto. *Simmering* active.
- Fonction Automatic Heat-Up active.
- 4 Bridge actif.

## 4.2.1. FONCTIONS CUISSON

Séquence rapide des écrans principaux de la plaque de Cuisson :



### ● ACTIVATION ZONE DE CUISSON – Instructions Complètes

La plaque de cuisson est dotée de 5 zones de cuisson, qui peuvent également être activées simultanément.

**Activer :**

sélectionner l'une des 5 zones au centre de l'écran , sur la page-écran suivante il sera possible de définir la puissance de cuisson souhaitée. Pour revenir à l'écran principal de la Plaque, appuyer sur la touche en haut à gauche .

Les Puissances sélectionnables varient de 1 à 9. Il existe un niveau au-delà du niveau 9, qui est le niveau de puissance « booster » affiché par l'intermédiaire de l'icône . (Consulter le « Tableau de puissance » en fin de chapitre pour choisir la puissance la plus adaptée aux types de cuisson).

**Remarque :** La puissance peut également être réglée directement avec une pression prolongée sur la zone concernée, directement depuis la page principale de la plaque de cuisson. Pour régler la puissance, il suffira de faire glisser vers le haut ou vers le bas à l'intérieur du cadre de chaque zone de cuisson. .

**Désactiver :**

Sélectionner la zone active à éteindre , et sur la page-écran suivante appuyer sur **OFF** au centre de l'écran. Revenir à l'écran principal de la plaque en appuyant sur la touche en haut à gauche .

### ● BRIDGE ZONE – Instructions Complètes

Il est possible d'utiliser la zone de cuisson avant associée à la zone correspondante arrière (pour vérifier sur quelles zones est prévue cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

**Activer :**

Sur l'écran principal de la Plaque, sélectionner la touche **BRIDGE** ou appuyer simultanément sur les deux zones à unir. À ce stade, l'écran affichera un icône avec les deux zones unies, dont il sera possible de régler la puissance comme indiqué dans le paragraphe précédent (activation des zones de cuisson). Revenir à l'écran principal en appuyant sur la touche en haut à gauche .

**Désactiver :**

Sur la page-écran principale de la Plaque, sélectionner l'icône  ; l'écran réaffichera les zones séparées.

### ● FONCTIONS AUTOMATIQUES – Instructions Complètes

Les fonctions automatiques permettent de régler la température la plus adaptée pour des opérations particulières. Les fonctions suivantes sont disponibles :

 **MELTING** : Température prévue pour faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs caractéristiques sensorielles (chocolat, beurre, etc.).

 **WARMING** : Température prévue pour permettre le maintien au chaud délicat des plats, sans atteindre la température d'ébullition. Idéale pour les cuissons de longue durée comme les sauces tomates et bolognaises.

 **SIMMERING** : Température prévue pour faire mijoter des plats en maintenant un niveau de cuisson contrôlé. Elle évite le débordement de l'eau ou de nourriture, et les brûlures possibles sur le fond, typiques des préparations comme les risottos ou les légumes cuits à l'eau.

**Pour activer :**

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée ; sur l'écran suivant, appuyer sur l'icône  pour accéder au menu fonctions automatiques, puis sélectionner l'une des trois fonctions disponibles. Revenir à l'écran principal de la plaque en appuyant sur la touche en haut à gauche . L'une des trois icônes  /  /  sera présente dans la zone souhaitée, en fonction de celle choisie.

**Pour désactiver :**

Sélectionner la zone de cuisson où la fonction automatique est active  /  /  ; sur la page-écran suivante, appuyer sur **OFF** au centre de l'écran. Revenir à l'écran principal de la plaque en appuyant sur la touche en haut à gauche .

### ● AUTOMATIC HEAT UP – Instructions Complètes

La fonction Automatic Heat UP permet d'atteindre plus rapidement la puissance définie.

**Pour activer :**

Sélectionner une zone de cuisson et définir une puissance ; appuyer alors sur la touche , et dans le menu suivant sélectionner l'icône . Revenir à l'écran principal de la plaque en appuyant sur la touche en haut à gauche .

**Pour désactiver :**

Sélectionner une zone de cuisson où l'Automatic Heat Up est actif, appuyer sur **OFF** au centre de l'écran. Revenir à l'écran principal de la plaque en appuyant sur la touche en haut à gauche .

### ● COOKING FLOW – Instructions Complètes

Le Cooking Flow active un maximum de 3 zones de cuisson simultanément avec 3 puissances prédéfinies, permettant ainsi de régler la température de la casserole en la déplaçant simplement sur la plaque. La plaque de cuisson détecte la position des poêles et atteint la puissance définie, correspondante à la position.

**La fonction active par défaut les trois zones ci-dessus avec des puissances prédéfinies. (1-3-9)**

**Activer :**

Sur la page-écran principale de la Plaque, sélectionner , placer la casserole sur une zone active indiquée par l'écran, puis déplacer la casserole en fonction des besoins, sur les zones suivantes.

**Modifier la puissance :**

Sur l'écran principal du Cooking Flow sélectionner la zone à changer, sur la nouvelle page définir la nouvelle puissance, puis pour revenir à la page du Cooking Flow, appuyer sur la touche en haut à gauche .

**Modifier les zones :**

Il est possible de modifier les zones par défaut, en appuyant sur l'icône . Sélectionner les zones souhaitées, à chaque pression sur la zone celle-ci s'active ou se désactive.

Une fois la sélection terminée, appuyer sur , pour confirmer le choix et revenir à l'écran principal du Cooking Flow.

**Désactiver :**

Pour désactiver le Cooking Flow, appuyer sur la touche .

● PAUSE

La fonction pause permet de suspendre toute fonction active sur la plaque.

**pour activer / désactiver :** AVEC UNE OU PLUSIEURS ZONES ACTIVES ➡

● POT SELF DETECTOR

La plaque détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson, et indique leur position sur l'écran. Quand la casserole est détectée, les bords de la zone correspondante sur l'interface s'allument en blanc.

4.2.2. FONCTION MINUTERIE

● MINUTERIE ZONE DE CUISSON – Instructions Complètes

Il est possible de définir la fonction Minuterie sur chaque zone de cuisson indépendamment

À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

**Pour activer :**

Sur la page principale de la Plaque, appuyer sur la zone souhaitée, sélectionner l'icône  et enfin, à l'aide du sélecteur central, définir une valeur de **00h:01m** à **11h:59m**.

Confirmer la choix avec la touche confirmer . Revenir à l'écran principal de la Plaque, sélectionner l'icône en haut à gauche .

Un compte à rebours avec le temps restant  apparaîtra alors sur la page principale de la plaque, dans la zone qui a été temporisée.

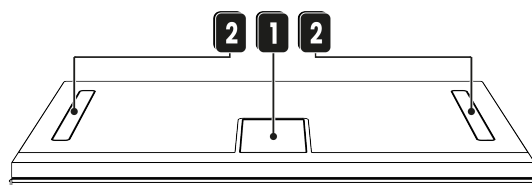
**Pour désactiver :**

Il est possible de désactiver la minuterie à tout moment en suivant la procédure d'activation et en ramenant le compte à rebours à **00h:00m** ; ou appuyer sur la touche OFF sur le sélecteur central.

4.3. TABLEAU DE PUISSANCE

| Niveau de puissance |                                                                                   | Typologie de cuisson                                            | Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)                                                                                                |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puissance maximale  |  | Réchauffer rapidement                                           | augmenter rapidement la température de l'aliment jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson                    |
|                     | 8-9                                                                               | Frيره - bouillir                                                | brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement                                                                             |
| Puissance élevée    | 7-8                                                                               | Faire revenir – rissoler - bouillir - griller                   | faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)                                                          |
|                     | 6-7                                                                               | Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller | faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)                                                         |
| Puissance moyenne   | 4-5                                                                               | Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller                   | étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes                                                                  |
|                     | 3-4                                                                               | cuire - mijoter - épaissir, remuer                              | cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (p. ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes               |
|                     | 2-3                                                                               | cuire - mijoter - épaissir, remuer                              | cuisson prolongée (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (p. ex. eau, vin, bouillon, lait) |
| Faible Puissance    | 1-2                                                                               | Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux       | fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions                                                                   |
|                     | 1                                                                                 | Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux       | garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos                                       |
| OFF                 | 0                                                                                 | Surface d'appui                                                 | Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé                                                                                                             |

## 5. EXTRACTEUR



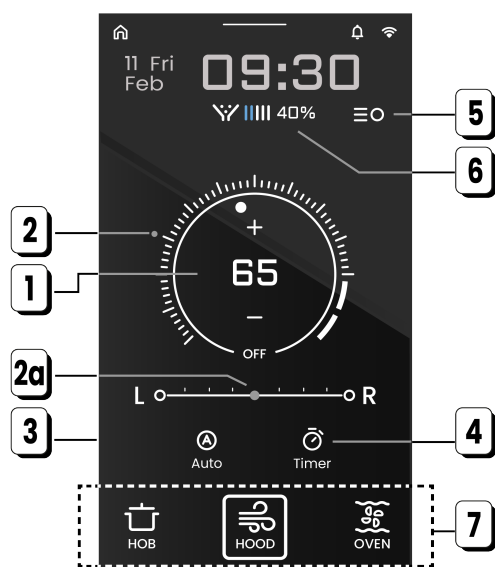
- Pièces importantes :**
- 1 Écran Commandes
  - 2 Zones d'extraction

### 5.1. INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

Le produit est doté d'un système d'extraction qui aspire par l'intermédiaire de deux fentes placées sur les côtés de la plaque de cuisson. L'ouverture des zones d'extraction est entièrement automatisée ; ne pas forcer l'ouverture manuellement sauf en cas de besoin extrême. Les volets s'ouvrent suite au réglage d'une puissance supérieure au niveau 1 et se ferment une fois que la puissance est au niveau 0. Éviter que des débordements abondants de liquide s'introduisent à l'intérieur des fentes d'extraction ; si cela se produit, consulter le chapitre de « maintenance extracteur ».

### 5.2. UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Après avoir sélectionné la Touche HOOD, l'écran suivant s'ouvrira pour gérer la plaque à induction.



#### Information Écran :

- 1 - Zone de sélection puissance d'extraction
- 2 - Indicateur d'activation ouverture sélective volets Drt et Gche
- 2a - Barre de gestion ouverture sélective volets Drt et Gche
- 3 (A) Fonction d'extraction automatique
- 4 (⌚) Fonction Minuterie
- 5 (≡) Gestion affichage sélecteurs
- 6 (🌫️) Afficheur saturation filtres
- 7 - Sélecteur appareil

#### Autres Icônes Utiles :

- (🏠) Cette icône permet de revenir à l'écran initial.
- (📶) Indique que l'on se trouve dans le menu de l'extracteur et se situe en haut à gauche.

#### 5.2.1. FONCTIONS EXTRACTEUR

##### ● ACTIVATION EXTRACTEUR – Instructions Complètes

Sur la page-écran principale de l'extracteur, par l'intermédiaire d'un indicateur au centre de l'écran, il est possible de gérer l'activation et de régler la puissance d'extraction la plus adaptée en fonction de la quantité de fumées produites par la cuisson. La vitesse peut être réglée sur une échelle de valeurs comprise entre 0 et 100. Au-dessus du niveau 100, il existe deux autres niveaux d'extraction « Booster » ; le premier niveau sera indiqué par

l'icône (NON clignotante) tandis que le deuxième niveau a la même icône (clignotante). Sur l'afficheur à écran rotatif, l'activation du booster est signalée par deux lignes qui s'illumineront en bleu.

**Remarque :** les boosters sont temporisés avec une durée de 5min chacun.

##### **Désactiver :**

appuyer sur la touche OFF ou définir 0 comme vitesse.

##### ● EXTRACTION SÉLECTIVE - Instructions Complètes

Permet d'activer l'extraction d'une seule bouche d'extraction.

**Attention :** L'extraction sélective ne peut être activée qu'avec une puissance d'extraction réglée à 30 ou plus et une zone active sur la plaque de cuisson.

Définir la vitesse à 30 ou plus, la barre de sélection L/R placée sous le sélecteur de vitesse s'activera, et L'INDICATEUR D'ACTIVATION D'OUVERTURE SÉLECTIVE DES VOILETS s'illuminera au même moment en bleu.

La barre de sélection L/R, permet de sélectionner le côté et de moduler l'angle d'ouverture du volet.

Pour revenir à l'extraction classique avec les deux fentes ouvertes, positionner le sélecteur au centre de la barre de sélection L/R.

##### ● AUTOCAPTURE SÉLECTIF – Instructions Complètes

En activant la fonction automatique Autocapture, l'extracteur s'allumera sur le côté et à la

vitesse les plus adaptés, et adaptera la capacité d'extraction en fonction du niveau défini dans les zones de cuisson.

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

##### **Activer / Désactiver :**

Sur l'écran principal de l'extracteur, appuyer sur l'icône (A). La puissance d'extraction que le logiciel juge la plus adaptée sera affichée dans le sélecteur au centre de l'écran.

##### ● SATURATION DES FILTRES

Le produit indique qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien des filtres, visible en temps réel sur cette icône 40%

#### 5.2.2. FONCTION MINUTERIE

##### ● MINUTERIE EXTRACTEUR – Instructions Complètes

La fonction Minuterie et son compte à rebours permettent de régler la durée de fonctionnement de l'extracteur.

##### **Pour activation :**

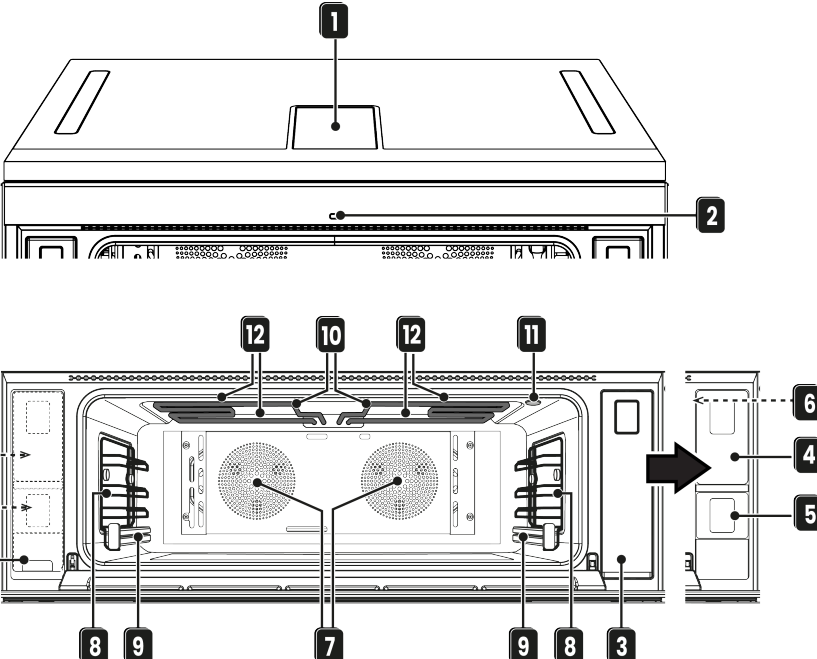
Sur l'écran principal de l'extracteur, avec l'extracteur allumé, appuyer sur la touche (⌚) ; un nouvel écran s'affichera avec un sélecteur au centre, sur lequel régler l'heure

souhaitée DE 00h:01m À 11h:59m. Appuyer sur la touche Confirmer pour confirmer et revenir à l'écran principal de l'extracteur.

##### **Pour désactiver :**

Il est possible de désactiver la minuterie à tout moment, en suivant la procédure d'activation et en ramenant le compte à rebours à 00h:00m. Appuyer sur la touche confirmer pour confirmer et revenir à l'écran principal de l'extracteur.

## 6. FOUR



### Pièces importantes :

- 1 Écran commandes
- 2 Poussoir porte four
- 3 Tiroir
- 4 Grille filtre
- 5 Filtres à charbon
- 6 Connecteur USB
- 7 Ventilateurs cuisson
- 8 Rails fixes
- 9 Rails télescopiques
- 10 Grill
- 11 Connecteur sonde de température
- 12 Ampoules
- 13 Réservoir

## 6.1. UTILISATION DU FOUR

En appuyant sur la Touche OVEN, son écran principal s'ouvre. Le Four permet de gérer 3 types de programmation : PROGRAMMES RAPIDES – MANUELS – PLATS.



### Informations Écran :

- 1 - Menu Programmes Rapides
- 2  Menu Programmes manuels
- 3  Menu Programmes plats
- 4  Menu Programmes récents
- 5  Menu Programmes Ma Sélection
- 6  Allumage Lumières
- 7  Allumage préchauffage four
- 8  Ouverture porte four
- 9 - Sélecteur appareil
- 10  Reprise du programme actif

### Autres Icônes Utiles :



Cette icône permet de revenir à l'écran principal.



Le trombone est présent dans les programmes PLATS. S'il est activé (Orange), il conserve les modifications apportées au programme par défaut.



Cette icône sera présente en haut à droite de tous les écrans où se trouvent les sélecteurs pour définir manuellement les valeurs. En la sélectionnant, il sera possible de passer d'un sélecteur à défilement rotatif à un sélecteur à défilement vertical et vice versa.



Présente dans le sous-menu du four en haut à gauche. Elle sert à quitter le sous-menu, pour revenir au menu principal du Four.



En sélectionnant cette icône il sera possible d'accéder à une série d'informations plus détaillées concernant la fonction.



Les programmes avec cette icône sélectionnée seront proposés dans la section MA SÉLECTION. Il est également possible de mettre cette ÉTIQUETTE lors de l'enregistrement du programme.



Cette icône sera présente en haut à droite dans les programmes PLATS. En la sélectionnant, il sera possible de passer d'un affichage à défilement latéral à un affichage à grille.



Indique l'état du niveau d'eau dans le réservoir pour les cuissons à la vapeur. Lire attentivement le chapitre dédié.

## 6.1.1. MENU PROGRAMMES MANUELS

### ●PROGRAMMES MANUELS – Instructions Complètes :

Le mode PROGRAMMES MANUELS propose TROIS types de programmes : CLASSIQUES ; VAPEUR ; SPÉCIAUX ;

Dans les programmes manuels, il est également possible d'utiliser une fonction appelée PROGRAMMES CONCATÉNÉS qui permet de programmer jusqu'à trois programmes qui démarreront les uns après les autres.

#### **Pour accéder au menu Programmes Manuels :**

Appuyer sur l'icône  ; le menu qui s'ouvre par défaut est le menu CLASSIQUES. Sélectionner SPÉCIAUX ou VAPEUR pour passer aux autres menus.

#### **Définir le Programme :**

Au centre de l'écran, sous les touches CLASSIQUES, VAPEUR ET SPÉCIAUX sont affichées les trois indications principales qu'il est possible de contrôler et/ou de modifier :

TYPE DE CUISSON  – TEMPÉRATURE  – TEMPS  du programme en cours de configuration. Appuyer sur l'un des trois champs pour entrer dans les menus qui permettront les modifications manuelles.

Après avoir modifié les champs souhaités, il est nécessaire de revenir à l'écran principal des PROGRAMMES MANUELS à l'aide de la touche en haut à gauche, pour pouvoir lancer le programme .

#### **Démarrer/Arrêter le programme :**

Sur l'écran principal des PROGRAMMES MANUELS, après avoir défini tous les paramètres souhaités :

Appuyer sur l'icône DÉMARRAGE  pour lancer le programme.

Appuyer sur l'icône STOP  pour arrêter le programme manuellement.

**REMARQUE** : Pour une procédure linéaire, il est conseillé de gérer successivement la configuration du programme, puis la température et enfin la durée. Il est dans tous les cas possible de définir librement ces trois valeurs, sans une séquence prédéfinie.

**REMARQUE** : Les tableaux suivants répertorient et expliquent en détail les programmes disponibles pour les deux sous-menus.

**REMARQUE : Fonctions activables** : DELAY  ; CAPTEUR DE TEMPÉRATURE  ; FAST PRE-HEAT  ; il s'agit de fonctions activables uniquement si leur symbole est présent dans le programme. Ce chapitre contient un paragraphe dédié à chacune, et explique leur fonctionnement.

## »» PROGRAMMES MANUELS – (CLASSIQUES) :



| Programme |                       | Température (C°)             | Fonctions activables |   |   | Description                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|-----------------------|------------------------------|----------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Cuisson Statique      | 30°<br>Max 280°              |                      |   |   | Pour la cuisson traditionnelle sur un niveau, particulièrement adaptée aux desserts                                                                                                                                                                |
|           | Cuisson Ventilée      | 30°<br>Max 280°              | -                    |   |   | Convient à tous les aliments, possibilité de cuire sur plusieurs niveaux                                                                                                                                                                           |
|           | Cuisson Intensive     | 30°<br>Max 280°              | -                    |   | - | Pour cuisiner de manière rapide et intense les aliments comme le poulet, le poisson en papillote, les légumes braisés.                                                                                                                             |
|           | Grill                 | 3 niveaux pour chaque moitié | -                    |   | - | Utiliser ce mode de cuisson pour dorer la partie supérieure des aliments (par exemple viandes, lasagnes ou gratins). Il est possible d'utiliser séparément la résistance, à droite et à gauche, pour faire griller de petites portions d'aliments. |
|           | Grill Ventilé         | 30°<br>Max 280°              |                      |   |   | Utiliser ce mode pour faire griller de la viande ou du poisson en positionnant les morceaux les plus grands sur le niveau le plus bas.                                                                                                             |
|           | Cuisson Lente         | 30°<br>Max 120°              |                      | - |   | Pour une cuisson délicate et lente, idéale pour préserver le moelleux des aliments.                                                                                                                                                                |
|           | Résistance Inférieure | 30°<br>Max 200°              |                      |   |   | Utiliser ce mode à la fin de la phase de cuisson pour faire dorer ou rendre croustillant le fond d'un gâteau ou d'une pizza.                                                                                                                       |
|           | Friture à Air         | 30°<br>Max 280°              | -                    |   |   | Pour cuire des frites, du poisson, des ailes de poulet, des croquettes et des légumes de manière saine, en réduisant la quantité d'huile mais en préservant le croustillant et le goût à l'aide de la grille spéciale fournie                      |
|           | Pizza (no steam)      | 30°<br>Max 280°              | -                    |   |   | Pour préparer des pizzas bien dorées sur le dessus et croustillantes sur le dessous.                                                                                                                                                               |
|           | Pain                  | 30°<br>Max 280°              | -                    |   |   | Pour préparer du pain                                                                                                                                                                                                                              |
|           | Cuisson Ventilée Éco  | 30°<br>Max 200°              |                      |   |   | Cette cuisson utilise le système de chauffage optimisé pour économiser de l'énergie lors de la cuisson. Les temps de cuisson augmentent légèrement mais les résultats restent les mêmes.                                                           |

**REMARQUE commande Grill** : la commande de gestion de température n'apparaîtra pas dans le sous-menu Grill ; à la place il y aura la commande de gestion des niveaux, qui permettra de gérer les niveaux de puissance du gril de 0 à 3. Il est possible d'utiliser séparément la résistance à droite ou à gauche, pour griller de petites portions. Une icône au centre

de l'écran permettra de gérer cette option : Grill séparé, Grill concaténé.

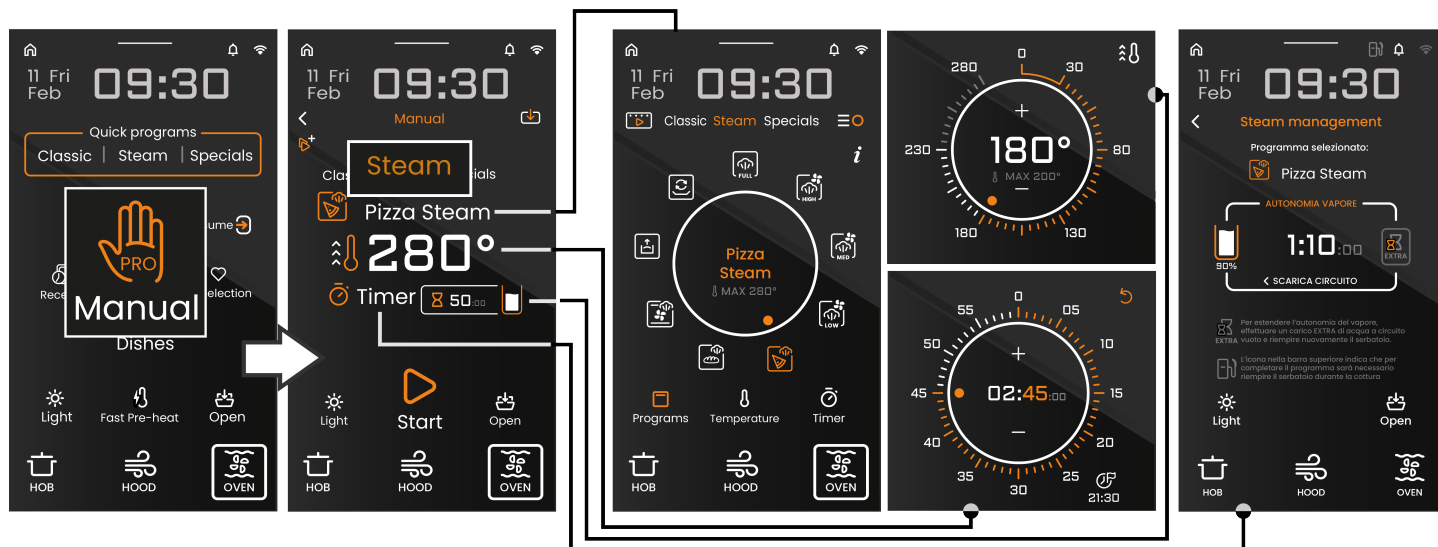
**REMARQUE** : Fonctions activables : DELAY ; SONDE de température ; FAST PRE-HEAT. Voir chapitres dédiés.



## » PROGRAMMES MANUELS – (VAPEUR) :

Le système de cuisson à la vapeur cuit beaucoup plus délicatement et rapidement différents types d'aliments. Avec cette méthode de préparation, la forme, la couleur et l'arôme typique des aliments restent intacts. Particulièrement indiquée pour la cuisson des viandes, des légumes et des produits de boulangerie. Pour les cuissons à la vapeur, il est conseillé d'utiliser les récipients en métal fournis, en veillant à positionner la plaque en acier sous le lèche-frite perforé, afin de collecter le liquide produit par les aliments pendant la cuisson

**ATTENTION** : Chaque fois que l'on utilise le four avec les programmes à Vapeur, il est nécessaire de **TOUJOURS** nettoyer et remplir le réservoir.



| Programme                 | Température (C°) | Fonctions activables | Description                                                                                                                                   |
|---------------------------|------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza Steam               | 30°<br>Max 280°  | -                    | Pour préparer des pizzas. Pour une pizza bien dorée sur le dessus et croustillante sur le dessous à l'aide de la vapeur                       |
| Pain Steam                | 30°<br>Max 280°  | -                    | Pour préparer toute sorte de pains moelleux et intensément dorés                                                                              |
| Cuisson Intensive         | 30°<br>Max 280°  | - - -                | Pour cuisiner de manière rapide et intense des aliments comme le poulet, le poisson en papillote, les légumes braisés avec l'ajout de vapeur. |
| Humidité Élevée Ventilée  | 90°<br>Max 130°  |                      | Idéale pour cuisiner des plats délicats comme les crèmes, les flans, les timbales et le poisson                                               |
| Humidité Moyenne Ventilée | 90°<br>Max 200°  |                      | Idéale pour cuire des viandes mijotées ou braisées, du pain et des pâtes levées sucrées                                                       |
| Humidité Faible Ventilée  | 90°<br>Max 200°  |                      | Idéale pour la viande, la volaille, les plats au four                                                                                         |
| Cuisson à la Vapeur       | 90° -100°        | -                    | Idéale pour tous les plats                                                                                                                    |

REMARQUE : Fonctions activables : DELAY ; SONDE de température ; FAST PRE-HEAT. Voir chapitres dédiés.

## »» PROGRAMMES MANUELS – (SPÉCIAUX) :

Avec les PROGRAMMES SPÉCIAUX il est possible de gérer la Décongélation et d'autres activités particulières.



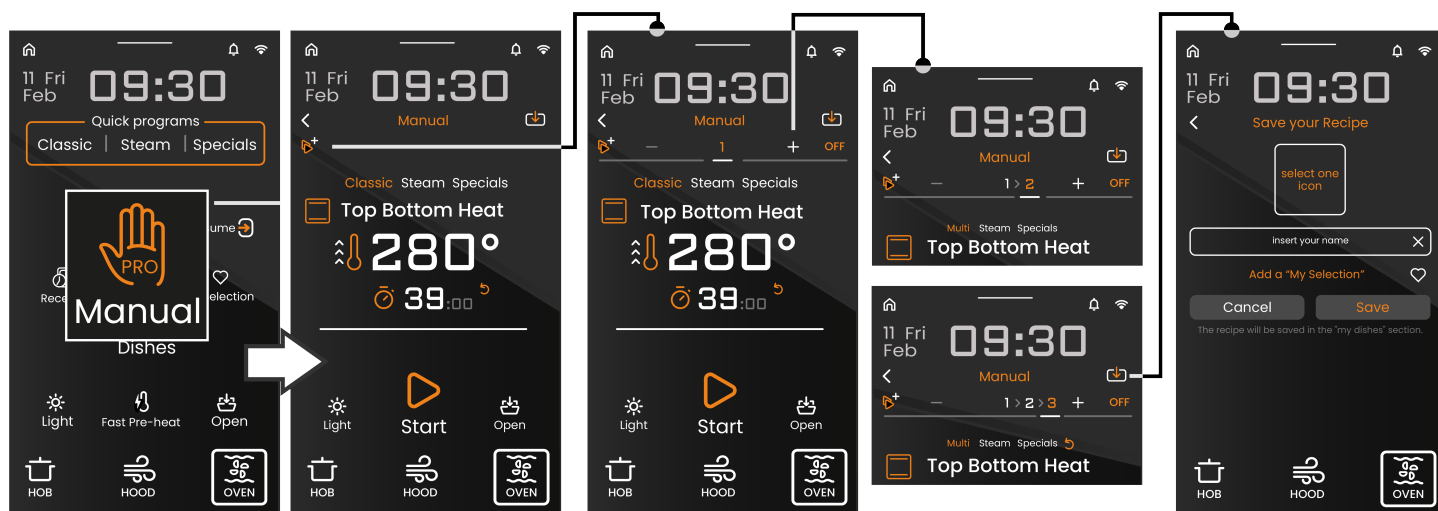
| Programme | Température (C°)               | Fonctions activables | Description                                                                                                                             |
|-----------|--------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Décongélation<br>30° - 40°     | -                    | - Pour décongeler plus rapidement                                                                                                       |
|           | Chauffage Plats<br>60° - 70°   | -                    | - Pour chauffer les assiettes, les récipients ou les plats ou des plats à four                                                          |
|           | Maintien au Chaud<br>60° - 90° | - -                  | - Pour maintenir des plats cuits au chaud                                                                                               |
|           | Sécher<br>30° - 150°           | -                    | - Pour sécher des herbes aromatiques, des fruits, des légumes.                                                                          |
|           | Pousse<br>30° - 50°            | - -                  | - Permet la pousse de la pâte plus rapide par rapport à celle ayant lieu à température ambiante et la surface de la pâte reste humide   |
|           | Régénération<br>60° - 90°      | -                    | - Pour réchauffer des plats prêts et des produits de boulangerie. La vapeur aide à les régénérer comme s'ils venaient de sortir du four |

REMARQUE commande décongélation : Il sera également possible de définir le poids de l'aliment à décongeler dans le sous-menu de la Minuterie de cette fonction.

REMARQUE : Fonctions activables : DELAY ; SONDE de température ; FAST PRE-HEAT. Voir chapitres dédiés.

## » PROGRAMMES MANUELS – (fonction CONCATÉNÉS) :

Permet de définir jusqu'à un maximum de 3 programmes qui démarreront automatiquement les uns après les autres, en fonction de la séquence et du timing choisi lors de la programmation ; ATTENTION : Pour créer le programme concaténé il est obligatoire de définir la durée des programmes.



### • CONCATÉNÉS – Instructions Complètes :

#### Définir fonction :

Entrer dans le menu programmes MANUELS et définir le premier programme à utiliser pour commencer. Pour ajouter le programme suivant, il est obligatoire de définir la

durée du premier programme en sélectionnant l'icône TEMPS . Après cette opération, l'icône des PROGRAMMES CONCATÉNÉS s'activera en haut à gauche sur l'écran

principal des programmes MANUELS .

En sélectionnant l'icône dans la partie supérieure de l'écran, une barre apparaîtra pour ajouter/éliminer les programmes à effectuer après le premier. Utiliser et pour gérer cette opération.

Une fois le deuxième programme ajouté, il sera possible de procéder au réglage des paramètres comme pour le premier programme. Pour ajouter un troisième programme il sera là aussi obligatoire de définir la durée du deuxième programme en sélectionnant

l'icône TEMPS .

#### Modifier ou vérifier le programme :

Pour effectuer des modifications aux programmes précédents ou vérifier que les paramètres précédemment définis sont corrects, sélectionner le numéro du programme dans la liste en haut au centre. 1 > 2 > 3 OFF ici, 1.

#### Enregistrement du programme :

Il est également possible d'enregistrer le programme en cours de création, qu'il soit Simple ou Concaténé, à partir de l'écran principal des PROGRAMMES MANUELS.

Sélectionner cette icône en haut à droite , un écran s'ouvrira pour permettre de donner un NOM au programme et d'associer une IMAGE représentative parmi celles disponibles. Pour confirmer l'enregistrement, sélectionner l'icône ENREGISTRER

Le programme enregistré pourra être consulté dans MES PLATS dans les programmes PLATS.

#### Démarrer / Arrêter programme :

Après avoir configuré tous les paramètres souhaités, pour démarrer la programmation concaténée :

Appuyer sur l'icône DÉMARRAGE pour lancer le programme.

Appuyer sur l'icône STOP pour arrêter le programme manuellement.

## 6.1.2. PROGRAMMES PLATS

Avec les PROGRAMMES PLATS il est possible de préparer n'importe quel plat de manière simple et pratique. Après avoir choisi la catégorie et l'aliment, l'appareil suggère les applications adéquates, paramètres et accessoires inclus.



### ● PROGRAMMES PLATS – Instructions Rapides

#### Utiliser un Programme Plat :

Appuyer sur l'icône  pour accéder à un nouvel écran où deux types de listes de plats sont disponibles : ELICA DISHES (qui est le menu qui s'ouvre par défaut) et MY DISHES, plus un mode spécial appelé DUAL COOKING (voir chapitre à part pour ce Mode).

#### Utiliser les Listes ELICA DISHES :

Dans ELICA DISHES, les programmes sont divisés par type d'aliment, MEAT / FISH / PASTA etc. Des plats sont proposés dans chaque catégorie.

Sélectionner le plat pour accéder à l'écran de démarrage et de gestion du programme associé. À partir de là il est possible de lancer le programme avec les paramètres prédéfinis ou de modifier les paramètres par défaut avant de lancer le programme.

#### Utiliser les Listes MY DISHES :

MY DISHES contient la liste des programmes personnalisés enregistrés par l'utilisateur avec les paramètres qui lui conviennent.

#### Lancer les programmes prédéfinis :

Veiller à utiliser le niveau et le récipient conseillés puis lancer le programme .

#### Modifier Les programmes avant le démarrage :

Avant de lancer un programme prédéfini, il est possible de modifier certains paramètres pour personnaliser la cuisson. Appuyer sur PERSONNALISER au centre de l'Écran pour rendre modifiable les paramètres suivants modifiables : TEMPÉRATURE ex.  170° ; POIDS DU PLAT OU DES PORTIONS  /  ; TEMPS DE CUISSON  ; RÉSULTATS DE CUISSON .

#### Conserver les modifications apportées au programme prédéfini :

Après avoir modifié un programme il est possible de conserver les nouveaux paramètres de cette cuisson ; pour ce faire, sélectionner l'icône  pour qu'elle devienne orange .

#### Remettre le programme aux paramètres initiaux avant modification :

Il est possible à tout moment de rétablir les paramètres d'origine ; il suffit d'appuyer sur l'icône  pour qu'elle redevienne blanche. .

### ● PROGRAMMES PLATS – Cuissons à la vapeur

Certains plats sont marqués de l'icône  pour indiquer qu'une cuisson à la vapeur est prévue. L'INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU (du réservoir « M ») apparaîtra aussi dans ces programmes, sur la droite .

**ATTENTION !** : À chaque utilisation de cuisson à la vapeur, s'assurer de laver et de remplir complètement le réservoir M d'eau claire. Pour accéder, démonter et nettoyer le réservoir ; lire le chapitre entretien et consulter la partie finale des illustrations.

### ● PROGRAMMES PLATS – Cuissons avec Sonde de température :

Certaines cuissons prévoient l'utilisation de la sonde de température ; dans ce cas, le symbole  apparaîtra sous la température. Monter et positionner correctement cet accessoire pour pouvoir lancer le programme.

**⚠ ATTENTION** : avant d'utiliser la Sonde de température, lire attentivement le chapitre dédié à cet accessoire.

### 6.1.3. PROGRAMMES RAPIDES

Programmes rapides est un mode d'utilisation simplifié pour le réglage des paramètres : Programme de cuisson, Température, Minuterie. Les programmes rapides ne permettent pas de gérer les fonctions avancées telles que SONDÉ, DELAY, MULTI-COOKING, ENREGISTREMENT PROGRAMMES. Les tableaux relatifs au réglage des programmes restent identiques, tout comme les conseils de cuisson proposés par Elica.

#### »» PROGRAMMES RAPIDES – (CLASSIQUES) :



#### »» PROGRAMMES RAPIDES – (VAPEUR) :



#### »» PROGRAMMES RAPIDES – (SPÉCIAUX) :



## 6.1.4. AUTRES FONCTIONS FOUR

### ● RECENT :

Cette fonction permet de sélectionner, à partir d'une liste, l'un des derniers programmes utilisés.

Sur l'écran principal du Four, appuyer sur l'icône .

### ● FAST PRE HEAT

Cette fonction permet de préchauffer le four rapidement.

**Remarque :** Il sera impossible de lancer des cuissons tant que le préchauffage n'arrive pas à la valeur définie. Il sera dans tous les cas possible de désactiver le préchauffage à tout moment pour lancer la programmation.



### ● FAST PRE-HEAT - Instructions Complètes

#### Activer :

Sur l'écran principal du Four, appuyer sur l'icône du Fast Pre Heat  ; cela permettra d'avoir accès à une nouvelle page où il sera possible de définir la température de préchauffage souhaitée. Appuyer sur la touche  (DÉMARRAGE) pour lancer le préchauffage. Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur .

#### Modifier la température :

Il est possible de modifier à tout moment la température à atteindre, sur l'écran principal du four, en appuyant sur les touches  et  de l'indicateur de température . Sinon, il est possible de définir la nouvelle température à l'aide du Sélecteur ; pour accéder à l'écran avec le Sélecteur, appuyer sur le numéro de l'indicateur de température, ici **180**. Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur .

#### Désactiver de manière anticipée :

Appuyer sur le numéro de l'indicateur de température , ici **180**, pour accéder à l'écran du Sélecteur ; appuyer maintenant sur la touche  (STOP).

Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur .

#### États du Fast pre Heat :

LE FAST PRE HEAT EST ACTIF (mais N'a PAS atteint la température) : l'icône du four changera  et par conséquent l'icône du FAST PRE HEAT  - **180° + Fast Pre-heat**. En entrant dans le menu de gestion des programmes, l'icône suivante s'affichera au-dessus de la touche d'avertissement : .

LE FAST PRE HEAT EST ACTIF (et a atteint la température) : l'icône du four changera  et par conséquent l'icône du FAST PER HEAT  - **180° + Fast Pre-heat**. En entrant dans le menu de gestion des programmes, l'icône suivante s'affichera au-dessus de la touche d'avertissement : .

Quand le Four aura atteint la température souhaitée, l'Écran proposera automatiquement deux choix INTERROMPRE ou MAINTENIR.

INTERROMPRE : le Fast Pre Heat se désactive et il sera donc possible de définir le programme souhaité.

MAINTENIR : le four restera à la température définie pendant 20min.

**Remarque :** Si l'utilisateur n'intervient pas, le four maintient la température pendant 20 minutes puis quitte la fonction.

## 6.1.5. DURÉE DE CUISSON

Avec la fonction MINUTERIE , il est possible de gérer la durée du programme de cuisson, afin d'interrompre automatiquement le fonctionnement au terme de la valeur définie.

La durée peut être définie, modifiée ou supprimée avant ou avec le programme de cuisson en cours.

La gestion de la Minuterie de cuisson ne peut pas être effectuée si la fonction SONDE est active.

Il n'est pas obligatoire de définir une durée pour lancer une cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après une période de temps de XX minutes si une fonction de chauffage manuelle est active sans définition de durée.

**ATTENTION : Si avec le Programme en cours, la MINUTERIE est interrompue en**

**appuyant sur l'icône reset Minuterie  (à droite du compteur minuterie) les programmes de cuisson en cours continuent sans minuterie. Dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson en cours, pour éviter de brûler le plat.**

### ● DURÉE RETARDÉE (DELAY) – Instructions Complètes

Cette fonction NE peut PAS être activée dans les programmes Rapides.

La fonction permet de commencer ou de terminer un programme de cuisson après une certaine période définie par l'utilisateur. Il est possible de retarder le départ d'1 minute jusqu'à un maximum de **23 heures et 59 minutes**.

**Remarque :** Toujours s'assurer que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et ne se gâtent.

**Pour activer la fonction :**

Il est nécessaire, comme condition de départ, de définir un temps de cuisson , et de revenir ensuite à l'écran principal du programme de cuisson , sur lequel cette icône sera désormais sélectionnable  (sur la droite au-dessus de l'icône d'ouverture de la porte de four). Sélectionner pour accéder à l'écran de gestion de la fonction Delay.

Activer la fonction par l'intermédiaire de l'icône en haut à droite  ➡ . Deux modes de réglage du retard seront disponibles, comme indiqué ci-dessous :

 Définit l'horaire de démarrage du programme.

 Définit l'horaire d'arrêt du programme.

**Remarque :** Les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà calculées dans l'horaire de fin de cuisson.

Appuyer sur CONFIRMER. Pour accepter le réglage et revenir à l'écran principal du programme de cuisson. Lancer le programme .

## 6.1.6. OUVERTURE PORTE

L'ouverture de la porte est automatique en sélectionnant l'icône  sur l'écran. Il sera dans tous les cas possible d'ouvrir la porte manuellement en agissant sur son côté.

En cas d'ouverture de la porte du produit pendant le fonctionnement, celui-ci s'arrête immédiatement. Une fois la porte fermée, l'appareil poursuit le programme sélectionné.

À l'ouverture de la porte, la fonction d'aspiration des vapeurs du four s'active pendant 10 s. La fonction peut être désactivée dans le menu spécifique.

## 6.1.7. LUMIÈRES

La gestion de la lumière peut être MANUELLE ou AUTOMATIQUE.

Sur l'écran Initial  sélectionner l'icône  puis LUMINOSITÉ pour gérer les paramètres.

**Mode MANUEL :** L'éclairage ne s'allume que lorsque l'utilisateur le souhaite.

**Mode AUTOMATIQUE :** L'éclairage intérieur s'allume à l'ouverture de la porte. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint. Il reste allumé 1 minute après la fermeture de la porte.

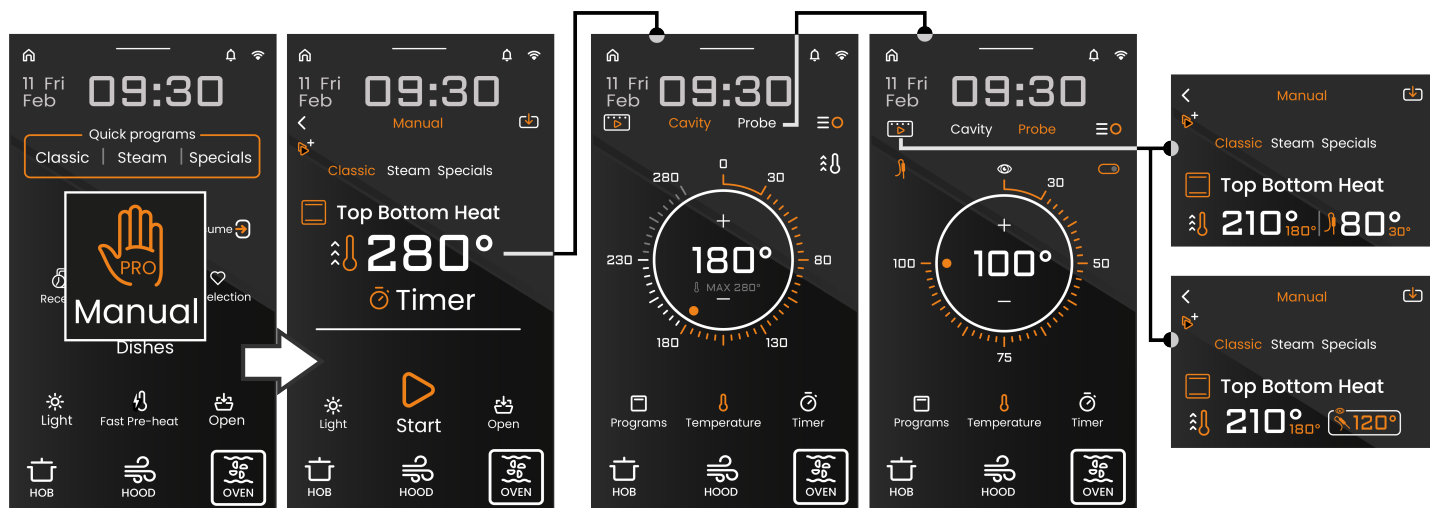
L'éclairage intérieur s'allume pendant 3 minutes au démarrage d'un programme. À la fin du cycle, il s'allume pendant 3 minutes supplémentaires.

**REMARQUE :** Il sera dans tous les cas toujours possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à l'aide de la commande spécifique.



## 6.2. SONDE ALIMENTAIRE

Avec la Sonde alimentaire il est possible de cuire avec précision du poisson, de la volaille, de la viande en différents morceaux et de différentes tailles. La sonde permet en effet une cuisson parfaite des aliments grâce au contrôle précis de la température au cœur du plat. La température à cœur des aliments est mesurée par un capteur spécial situé à l'intérieur de la pointe.



**Attention :** La sonde de température doit **UNIQUEMENT** être utilisée pour contrôler la température des aliments en cours de cuisson dans le four, après l'avoir branchée au connecteur situé dans le compartiment de cuisson. **NE PAS L'UTILISER à d'autres fins ou d'une autre manière.**

**Attention :** La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.

**Attention :** Pour une mesure précise de la température au cœur du plat, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec des os ou des parties grasses.

**Attention :** Tous les types de programmes de cuisson ne sont pas adaptés au fonctionnement avec la sonde de température ; vérifier la compatibilité dans le tableau.

**Attention :** Pour obtenir des résultats optimaux, les aliments devraient être à température ambiante.

### ● SONDE ALIMENTAIRE – Température maximale d'utilisation

**La Sonde alimentaire a une température de fonctionnement maximale de 220°C**



Avec la Sonde insérée et la température de la chambre du four supérieure à 220°C, cette fenêtre pop-up d'ALERTE apparaîtra à l'écran et le four ouvrira automatiquement la porte de la chambre de cuisson. Cet automatisme perdurera jusqu'au retrait de la sonde ou tant que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson ne descendra pas en dessous de 220°C.

### ● SONDE DE TEMPÉRATURE – Instructions Complètes

#### Activation et connexion de la sonde :

La sonde peut être gérée dans le menu TEMPÉRATURE des programmes MANUELS ou PLATS. Par défaut, elle est désactivée. Une fois dans le menu TEMPÉRATURE, sélectionner SONDE en haut à droite.

Sur cet écran, activer la détection . Une icône apparaîtra en haut à gauche . Brancher le câble de la sonde au connecteur du four, l'icône signalera la connexion en changeant de couleur .

**Remarque :** En accédant à ce menu après avoir branché le câble, cette fonction déjà automatiquement activée  ; l'icône d'état de la sonde indiquera elle-aussi que la sonde est connectée .

**Attention :** Si le câble de la sonde est branchée au four, il sera impossible de désactiver cette fonction ; cet état sera signalé par l'icône comme suit :  ➔ .

#### Gestion des Fonctions de la Sonde :

La sonde peut fonctionner selon deux modes : MANUEL (Target) ou CONTRÔLE.

Après avoir activé la sonde, cette icône  s'activera dans le sélecteur central ; en appuyant dessus, il est possible de choisir l'un des deux modes.

**Mode CONTRÔLE :** la sonde se limite à relever la température. Cette valeur sera affichée près de la température définie sur l'écran principal des programmes MANUELS ou PLATS.  210°C  80°C

**Mode MANUEL (Target) :** En mode Target, il faut définir manuellement la valeur de la température intérieure que doit atteindre le plat. Cette valeur sera affichée près de la température définie sur l'écran principal des programmes MANUELS ou PLATS.

 210°C  80°C. À proximité du grand chiffre de la température définie, ici 80 °C, est affichée une valeur qui se réfère à la température relevée en temps réel par la sonde. Ici, 30°C.

**REMARQUE :** La plage de température sélectionnable va d'un minimum de 20°C jusqu'à un maximum de 90°C.

Une fois la température intérieure définie atteinte, un signal sonore est émis et l'appareil cesse de chauffer.

Avec ce mode, il sera impossible de définir manuellement le TEMPS d'extinction du four car la gestion sera prise en charge par la sonde.

#### Procédure d'insertion/connexion de la Sonde :

Placer l'aliment sur une plaque ➡ Insérer la pointe de la sonde dans l'aliment ➡ S'assurer que la sonde de température est insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins sur les 3/4 de sa longueur, mais sans toucher la

plaque située en dessous et sans sortir de l'aliment. ➡ Brancher la fiche de la sonde dans le siège dédié.



#### Morceau de viande fin

Enfiler la Sonde alimentaire à l'endroit le plus épais de la viande.



#### Morceau de viande épais

Enfiler la sonde alimentaire par le haut en la gardant inclinée.



#### Volaille

Enfiler la sonde pour rôtis dans la partie la plus épaisse de la poitrine. En fonction des caractéristiques de la volaille, insérer le thermomètre pour rôtis transversalement ou dans le sens de la longueur.



Disposer la volaille sur la grille avec le côté de la poitrine tourné vers le bas



#### Poisson

Enfiler la sonde pour rôtis derrière la tête du poisson vers l'arête.

Disposer le poisson entier sur la grille, sans le tourner, en utilisant par exemple des demi-pommes de terre comme support.

## 6.3. TABLEAU DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE AVEC SONDE ALIMENTAIRE

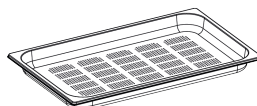
| BŒUF                                                | saignant | À point | Bien Cuit |
|-----------------------------------------------------|----------|---------|-----------|
| Rosbif                                              | 45°      | 60°     | 70°       |
| Côte                                                | 45°      | 60°     | 70°       |
| Pain de viande                                      | 80°      | 83°     | 86°       |
| <b>PORC</b>                                         |          |         |           |
| Échine ou longe                                     | 65°      | 68°     | 72°       |
| Jarret                                              | 80°      | 83°     | 85°       |
| Filet                                               | 65°      | 69°     | 75°       |
| Jambon                                              | 65°      | 70°     | 75°       |
| <b>VEAU</b>                                         |          |         |           |
| Rôti de veau                                        | 75°      | 78°     | 80°       |
| Jarret de veau                                      | 80°      | 83°     | 85°       |
| Côte de veau                                        | 65°      | 68°     | 70°       |
| <b>LAPIN</b>                                        |          |         |           |
| Lapin entier/Pain de viande                         | 72°      | 75°     | 80°       |
| <b>AGNEAU / MOUTON</b>                              |          |         |           |
| Gigot de mouton                                     | 80°      | 85°     | 88°       |
| Filet de mouton                                     | 75°      | 80°     | 85°       |
| Rôti d'agneau/Gigot d'agneau                        | 65°      | 70°     | 75°       |
| <b>GIBIER</b>                                       |          |         |           |
| Selle de lièvre/Selle de chevreuil                  | 60°      | 70°     | 75°       |
| Cuisse de lièvre/lièvre entier/Cuissot de chevreuil | 70°      | 75°     | 80°       |
| <b>VOLAILE</b>                                      |          |         |           |
| Poulet                                              | 80°      | 83°     | 86°       |
| Canard entier ou demi/                              | 75°      | 80°     | 85°       |
| Dinde entière ou poitrine                           |          |         |           |
| Magret de canard                                    | 60°      | 65°     | 70°       |
| <b>POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)</b>             |          |         |           |
| Grand poisson entier cuit à la vapeur/rôti          | 60°      | 64°     | 68°       |
| <b>RAGOÛTS-LÉGUMES PRÉCUITS</b>                     |          |         |           |
| Casserole de courgettes/brocolis/fenouil            | 85°      | 88°     | 91°       |
| <b>RAGOÛTS - PLATS SAVOUREUX</b>                    |          |         |           |
| Cannellonis/Lasagnes/Pâtes au four                  | 85°      | 88°     | 91°       |

## 7. ACCESSOIRES

### ACCESSOIRES ELICA :



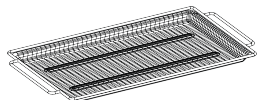
**Lèche-frite en Verre** : Utile pour la cuisson des desserts, des pâtisseries, des gâteaux, des plats surgelés et des rôtis. Elle peut aussi être utilisée comme récipient pour récupérer les graisses des cuissons effectuées directement sur la grille.



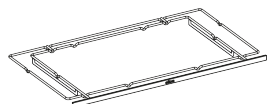
**Lèche-frite Perforée** : Convient à la cuisson à vapeur. À associer à la grille multifonction.



**Grille** : Utile pour le support de récipients, de plats et de moules mais aussi pour la cuisson d'aliments qui peuvent goûter comme les rôtis et les grillades.



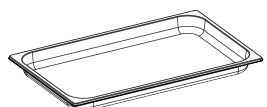
**Grille pour cuisson à air** : à utiliser pour la cuisson à l'air. À associer à la grille multifonction



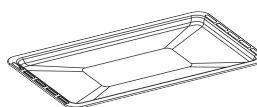
**Structure de support** : Support à utiliser en association avec d'autres accessoires, en fonction des plats à cuire.



**Support supplémentaire pour plaques à Pizza** : Utile pour cuire des pizzas surgelées. À associer à la grille multifonction



**Lèche-frite non perforée** : Utile pour la cuisson d'aliments qui ne goûtent pas ou qui n'ont pas besoin d'épaisseur particulière et pour garder une forme, comme les lasagnes, etc. À associer à la grille multifonction



**Lèche-frite en métal (\*)** : Utile pour la cuisson des desserts, des pâtisseries, des gâteaux, des plats surgelés et des rôtis. Elle peut aussi être utilisée comme récipient pour récupérer les graisses des cuissons effectuées directement sur la grille.



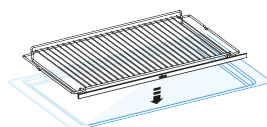
**Réservoir d'eau (M)** : À utiliser pour les cuissons à la vapeur. L'utilisation correcte est indiquée dans le chapitre dédié aux cuissons à la vapeur. Lire attentivement aussi le chapitre entretien du Réservoir



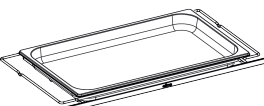
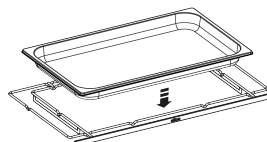
**Sonde de température** : Pour la mesure de la température dans les aliments, comme les viandes ou le poisson. Pour plus de détails, voir le chapitre dédié à la sonde de température

(\*) Non fournie, à acheter séparément sur elica [www.elica.com](http://www.elica.com)

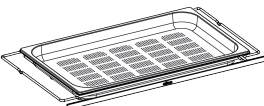
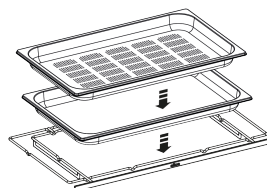
### COMBINAISON D'ACCESSOIRES :



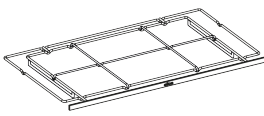
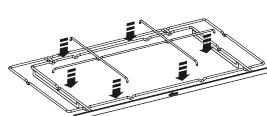
**Grille + Lèche-frite en verre** : Il est possible d'insérer simultanément la grille avec le lèche-frite pour récupérer les liquides qui coulent.



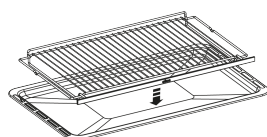
**Lèche-frite non perforée + Structure de support** : Il est possible d'utiliser la plaque pour des plats nécessitant un fond profond. La plaque Elica doit être associée au Support multi-usage Elica.



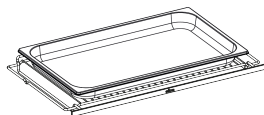
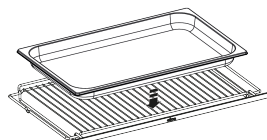
**Lèche-frite Perforée + Lèche-frite non perforée + Structure de support** : Il est possible d'utiliser la plaque perforée pour des plats qui nécessitent un fond profond et la nécessité pour que les liquides produits par la cuisson coulent dedans. La plaque Perforée Elica doit être associée à la Plaque et au Support multi-usage Elica.



**Support supplémentaire pour plaques à pizza + Structure de support** : Il est possible d'associer le support à Pizza avec le support multi-usage pour cuire des plats qui ont besoin de recevoir beaucoup d'air de la partie inférieure du four.



**Grille + Lèche-frite (\*)** : Il est possible d'insérer simultanément la grille avec le lèche-frite pour récupérer les liquides qui coulent.



**Lèche-frite non perforée sur Grille** : Des plaques d'autres fabricants, non compatibles avec le Support multi-usage Elica ou avec les rails fixes latéraux du four, peuvent positionnées sur la grille Elica.

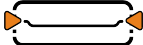
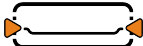
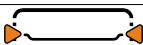
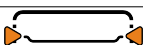
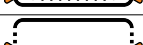
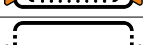
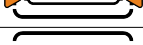
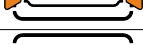
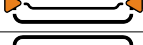
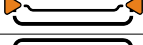
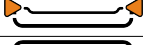
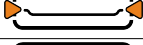
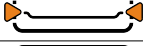
## 8. TESTÉS PAR NOS SOINS

Les tableaux suivants sont indicatifs ; les cuissons dépendent toujours de la recette et de la quantité de produit à cuire.

Les temps de cuisson sont à considérer avec un four préchauffé ; les temps et la température de cuisson sont indiqués dans une plage dans laquelle la cuisson devrait avoir lieu. En cas d'utilisation de la Sonde thermique, consulter le paragraphe dédié.

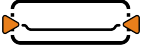
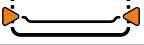
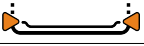
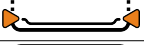
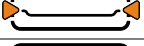
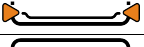
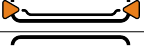
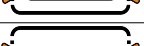
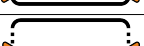
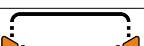
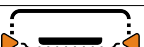
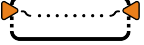
### 8.1. TABLEAUX DE CUISSON - DESSERTS

Ce tableau propose des cuissons de Desserts avec l'utilisation des programmes manuels.

| Plat                              | Programme                                                                           | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau |   |                                                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffins                           |    | 160 - 180      | 15-25      | Lèchefrite           | 3 |    |
|                                   |    | 150 - 170      | 20-30      | Lèchefrite           | 2 |    |
| Génoise                           |    | 150 - 170      | 30 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |    |
|                                   |    | 150 - 160      | 30 - 40    | Plaque sur grille    | 1 |    |
| Rouleau de génoise                |    | 190 - 210      | 10 - 20    | Lèchefrite           | 2 |    |
|                                   |    | 180 - 200      | 10 - 20    | Lèchefrite           | 2 |    |
| Plum cake                         |    | 170 - 180      | 45 - 60    | Plaque sur grille    | 1 |    |
|                                   |    | 160 - 170      | 45 - 55    | Plaque sur grille    | 1 |    |
| Desserts levés                    |    | 150 - 180      | 30 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |    |
|                                   |    | 160 - 180      | 30 - 45    | Plaque sur grille    | 1 |    |
| Tartes aux fruits                 |    | 170 - 190      | 45 - 65    | Plaque sur grille    | 1 |    |
|                                   |    | 150 - 180      | 45 - 60    | Plaque sur grille    | 1 |    |
| Donuts                            |   | 170 - 190      | 45 - 65    | Plaque sur grille    | 1 |   |
|                                   |  | 160 - 180      | 45 - 60    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Gâteaux                           |  | 150 - 170      | 15 - 35    | Lèchefrite           | 2 |  |
|                                   |  | 140 - 170      | 15 - 30    | Lèchefrite           | 2 |  |
| Beignets                          |  | 190 - 200      | 25 - 35    | Lèchefrite           | 2 |  |
|                                   |  | 180 - 200      | 20 - 30    | Lèchefrite           | 2 |  |
| Meringues                         |  | 90 - 110       | 110 - 150  | Lèchefrite           | 2 |  |
|                                   |  | 90 - 100       | 100 - 130  | Lèchefrite           | 2 |  |
|                                   |  | 90 - 100       | 110 - 150  | Lèchefrite           | 2 |  |
| Tarte, à la confiture             |  | 170 - 180      | 35 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                   |  | 160 - 180      | 35 - 45    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Tarte aux pommes à la pâte brisée |  | 160 - 170      | 70 - 100   | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                   |  | 150 - 160      | 60 - 90    | Plaque sur grille    | 1 |  |

## 8.2. TABLEAUX DE CUISSON - PAIN, PIZZA ET QUICHES

Ce tableau propose des cuissons de Pain, Pizza et Quiches avec l'utilisation des programmes manuels.

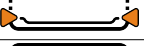
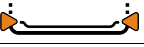
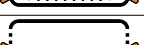
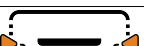
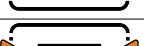
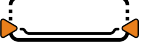
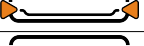
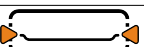
| Plats                           | Programme                                                                           | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau |   |                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains                    |    | 190 - 220      | 25 - 40    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 200      | 20 - 35    | Lèchefrite           | 2 |    |
|                                 |    | 190 - 210      | 20 - 35    | Lèchefrite           | 1 |    |
| Petits pains, préculs, surgelés |    | 200 - 220      | 10 - 20    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 200      | 10 - 15    | Lèchefrite           | 2 |    |
|                                 |    | 90             | 15 - 25    | Lèchefrite           | 1 |    |
| Pains au lait                   |    | 180 - 200      | 25 - 35    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |    | 170 - 190      | 20 - 30    | Lèchefrite           | 2 |    |
|                                 |    | 170 - 180      | 20 - 30    | Lèchefrite           | 1 |    |
| Pain (1 kg)                     |    | 220 - 230      | 10 - 15    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 190      | 30 - 40    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |    | 190 - 210      | 50 - 60    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |    | 210 - 220      | 15 - 20    | Lèchefrite           | 1 |    |
|                                 |   | 180 - 190      | 30 - 40    | Lèchefrite           | 1 |   |
| Pizza, épaisse *                |  | 230 - 250      | 20 - 30    | Lèchefrite           | 2 |  |
|                                 |  | 230 - 250      | 20 - 30    | Plaque sur grille    | 2 |  |
|                                 |  | 220 - 230      | 15 - 30    | Lèchefrite           | 1 |  |
|                                 |  | 220 - 230      | 15 - 30    | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                 |  | 210 - 230      | 15 - 25    | Lèchefrite           | 1 |  |
|                                 |  | 210 - 230      | 15 - 25    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Pizza, fine                     |  | 230 - 250      | 10 - 20    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Pizza, surgelée                 |  | 200 - 220      | 10 - 20    | Grille               | 1 |  |
| Quiche                          |  | 200 - 210      | 35 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                 |  | 180 - 190      | 30 - 40    | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 200      | 25 - 35    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Tourte                          |  | 190 - 210      | 30 - 45    | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                 |  | 180 - 200      | 30 - 40    | Plaque sur grille    | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 200      | 25 - 40    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Toast **                        |  | 3              | 1 - 3      | Grille               | 4 |  |

\* Ajouter la mozzarella à mi cuisson ;

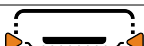
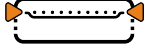
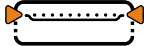
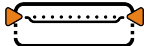
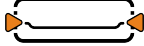
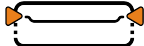
\*\* Préchauffer pendant 5 minutes.

## 8.3. TABLEAUX DE CUISSON - VIANDE

Ce tableau propose des cuissons de Viandes avec l'utilisation des programmes manuels. - p.1/2

| Plats                          | Programme                                                                           | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau  |   |                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|-----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Poulet, entier                 |    | 200 - 220      | 70 - 90    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                |    | 200 - 220      | 70 - 90    | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                |    | 190 - 210      | 55 - 70    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                |    | 190 - 210      | 55 - 70    | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 55 - 65    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 55 - 65    | Plaque sur grille     |   |    |
| Poulet, ouvert ***             |    | 3              | 50 - 60    | Grille sur Lèchefrite | 3 |    |
| Cuisse de dinde, avec l'os     |    | 180 - 190      | 55 - 75    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 55 - 75    | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                |    | 170 - 190      | 60 - 80    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                |    | 170 - 190      | 60 - 80    | Plaque sur grille     | 1 |    |
| Rôti de veau/bœuf (800 g)      |    | 180 - 200      | 70 - 100   | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                |   | 180 - 200      | 70 - 100   | Plaque sur grille     | 1 |   |
|                                |  | 80 - 100       | 200 - 240  | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 80 - 100       | 200 - 240  | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                |  | 160 - 180      | 60 - 90    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 160 - 180      | 60 - 90    | Plaque sur grille     | 1 |  |
| Filet de bœuf, cuisson à point |  | 190 - 200      | 50 - 60    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 50 - 60    | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 40 - 50    | Lèchefrite            | 2 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 40 - 50    | Plaque sur grille     | 2 |  |
| Rosbif, rosé (800 g)           |  | 190 - 210      | 55 - 65    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 190 - 210      | 55 - 65    | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 50 - 60    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 50 - 60    | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                |  | 180 - 200      | 50 - 70    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 180 - 200      | 50 - 70    | Plaque sur grille     | 1 |  |
| Filet de porc                  |  | 190 - 200      | 35 - 45    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 35 - 45    | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 30 - 40    | Lèchefrite            | 2 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 30 - 40    | Plaque sur grille     | 2 |  |

\*\*\* Tourner aux 2/3 du temps de cuisson

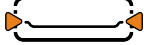
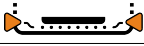
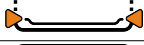
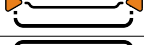
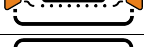
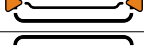
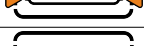
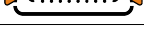
| Plats                            | Programme                                                                           | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau  |   |                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|-----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti de porc                     |    | 190 - 210      | 50 - 80    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 190 - 210      | 50 - 80    | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 200      | 60 - 90    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 200      | 60 - 90    | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                  |    | 170 - 180      | 70 - 80    | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 170 - 180      | 70 - 80    | Plaque sur grille     | 1 |    |
| Jarret de porc, précuit          |    | 180 - 190      | 100 - 120  | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 180 - 190      | 100 - 120  | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                  |    | 150 - 170      | 90 - 110   | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 150 - 170      | 90 - 110   | Plaque sur grille     | 1 |    |
| Gigot d'agneau                   |    | 170 - 190      | 80 - 110   | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 170 - 190      | 80 - 110   | Plaque sur grille     | 1 |    |
|                                  |    | 160 - 180      | 90 - 120   | Lèchefrite            | 1 |    |
|                                  |    | 160 - 180      | 90 - 120   | Plaque sur grille     | 1 |    |
| Pain de viande                   |   | 190 - 200      | 80 - 90    | Lèchefrite            | 1 |   |
|                                  |  | 190 - 200      | 80 - 90    | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                  |  | 190 - 200      | 70 - 80    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                  |  | 190 - 200      | 70 - 80    | Plaque sur grille     | 1 |  |
|                                  |  | 170 - 180      | 60 - 70    | Lèchefrite            | 1 |  |
|                                  |  | 170 - 180      | 60 - 70    | Plaque sur grille     | 1 |  |
| Hamburger ***                    |  | 3              | 20 - 30    | Grille sur Lèchefrite | 4 |  |
| Longe de porc ***                |  | 2              | 15 - 20    | Grille sur Lèchefrite | 4 |  |
| Saucisse ***                     |  | 3              | 15 - 25    | Grille sur Lèchefrite | 4 |  |
| Côtes de porc ***                |  | 2              | 35 - 50    | Grille sur Lèchefrite | 4 |  |
| Côtes d'agneau ***               |  | 3              | 15 - 25    | Grille sur Lèchefrite | 4 |  |
| Escalope de veau panée, fraîche  |  | 190 - 210      | 20 - 35    | Lèchefrite            | 2 |  |
|                                  |  | 190 - 210      | 20 - 35    | Plaque sur grille     | 2 |  |
| Escalope de veau panée, surgelée |  | 210 - 220      | 15 - 25    | Lèchefrite            | 4 |  |
|                                  |  | 210 - 220      | 15 - 25    | Plaque sur grille     | 4 |  |

\*\*\* Tourner aux 2/3 du temps de cuisson



## 8.4. TABLEAUX DE CUISSON - POISSON

Ce tableau propose des cuissons de Poissons avec l'utilisation des programmes manuels.

| Plats                          | Programme                                                                          | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau |   |                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Poisson, entier                |   | 160 - 180      | 30 - 40    | Lèchefrite           | 1 |   |
|                                |   | 160 - 180      | 30 - 40    | Plaque sur grille    | 1 |   |
|                                |   | 170 - 190      | 20 - 30    | Lèchefrite           | 2 |   |
|                                |   | 170 - 190      | 20 - 30    | Plaque sur grille    | 2 |   |
| Poisson, filet                 |   | 160 - 170      | 15 - 25    | Lèchefrite           | 1 |   |
|                                |   | 160 - 170      | 15 - 25    | Plaque sur grille    | 1 |   |
|                                |   | 80 - 100       | 30 - 50    | Lèchefrite           | 1 |   |
|                                |   | 80 - 100       | 30 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |   |
|                                |   | 2              | 15 - 25    | Lèchefrite           | 3 |   |
|                                |   | 2              | 15 - 25    | Plaque sur grille    | 3 |   |
| Poisson, filet surgelé         |   | 200 - 210      | 15 - 20    | Lèchefrite           | 2 |   |
|                                |   | 200 - 210      | 15 - 20    | Plaque sur grille    | 2 |   |
| Bâtonnets de poisson, surgelés |   | 210 - 220      | 15 - 25    | Lèchefrite           | 2 |   |
|                                |  | 210 - 220      | 15 - 25    | Plaque sur grille    | 2 |  |

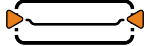
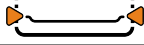
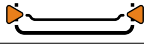
## 8.5. TABLEAUX DE CUISSON - PLATS DE PÂTES

Ce tableau propose des cuissons de Plats de pâtes avec l'utilisation des programmes manuels.

| Plats               | Programme                                                                           | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau |   |                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagnes            |  | 190 - 200      | 45 - 65    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Lasagnes            |  | 180 - 190      | 40 - 60    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Lasagnes            |  | 170 - 190      | 40 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Lasagnes, surgelées |  | 180 - 190      | 35 - 40    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Cannellonis         |  | 190 - 200      | 45 - 55    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Cannellonis         |  | 180 - 190      | 40 - 50    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Timbale de pâtes    |  | 200 - 220      | 20 - 30    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Timbale de pâtes    |  | 190 - 210      | 15 - 25    | Plaque sur grille    | 1 |  |

## 8.6. TABLEAUX DE CUISSON - LÉGUMES

Ce tableau propose des cuissons de Légumes avec l'utilisation des programmes manuels.

| Plats                                    | Programme                                                                           | Température °C | Durée Min. | Accessoire et Niveau |   |                                                                                       |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes gratinés                         |  | 180 - 200      | 25 - 45    | Lèchefrite           | 3 |  |
| Pommes de terre, fraîches                |  | 180 - 190      | 50 - 60    | Lèchefrite           | 1 |  |
|                                          |  | 180 - 190      | 50 - 60    | Plaque sur grille    | 1 |  |
| Pommes de terre, surgelées               |  | 200 - 220      | 15 - 25    | Lèchefrite           | 2 |  |
| Croquettes de pommes de terre, surgelées |  | 200 - 210      | 15 - 20    | Lèchefrite           | 2 |  |
|                                          |  | 200 - 210      | 15 - 20    | Plaque sur grille    | 2 |  |

## 9. ENTRETIEN

**Attention !** Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que le four et la plaque de cuisson ont refroidi et que le produit est éteint, y compris l'extracteur.



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

### 9.1. ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

#### • Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

**Important :**

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.
- **NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!**

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

### 9.2. ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

#### • Nettoyage de l'extracteur :

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

**NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

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

#### • **Entretien des Filtres à graisse :**

**Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.**

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

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

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

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

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

#### • **Nettoyage des bacs de collecte des liquides :**

Si au cours de l'utilisation de la plaque de cuisson des liquides de cuisson sont accidentellement renversés, ceux-ci finiront dans les zones d'aspiration latérales, seront collectés dans les bacs D(1) montés sur les grilles anti-gras A et par les bacs de collecte des liquides D(2) situés dans la partie inférieure des compartiments latéraux du four. Démontez les bacs D(1), fixés dans la partie inférieure des grilles, en les faisant coulisser. Vider maintenant les liquides collectés et nettoyer les bacs D(1).

Vider les bacs D(2) en dévissant les bouchons rouges situés dans la partie inférieure de l'appareil, sous le compartiment du four. Ils sont normalement accessibles en ouvrant le tiroir situé sous la porte du four. **Attention !** Avant de dévisser les bouchons rouges, s'assurer d'avoir placé en dessous de ceux-ci un récipient pour collecter les liquides qui pourraient en sortir.

**Remarque :** Il est important de vider régulièrement tous les bacs.

### 9.3. ENTRETIEN DU FOUR

Pour éviter d'abîmer les surfaces, il est conseillé de nettoyer le four après chaque utilisation. Avant le chauffage suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. La saleté se nettoie plus facilement en évitant qu'elle ne brûle plusieurs fois à hautes températures. Utiliser un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède. Éliminer la saleté tenace avec des nettoyeurs spéciaux pour four. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs, à forte teneur en alcool, des éponges dures ou abrasives, des nettoyeurs haute pression ou à jet de vapeur. Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four dans le compartiment de cuisson chaud, cela pourrait abîmer l'émail. À la fin du nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert pour le faire sécher.

#### • Nettoyage du Compartiment cuisson du Four

En plus du nettoyage Manuel du Compartiment cuisson, deux programmes spécifiques permettent le nettoyage du four par hydrolyse, l'un dure 30 minutes et l'autre, plus puissant, dure 1 heure. Il est recommandé d'éliminer tous les accessoires avant de démarrer le programme.



#### • **Nettoyage de la porte du four :**

Il est conseillé de maintenir les vitres de la porte toujours bien propres. Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau. Sécher avec un chiffon doux.

**Retirer la porte de l'appareil :**

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées. La porte de l'appareil est lourde. Pendant le démontage ou le montage de la porte de l'appareil, la tenir fermement sur les côtés avec les deux mains.

- Les composants à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent être coupants ; porter des gants de protection avant de procéder à cette opération.
- La vitre rayée de la porte de l'appareil pourrait sauter. Ne pas utiliser de grattoirs à vitre, ni de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs.

#### • **Nettoyage du joint de la porte du four :**

Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau ; ne pas utiliser de nettoyeur.

Sécher avec un chiffon doux.

#### • **Nettoyage des accessoires et des châssis :**

Le retrait des supports et des accessoires grilles/lèche-frites permet de simplifier le nettoyage des parties latérales.

Enlever toutes les parties amovibles et les laver séparément avec de l'eau chaude et un nettoyeur qui n'est pas abrasif, agressif, acide ou hautement alcalin. Cela pourrait entraîner une réduction de l'effet antiadhésif.

#### • **Nettoyage du réservoir d'eau :**

**NE PAS sécher le réservoir avec le compartiment de cuisson chaud ; NE PAS laver le réservoir d'eau au lave-vaisselle, vider le réservoir d'eau, le nettoyer avec du liquide vaisselle et le rincer abondamment à l'eau claire, laisser le couvercle ouvert pour le faire sécher.**

#### • **Nettoyage et remplacement des ampoules LED**

Pour l'éclairage du compartiment de cuisson, l'appareil est doté de 4 ampoules LED longue durée. Il n'est pas autorisé de retirer les ampoules LED. Pour des raisons techniques de sécurité, les ampoules LED doivent être remplacées par notre service d'assistance.

### 9.4. DÉTARTRAGE

Il est nécessaire de procéder au nettoyage de détartrage lorsque celui-ci est demandé, sinon les programmes à vapeur ne fonctionneront pas. Avant de démarrer le programme de détartrage, éliminer tous les accessoires se trouvant à l'intérieur du four. Suivre pas à pas les indications à l'écran pour démarrer le programme correctement. La fréquence avec laquelle est demandé le détartrage dépend de la dureté de l'eau définie dans les premiers réglages.

Avant de réutiliser l'appareil, rincer soigneusement le récipient, puis lancer un autre cycle avec de l'eau propre ne contenant pas de détartrant.

## INDEX

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>INLEIDING .....</b>                                            | <b>119</b> |
| <b>1. VEILIGHEID EN REGELGEVING.....</b>                          | <b>119</b> |
| 1.1. ALGEMENE VEILIGHEID .....                                    | 119        |
| 1.2. VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING .....             | 119        |
| 1.3. VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE .....                         | 120        |
| 1.4. VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR.....                       | 120        |
| 1.5. REGELGEVING .....                                            | 120        |
| 1.6. EFFICIËNTIE EN MILIEUOVERWEGINGEN .....                      | 120        |
| <b>2. OVERZICHT VAN HET PRODUCT .....</b>                         | <b>121</b> |
| <b>3. EERSTE INSTELLINGEN VAN HET PRODUCT .....</b>               | <b>122</b> |
| 3.1. EERSTE INSTELLINGEN .....                                    | 122        |
| 3.2. SOFTWARE-UPDATE VAN HET APPARAAT .....                       | 122        |
| 3.3. SCHERM HOME .....                                            | 123        |
| <b>4. INDUCTIEKOOKPLAAT.....</b>                                  | <b>123</b> |
| 4.1. VOORAFGAANDE INFORMATIE .....                                | 123        |
| 4.2. GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT .....                       | 124        |
| 4.2.1. KOOKFUNCTIES .....                                         | 125        |
| 4.2.2. FUNCTIE TIMER .....                                        | 126        |
| 4.3. TABEL VERMOGENS.....                                         | 126        |
| <b>5. AFZUIGSYSTEEM.....</b>                                      | <b>127</b> |
| 5.1. VOORAFGAANDE INFORMATIE .....                                | 127        |
| 5.2. GEBRUIK VAN DE AFZUIGSYSTEEM .....                           | 127        |
| 5.2.1. WERKING VAN HET AFZUIGSYSTEEM .....                        | 127        |
| 5.2.2. FUNCTIE TIMER.....                                         | 127        |
| <b>6. OVEN .....</b>                                              | <b>128</b> |
| 6.1. GEBRUIK VAN DE OVEN.....                                     | 128        |
| 6.1.1. MENU HANDMATIGE PROGRAMMA'S.....                           | 129        |
| 6.1.2. PROGRAMMA'S GERECHTEN .....                                | 134        |
| 6.1.3. SNELLE PROGRAMMA'S.....                                    | 135        |
| 6.1.4. ANDERE FUNCTIES OVEN .....                                 | 136        |
| 6.1.5. KOOKTIJD.....                                              | 137        |
| 6.1.6. OPENING DEUR .....                                         | 137        |
| 6.1.7. VERLICHTING .....                                          | 137        |
| 6.2. KERNTEMPERATUURSONDE .....                                   | 138        |
| 6.3. TABEL CONTROLE TEMPERATUUR MET KERNTEMPERATUURSONDE.....     | 139        |
| <b>7. ACCESSOIRES .....</b>                                       | <b>140</b> |
| <b>8. DOOR ONS GETEST .....</b>                                   | <b>141</b> |
| 8.1. TABELLEN BEREIDINGEN - GEBAK.....                            | 141        |
| 8.2. TABELLEN BEREIDINGEN - BROOD, PIZZA EN HARTIGE TAARTEN ..... | 142        |
| 8.3. TABEL BEREIDINGEN - VLEES .....                              | 143        |
| 8.4. TABELLEN BEREIDINGEN - VIS .....                             | 145        |
| 8.5. TABEL BEREIDINGEN - OVENSCHOTELS .....                       | 145        |
| 8.6. TABELLEN BEREIDINGEN - GROENTEN.....                         | 145        |
| <b>9. ONDERHOUD.....</b>                                          | <b>146</b> |
| 9.1. ONDERHOUD KOOKPLAAT .....                                    | 146        |
| 9.2. ONDERHOUD AFZUIGER.....                                      | 146        |
| 9.3. ONDERHOUD OVEN.....                                          | 146        |
| 9.4. ONTKALKING .....                                             | 146        |

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

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

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

● Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.

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

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

: de met dit symbool gemarkeerde onderdelen kunnen apart worden aangeschaft bij gespecialiseerde dealers.

\*: de met dit symbool gemarkeerde onderdelen zijn optionele accessoires die alleen voor bepaalde modellen worden geleverd, en die kunnen worden aangeschaft op de websites [www.elica.com](http://www.elica.com) en [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

### 1.1. ALGEMENE VEILIGHEID

**Opgelet!** Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht:

● Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkschoenen. ● De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijke geldende normen inzake de veiligheid. ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. ● Gebruik schroeven met een correcte lengte, zoals aangegeven in de handleiding voor installatie. ● Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen. ● Houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de bereikbare onderdelen zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. ● Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. Gebruik geen stoomreinigers: risico op elektrische schokken. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht. ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

● Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. ● Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen. ● Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Belangrijk: Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het

bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Opgelet! Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden.

● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster!

● Gebruik altijd speciale ovenwanten voor de verwijdering of plaatsing van hittebestendige accessoires of pannen. ● Brandbare voorwerpen die in de ovenkamer worden geplaatst, kunnen vlam vatten. ● Plaats nooit brandbare voorwerpen in de ovenkamer. Vermijd om de deur van het apparaat te openen wanneer er rook uit komt. Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker of anderszins de zekering uit het zekeringenkastje. ● Voedselresten, vet en braadsappen kunnen vlam vatten. Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet het grofste vuil verwijderd worden vanaf de verwarmingselementen en de accessoires. Wanneer de deur van het apparaat wordt geopend, vindt er een luchtverplaatsing plaats waardoor bakpapier verplaatst kan worden. Dit bakpapier zou in contact kunnen komen met de verwarmingselementen en vlam vatten. ● Vermijd om tijdens de voorverwarming bakpapier op de accessoires te plaatsen als het niet goed bevestigd is. Zet bakpapier altijd vast met kookgerei of een bakplaat. Bedek alleen het noodzakelijke oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet buiten het accessoire steken. ● Alcohol dampen in de ovenkamer zouden vlam kunnen vatten. Bereid geen gerechten die grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte bevatten. Gebruik slechts kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte. Open de deur van het apparaat voorzichtig. ● Wanneer de deur van het apparaat wordt geopend, kan er hete stoom ontsnappen. Stoom is bij bepaalde temperaturen niet zichtbaar. Verblijf op het moment van openen niet te dicht bij het apparaat. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt. ● De aanwezigheid van water in de hete ovenkamer kan de vorming van stoom tot gevolg hebben. Giet nooit water in de hete oven. ● Het water aanwezig in het reservoir kan zeer heet worden tijdens de volgende activering van het apparaat. Ledig het waterreservoir na elke activering van het apparaat met stoom. Bij de verwijdering van het reservoir zou er hete vloeistof kunnen overstromen. Verwijder het hete accessoire voorzichtig, altijd met gebruik van een ovenwant. ● In de ovenkamer ontwikkelt zich warme stoom. Vermijd om tijdens de activering van het apparaat met stoom om de ovenkamer aan te raken. ● Vul het waterreservoir niet met ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholische dranken). Vul het reservoir uitsluitend met water of met de aanbevolen ontkalkingsoplossing. ● Om elektrische schokken te voorkomen, moet ervoor gezorgd worden dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen. ● Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat aanbevolen temperatuursonde (kernthermometer) ● De oven is voorzien van een temperatuursonde voor de controle van de temperatuur van de bereide gerechten. Dit accessoire heeft een maximale gebruikstemperatuur: lees aandachtig het aan dit accessoire gewijde gedeelte in het hoofdstuk dat het gebruik van de oven beschrijft.

● Houd kinderen jonger dan 8 jaar op afstand en controleer ze voortdurend omdat bereikbare delen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.

### 1.2. VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te worden op het elektriciteitsnet. Om deze reden moet de vaste verbinding met het elektriciteitsnet gebeuren door middel van een meerpoolige schakelaar die voldoet aan de installatievoorschriften, die een volledige loskoppeling van het netwerk garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn. ●



Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. • **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. • Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

De volgende aanwijzingen zijn conform de regelgeving en houden rekening met de NOMINALE ABSORPTIE (13 kW).

De aansluitingen moeten door een erkende elektricien worden uitgevoerd. De kabeldoorsneden moeten voldoen aan de minimale eisen volgens de regelgeving om veiligheidsproblemen te voorkomen en moeten ook worden aangepast bij eventuele vermogensbeperkingen.

• In geval het product geen netsnoer heeft, gebruik dan een kabel met een diameter van de geleiders gelijk aan 10mm<sup>2</sup> voor de eenfasige aansluiting en minimaal 2,5mm<sup>2</sup> voor driefasige aansluitingen.

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

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

**POWER MANAGEMENT:** het product is uitgerust met de functie Power Management voor de instelling van een maximale drempel voor verbruik (kW)

De dimensionering van de bescherming van de elektrische installatie moet op basis van het geselecteerde niveau van Power Limitation worden gedaan.

## 1.3. VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

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

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

• **Voorbereiding van het meubel voor de inbouw: Opgelet!** Dit product voorziet verschillende installatiemogelijkheden; voordat de handelingen voor de voorbereiding van het meubel worden gestart, moet bepaald worden welke oplossing het beste bij uw behoeften past.

### Raadpleeg voor de voor dit product beschikbare installaties de afbeeldingen aan het einde van deze handleiding, gemarkeerd met dit symbool.

Alleen een vakkundige montage die voldoet aan deze instructies kan een veilig gebruik garanderen. In geval van schade door een onjuiste montage, is de persoon die het apparaat heeft gemonteerd verantwoordelijk.

Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet achter een decoratief paneel geïnstalleerd worden.

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

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

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

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

## 1.4. VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

## 1.5. REGELGEVING

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:

• Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. 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.

## 1.6. EFFICIËNTIE EN MILIEUOVERWEGINGEN

### • KOOKPLAAT:

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluitend pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

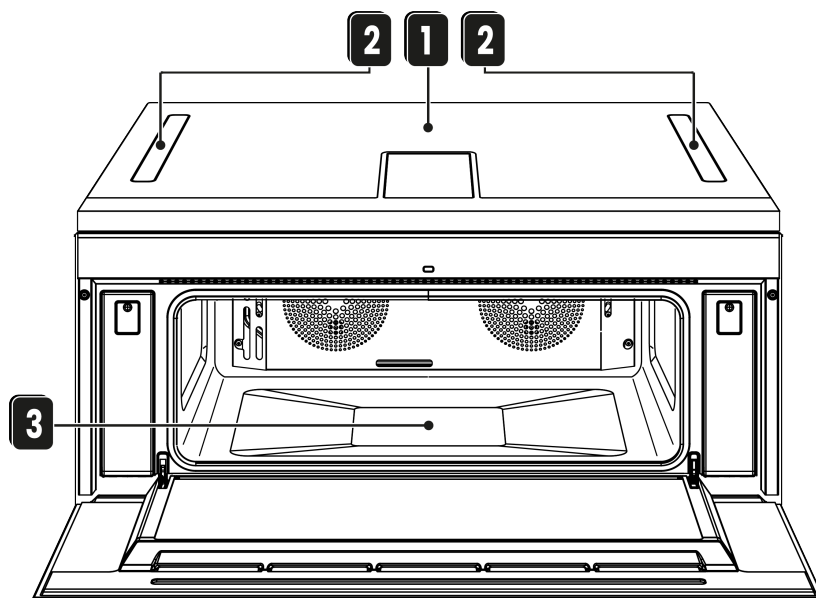
### • AFZUGSYSTEEM:

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

### • OVEN:

Verwarm het apparaat alleen voor indien dat wordt aangegeven in het recept. Laat diepgevroren gerechten ontdooien alvorens ze in de ovenkamer te plaatsen. Verwijder de niet-noodzakelijke accessoires uit de ovenkamer. Tijdens de bereiding moet de deur van het apparaat zo weinig mogelijk geopend worden. In geval er meerdere taarten, enz. gebakken moeten worden, wordt aangeraden ze na elkaar te bakken. Gezien zijn speciale afmeting, is het mogelijk om in de ovenkamer meerdere vormen naast elkaar te plaatsen. Gebruik donkere vormen, bij voorkeur van zwart email of zwart gelakt omdat ze de warmte absorberen. Wanneer de oven wordt uitgeschakeld, wordt op het display de restwarmte weergegeven. Deze warmte kan gebruikt worden om gerechten warm te houden. Wanneer de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, wordt aangeraden om de temperatuur van de oven te verlagen: de restwarmte in de oven zal de bereiding voortzetten. Schakel de lamp uit tijdens de bereiding en houdt hem alleen ingeschakeld als dat nodig is.

## 2. OVERZICHT VAN HET PRODUCT



### Belangrijke onderdelen:

- 1 Inductiekookplaat
- 2 Afzuigstelsiem
- 3 Oven

## 3. EERSTE INSTELLINGEN VAN HET PRODUCT

Opmerking: Het menu instellingen kan na de introductie op de markt van het product worden bijgewerkt.

Opmerking: Bepaalde functies die in deze handleiding worden beschreven, kunnen mogelijk niet beschikbaar zijn.

Nadat de oven voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, wordt gevraagd de eerste instelling van het product uit te voeren. Enkele parameters zijn belangrijk voor de correcte werking van het apparaat. Raadpleeg de volgende hoofdstukken met betrekking tot de EERSTE INSTELLINGEN.

Het is altijd mogelijk om de tijdens de eerste instelling ingevoerde parameters te wijzigen.

Ga hiervoor naar het algemene menu Instellingen, met behulp van de toets  op het scherm HOME.

### 3.1. EERSTE INSTELLINGEN

Druk, om het menu Instellingen te openen, op de toets . Er verschijnt een dropdownmenu met de items die ook worden aangegeven op de onderstaande afbeelding.

**OPGELET!** Deze instellingen zijn noodzakelijk voor de correcte werking van het product.



• **TAAL:**    ...

Selecteer uw taal.

• **CONFIGURATIE WIFI:**   ...

Om het product met de router van het thuisnetwerk te verbinden. Configureer de gegevens zoals aangegeven.

• **LAND:**    ...

Selecteer uw land.

• **DATUM EN TIJD:**    ...

Stel de gegevens in zoals aangegeven op het scherm.

• **STANBY ENERGY CONTROL:**    ...

Via Standby Energy Control de activering en deactivering beheren. Wanneer gedeactiveerd, blijven de klok en andere informatie zichtbaar, zelfs wanneer het product is uitgeschakeld. Wanneer geactiveerd, wordt het energieverbruik tot een minimum beperkt wanneer het product is uitgeschakeld.

• **POWER LIMITATION:**    ...

Stel het verbruik van het product in.

Stel de DREMPELWAARDE VAN HET VERBRUIK VAN HET HUIS in op basis van de maximale verbruiksgrens van uw woning.

Stel de DREMPELWAARDE VAN PERSOONLIJK VERBRUIK in die u aan het product wilt toewijzen.

• **WATERHARDHEID:**    ...

Het product kan de frequentie voor ontkalking instellen. Stel de waterhardheid in uw woning in. Het product wordt geleverd met een strip om de waterhardheid te testen. Deze instelling is belangrijk voor de ontkalkingsfrequentie.

• **ACCOUNT AANMAKEN:**   ...

Koppel het product aan uw account om toegang te krijgen tot exclusieve voordelen en extra functies, zoals de spraakassistent.

• **INSTALLATIEMODUS:**    ...

Stel het type rookafzuiging van het product in.

Het afzuigstelsel voert de damp en rook af die door de kookplaat en de oven worden geproduceerd en kan in de zuigmodus met externe uitlaat of in de filterende modus met interne recirculatie worden gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk gewijd aan de installatie van deze handleiding en de websites [www.elica.com](http://www.elica.com) en [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) om het complete assortiment van de beschikbare sets voor de verschillende installaties te raadplegen, voor zowel de filterversie als de afzuigversie.

•  **Filterversie:**

De aangezogen lucht wordt gefilterd door speciale vet- en geurfilters alvorens via de daarvoor bestemde leidingen weer in de ruimte te worden geleid (Geurfilters en leidingen moeten apart worden aangeschaft). Verwijs voor meer informatie naar de pagina's met betrekking tot de accessoires en de configuraties (voor filterversie) in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

•  **Afzuigversie:**

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

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

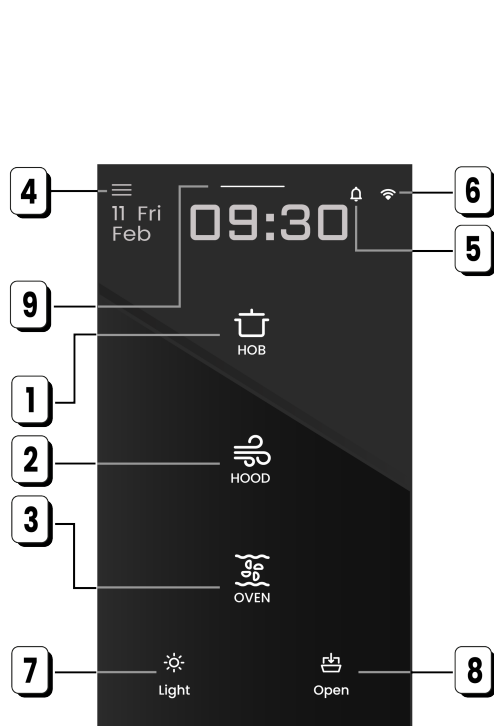
### 3.2. SOFTWARE-UPDATE VAN HET APPARAAT

De functies van het product kunnen worden bijgewerkt door verbinding te maken met het wifinetwerk en de door Elica ter beschikking gestelde nieuwe versies te downloaden.



### 3.3. SCHERM HOME

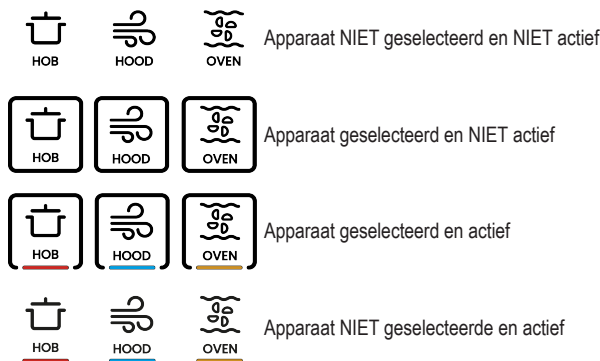
Na de eerste instelling en na elke daaropvolgende inschakeling van het apparaat, wordt het volgende scherm Home weergegeven:



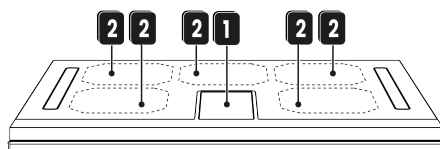
#### Aanwijzingen display:

- 1 Hoofdmenu Kookplaat
- 2 Hoofdmenu Afzuigstelsysteem
- 3 Hoofdmenu Oven
- 4 Menu Instellingen
- 5 Menu Meldingen
- 6 Menu Wifi
- 7 Inschakeling verlichting
- 8 Opening ovendeur
- 9 - Snelkeuzemenu (blader omlaag)

#### Pictogrammen voor de status van het apparaat:



## 4. INDUCTIEKOOKPLAAT



#### Belangrijke onderdelen:

- 1 Display bediening
- 2 Kookzones

### 4.1. VOORAFGAANDE INFORMATIE

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

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

#### • Recepten voor het koken



Gebruik alleen pannen met dit symbool.

#### Belangrijk:

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

- recepten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recepten met geëmailleerde bodem;
- recepten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan! Controleer dat bij het kopen van pannen:

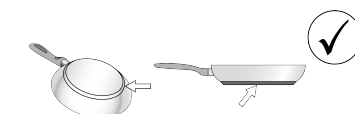
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Anders wordt zowel het rendement van de warmteoverdracht als de uniformiteit ervan verlaagd, met temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor het koken.



- dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



- niet-vlakke bodems of ruwe oppervlakken verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechtert.



#### • Recepten reeds in uw bezit

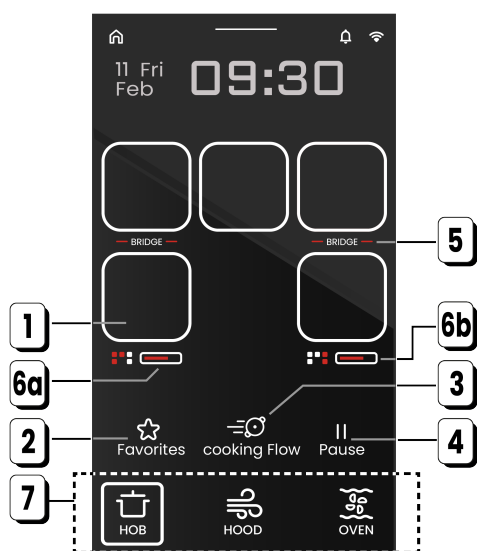
Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

#### • Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

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

## 4.2. GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Na de selectie van de toets HOB wordt overgegaan naar het volgende scherm voor het beheer van de inductiekookplaat.



### Informatie display:

- |    |            |                                                                |
|----|------------|----------------------------------------------------------------|
| 1  | -          | Keuzeschakelaar kookzones                                      |
| 2  | ☆          | Favoriete menu's                                               |
| 3  | ≡○         | Cooking Flow                                                   |
| 4  |            | Pauze                                                          |
| 5  | — BRIDGE — | Bridge                                                         |
| 6a | ■ ■ ■      | Indicator verbruik zones linksvoor, linksachter, middenachter. |
| 6b | ■ ■ ■      | Indicator verbruik zones rechtsvoor, rechtsachter.             |
| 7  | -          | Keuzeschakelaars apparaat                                      |

### Andere nuttige pictogrammen:

- Door middel van dit pictogram kan worden teruggegaan naar het startscherm.
- Is aanwezig in de submenu's van de kookplaat in het midden bovenaan; hiermee kunnen de instellingen van een kookzone worden opgeslagen. De opgeslagen programma's worden weergegeven onder de FAVORIETEN van het startscherm van de kookplaat.
- Is aanwezig in de submenu's van de kookplaat rechtsboven, in de schermen van de Handmatige keuzeschakelaars. Door op deze toets te drukken, wordt van een keuzeschakelaar met draaibeweging overgegaan naar een keuzeschakelaar met verticale verplaatsing, en omgekeerd.
- Is aanwezig in het submenu van de kookplaat linksboven. Geeft de zone aan die wordt ingesteld; het vierkantje van de betreffende zone wordt rood gekleurd. Verder kan met deze toets het submenu worden afgesloten, om terug te gaan naar het hoofdmenu van de kookplaat.

### Pictogrammen van de status van de kookzones:

#### Beschrijving

- Zone NIET actief.
- Zone NIET actief met gedetecteerde pan.
- Zone actief.
- Zone actief met pan NIET gedetecteerd.
- Zone actief geregeld met timer.
- Zone koelt af met pan NIET gedetecteerd.
- Zone koelt af met pan gedetecteerd.

#### Beschrijving

- Functie Auto. *Melting* actief.
- Functie Auto. *Warming* actief.
- Functie Auto. *Simmering* actief.
- Functie Automatic Heat-Up actief.
- Bridge actief.

## 4.2.1. KOOKFUNCTIES

Kort overzicht van de hoofdschermen kookplaat:



### • ACTIVERING KOOKZONE – Complete instructies

De kookplaat heeft 5 kookzones die ook gelijktijdig geactiveerd kunnen worden.

**Activeren:**

selecteer een van de 5 zones op het midden van het display ; op het volgende scherm kan het gewenste kookvermogen worden ingesteld. Druk, om terug te keren naar het hoofdscherm van de kookplaat, op de toets linksboven .

De vermogens kunnen geselecteerd worden tussen 1 en 9. Boven het niveau 9 is er nog

een vermogensniveau, "booster", weergegeven met het pictogram . (Verwijs naar de "Tabel vermogens" aan het einde van het hoofdstuk om het vermogen te kiezen dat het meest geschikt is voor de soorten bereidingen).

**Opmerking:** Het vermogen kan ook rechtstreeks geregeld worden door lang op de betreffende zone te drukken, rechtstreeks op de homepagina van de kookplaat. In het vak van elke kookzone is het voldoende om omhoog of omlaag te scrollen om het vermogen ervan aan te passen. 4.

**Deactiveren:**

Selecteer de actieve zone die uitgeschakeld moet worden 4; druk op het volgende scherm op **OFF**, in het midden van het display. Ga terug naar het hoofdscherm van de kookplaat door te drukken op de toets linksboven .

### • BRIDGE ZONES – Complete instructies

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

**Activeren:**

Selecteer op het hoofdscherm van de kookplaat de toets **BRIDGE** of druk gelijktijdig op de twee te koppelen zones. Op dit punt toont het display een pictogram met de twee gekoppelde zones en kan het vermogen ervan geregeld worden zoals aangegeven in de vorige paragraaf (activering kookzones). Ga terug naar het hoofdscherm van de kookplaat door te drukken op de toets linksboven .

**Deactiveren:**

Selecteer op het hoofdscherm van de kookplaat het pictogram ; het display zal opnieuw de gescheiden zones weergeven.

### • AUTOMATISCHE FUNCTIES – Complete instructies

Door middel van de automatische functies kan de meest geschikte temperatuur worden ingesteld voor bepaalde handelingen. De volgende functies zijn beschikbaar:

**MELTING:** Temperatuur geschikt voor het langzaam smelten van delicate producten, zonder afbreuk te doen aan hun sensorische kenmerken (chocolade, boter, enz.).

**WARMING:** Temperatuur geschikt voor het op delicate manier warm houden van gerechten, zonder de kooktemperatuur te bereiken. Ideaal voor het lang koken van tomatensaus en vleessaus.

**SIMMERING:** Temperatuur geschikt voor het sudderen van gerechten, waarbij een gecontroleerd bereidingsniveau wordt gehandhaafd. Vermijd het onaangename overkoken van water of vloeistoffen en het mogelijk aanbranden van gerechten, typisch voor bereidingen zoals risotto's of gekookte groenten.

**Om te activeren:**

Selecteer de gewenste kookzone en druk op het volgende scherm op het pictogram om het menu automatische functies te openen; selecteer vervolgens een van de drie beschikbare functies. Ga terug naar het hoofdscherm van de kookplaat door te drukken op de toets linksboven . In de gewenste zone wordt een van de drie pictogrammen / / getoond, afhankelijk van de gekozen functie.

**Om te deactiveren:**

Selecteer de kookzone waarvoor de automatische functie / / actief is; druk op het volgende scherm op **OFF** op het midden van het display. Ga terug naar het hoofdscherm van de kookplaat door te drukken op de toets linksboven .

### • AUTOMATIC HEAT UP – Complete instructies

Door middel van de functie Automatic Heat UP kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden.

**Om te activeren:**

Selecteer een kookzone en stel een vermogen in; druk vervolgens op de toets en selecteer in het volgende menu het pictogram . Ga terug naar het hoofdscherm van de kookplaat door te drukken op de toets linksboven .

**Om te deactiveren:**

Selecteer een van de kookzones waar de Automatic Heat Up actief is en druk dan op **OFF** op het midden van het display. Ga terug naar het hoofdscherm van de kookplaat door te drukken op de toets linksboven .

### • COOKING FLOW – Complete instructies

De Cooking Flow activeert maximaal 3 kookzones gelijktijdig, met 3 vooraf gedefinieerde vermogens; op deze manier kan de temperatuur van de pan geregeld worden door hem eenvoudig over de kookplaat te verplaatsen. De kookplaat detecteert de positie van de pannen en past het ingestelde vermogen aan op basis van de positie.

**Standaard activeert de functie de drie bovenste zones met reeds vooraf gedefinieerde vermogens. (1-3-9)**

**Activeren:**

Selecteer op het hoofdscherm van de kookplaat ; plaats de pan op een door het display aangegeven actieve zone en verplaats dan de pan op basis van de behoefte naar de volgende zones.

**Vermogen wijzigen:**

Selecteer op het hoofdscherm van de functie Cooking Flow de te wijzigen zone; stel op het nieuwe scherm het nieuwe vermogen in en keer dan terug naar het scherm Cooking

Flow door op de toets linksboven te drukken .

**Zones wijzigen:**

Het is mogelijk om de standaard zones te wijzigen door te drukken op het pictogram . Selecteer de gewenste zones: bij elke druk op de zone wordt deze geactiveerd of gedeactiveerd. Druk na de selectie op om de keuze te bevestigen en terug te keren naar het hoofdscherm Cooking Flow.

#### Deactiveren:

Druk voor de deactivering van Cooking Flow op de toets .

#### • PAUZE

Met de functie Pauze kunnen alle op de kookplaat actieve functies worden onderbroken.

**Voor activeren / deactiveren:** BIJ EEN OF MEER ACTIEVE ZONES .

#### • POT SELF DETECTOR

De kookplaat detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones en signaleert hun positie op het display. Wanneer de pan wordt gedetecteerd, worden de randen van de overeenkomstige zone op de interface wit verlicht.

### 4.2.2. FUNCTIE TIMER

#### • TIMER KOOKZONE – Complete instructies

Voor elke kookzone kan de functie Timer op onafhankelijke manier worden ingesteld. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

##### **Om te activeren:**

Druk op de hoofdpagina van de kookplaat op de gewenste actieve zone, selecteer het pictogram  en stel ten slotte door middel van de middelste keuzeschakelaar een

waarde tussen **00h:01m** en **11h:59m** in. Bevestig de keuze met de toets . Ga terug

naar de hoofdpagina van de kookplaat, selecteer het pictogram linksboven .

Op de hoofdpagina van de kookplaat verschijnt op dit punt, in de zone die getimed moet worden, een countdown van de resterende tijd .

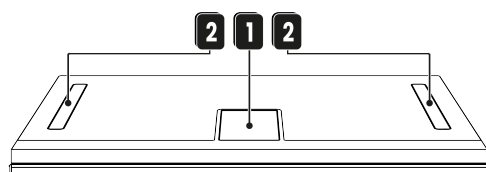
##### **Om te deactiveren:**

De timer kan op elk gewenst moment worden uitgeschakeld door, volgens de procedure voor de activering, de countdown op **00h:00m** in te stellen. Ook is het mogelijk om op de toets OFF op de middelste keuzeschakelaar te drukken.

### 4.3. TABEL VERMOGENS

| Vermogensniveau    |                                                                                   | Type bereiding                                    | Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)                                                                                                                 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max vermogen       |  | Snel verwarmen                                    | in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen                         |
|                    | <b>8 - 9</b>                                                                      | Frituren - koken                                  | aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen                                                                             |
| Hoog vermogen      | <b>7 - 8</b>                                                                      | Aanbraden - fruiten - koken - grillen             | fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)                                                                                    |
|                    | <b>6 - 7</b>                                                                      | Aanbraden - koken - sudderen - fruiten – grillen  | fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden                                                   |
| Gemiddeld vermogen | <b>4 - 5</b>                                                                      | Koken - laten sudderen - fruiten – grillen        | stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen                                                                                             |
|                    | <b>3 - 4</b>                                                                      | Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen    | langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen                         |
|                    | <b>2 - 3</b>                                                                      | Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen    | langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk) |
| Laag vermogen      | <b>1 - 2</b>                                                                      | Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken | de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien                                                                                |
|                    | <b>1</b>                                                                          | Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken | het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren                                   |
| OFF                | <b>0</b>                                                                          | Steunoppervlak                                    | Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld                                                                                                                           |

## 5. AFZUIGSYSTEEM



### Belangrijke onderdelen:

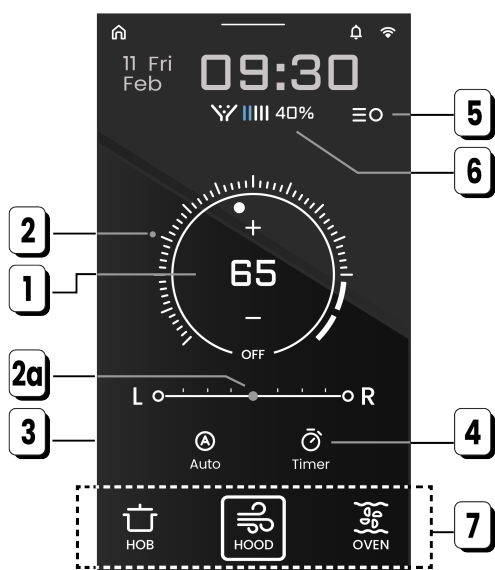
- 1 Display bediening
- 2 Afzuigzones

### 5.1. VOORAFGAANDE INFORMATIE

Het product is voorzien van een afzuigstelsysteem dat afzuigt via twee sleuven aan de zijkanten van de kookplaat. De opening van de afzuigzones is volledig automatisch; vermijd om de opening handmatig te forceren, tenzij dat strikt noodzakelijk is. De kleppen openen na de instelling van een vermogen dat hoger is dan niveau 1 en gaan dicht nadat het vermogen gelijk is aan niveau 0. Vermijd dat overgekookte vloeistoffen in de sleuven voor afzuiging binnendringen; mocht dit gebeuren, raadpleeg dan hoofdstuk "onderhoud afzuigstelsysteem".

### 5.2. GEBRUIK VAN DE AFZUIGSYSTEEM

Na de selectie van de toets HOOD wordt overgegaan naar het volgende scherm voor het beheer van de inductiekookplaat.



#### Informatie display:

- 1 - Zone selectie afzuigvermogen
- 2 - Indicator activering selectieve opening rechter en linker klep
- 2a - Balk beheer selectieve opening rechter en linker klep
- 3 Functie automatische afzuiging
- 4 Functie timer
- 5 Beheer weergave keuzeschakelaars
- 6 40% Indicator verzadiging filters
- 7 - Keuzeschakelaar apparaat

#### Andere nuttige pictogrammen:

- Door middel van dit pictogram kan worden teruggegaan naar het startscherm.
- Geeft aan dat we ons in de menu's van het afzuigstelsysteem bevinden, bevindt zich links-boven.

#### 5.2.1. WERKING VAN HET AFZUIGSYSTEEM

##### • ACTIVERING AFZUIGSYSTEEM – Complete instructies

Op het hoofdscherm van het afzuigstelsysteem is het door middel van de indicator op het midden van het display mogelijk om de activering te beheren en het meest geschikte afzuigvermogen te regelen op basis van de hoeveelheid door de bereiding geproduceerde dampen. De snelheid kan worden ingesteld tussen 0 en 100. Boven de waarde 100 zijn er nog twee afzuigniveaus, "Booster" genaamd. Het eerste wordt aangegeven met het pictogram (NIET knipperend), en het tweede niveau met

hetzelfde pictogram (knipperend). Bij de weergave met roterend display wordt de activering van de booster signaleerd door twee lijnen die blauw oplichten.

**Opmerking: de boosters zijn getimed met een duur van 5 minuten elk.**

##### Deactiveren:

druk op de toets OFF of stel in op snelheid 0.

##### • SELECTIEVE AFZUIGING - Complete instructies

Hiermee kan de afzuiging van één enkele afzuigopening worden geactiveerd.

**Opgelet:** De selectieve afzuiging kan alleen geactiveerd worden wanneer het afzuigvermogen is ingesteld op 30 of hoger en er een actieve zone van de kookplaat is.

Stel de snelheid in op 30 of hoger, de **selectiebalk L/R** onder de keuzeschakelaar snelheid wordt geactiveerd; tegelijkertijd gaat de **INDICATOR ACTIVERING SELECTIEVE OPENING KLEPPEN** blauw branden.

Door de **selectiebalk L/R** te gebruiken, kan de zijde geselecteerd worden en de openingshoek van de klep gemoduleerd worden.

Om terug te keren naar de normale afzuiging met beide sleuven geopend, moet de keuzeschakelaar in het midden van de **selectiebalk L/R** geplaatst worden.

##### • SELECTIEVE AUTOCAPTURE – Complete instructies

Wanneer de automatische functie Autocapture wordt geactiveerd, zal het afzuigstelsysteem aan de meest geschikte zijde en met de meest geschikte snelheid worden ingeschakeld

en wordt het afzuigvermogen aangepast aan het niveau dat op de kookzones is ingesteld.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal het afzuigstelsysteem zijn afzuigsnelheid aanpassen en geleidelijk verminderen om de resterende dampen en geuren af te voeren.

##### Activeren / Deactiveren:

Druk op het hoofdscherm van het afzuigstelsysteem op het pictogram . In de keuzeschakelaar op het midden van het display wordt het afzuigvermogen getoond dat door de software als meest geschikt wordt geacht.

##### • VERZADIGING FILTERS

Het product geeft aan wanneer het onderhoud van de filters moet worden uitgevoerd, in realtime zichtbaar op dit pictogram 40%

#### 5.2.2. FUNCTIE TIMER

##### • TIMER AFZUIGSYSTEEM – Complete instructies

Met de functie timer kan door middel van een countdown de bedrijfstijd van het afzuigstelsysteem worden ingesteld.

##### Voor de activering:

Druk op het hoofdscherm van het ingeschakeld afzuigstelsysteem op de toets , er verschijnt een nieuw scherm met een keuzeschakelaar in het midden waarop de gewenste tijd kan worden ingesteld VAN 00h:01m TOT 11h:59m. Druk op de toets

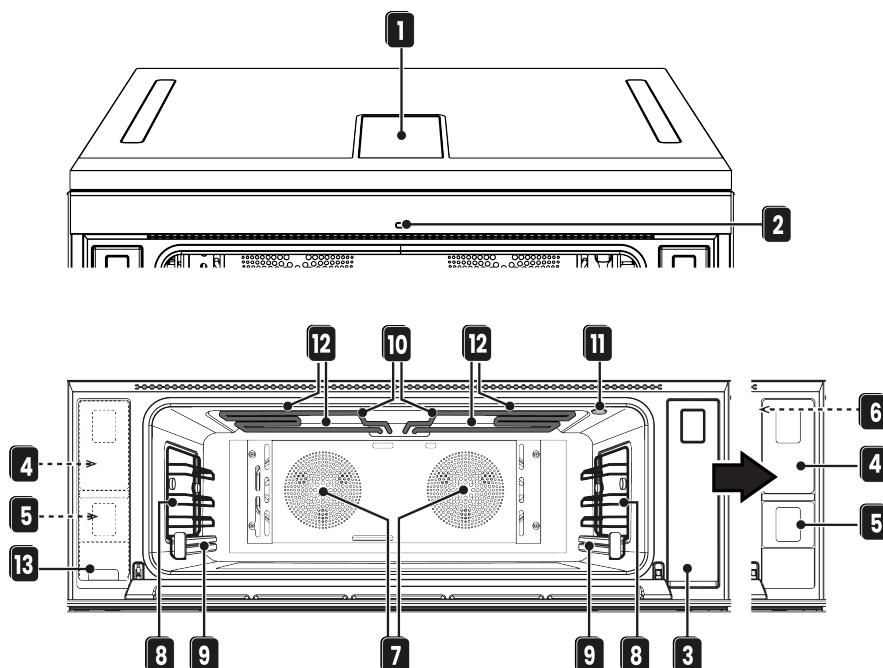
Bevestigen om te bevestigen en terug te gaan naar het startscherm van het afzuigstelsysteem.

##### Om te deactiveren:

De timer kan op elk gewenst moment gedeactiveerd worden door de procedure voor deactivering te volgen en de countdown op 00h:00m in te stellen. Druk op de toets

Bevestigen om te bevestigen en terug te gaan naar het startscherm van het afzuigstelsysteem.

## 6. OVEN



### Belangrijke onderdelen:

- 1 Display bediening
- 2 Duwer ovendeur
- 3 Lade
- 4 Rooster filter
- 5 Koolstoffilter
- 6 USB-poort
- 7 Ventilator kookproces
- 8 Vaste geleiders
- 9 Uittrekbare geleiders
- 10 Grill
- 11 Aansluiting temperatuursonde
- 12 Lampen
- 13 Reservoir

### 6.1. GEBRUIK VAN DE OVEN

Na de selectie van de toets OVEN, wordt het hoofdscherm ervan geopend. Met de oven zijn 3 soorten programmering mogelijk: SNELLE PROGRAMMA'S - HANDMATIGE PROGRAMMA'S - PROGRAMMA'S GERECHTEN.



### Informatie display:

- 1 - Menu Snelle programma's
- 2 Menu Handmatige programma's
- 3 Menu Programma's gerechten
- 4 Menu Recente programma's
- 5 Menu Programma's Mijn selectie
- 6 Inschakeling verlichting
- 7 Inschakeling voorverwarming oven
- 8 Opening ovendeur
- 9 - Keuzeschakelaar apparaat
- 10 Hervatten actief programma

### Andere nuttige pictogrammen:

- Door middel van dit pictogram wordt teruggegaan naar de homepagina.
- Het vinkje is aanwezig in de programma's GERECHTEN, indien geactiveerd (oranje) worden de aan het standaardprogramma aangebrachte wijzigingen gehandhaafd.
- Dit pictogram wordt rechtsboven weergegeven op alle schermen die keuzeschakelaars voor de handmatige instelling van de waarden bevatten. Door het pictogram te selecteren, kan worden overgegaan van een draaiende keuzeschakelaar naar een keuzeschakelaar met verticale verplaatsing, en omgekeerd.
- Is aanwezig in het submenu van de oven, linksboven. Heeft de functie voor afsluiten van het submenu, om terug te keren naar het hoofdmenu van de oven.
- Met de selectie van dit pictogram is toegang mogelijk tot een reeks van meer gedetailleerde informatie over de functie.
- Programma's waarvan dit pictogram is geselecteerd, worden voorgesteld in deel MIJN SELECTIE. Deze TAG kan ook geplaatst worden tijdens het opslaan van het programma.
- Dit pictogram wordt rechtsboven in de programma's GERECHTEN weergegeven. Door het pictogram te selecteren, kan worden overgegaan van de weergave met zijwaarts scrollen naar een rasterweergave.
- Geeft de status aan van het waterniveau in het reservoir voor bereidingen met stoom. Lees het betreffende hoofdstuk aandachtig.

## 6.1.1. MENU HANDMATIGE PROGRAMMA'S

### ●HANDMATIGE PROGRAMMA'S – Complete instructies:

De modus HANDMATIGE PROGRAMMA'S stelt DRIE soorten programma's ter beschikking: TRADITIONEEL; STOOM; SPECIAAL;

In de handmatige programma's kan ook de functie GECOMBINEERDE PROGRAMMA'S gebruikt worden, door middel waarvan er maximaal drie programma's geselecteerd kunnen worden die achter elkaar zullen starten.

#### Om het menu Handmatige programma's te openen:

Druk op het pictogram , standaard bent u al in het menu TRADITIONEEL. Selecteer SPECIAAL of STOOM als u naar de andere menu's wenst te gaan.

#### Het programma instellen:

In het midden van het display, onder de toetsen TRADITIONEEL, STOOM en SPECIAAL worden drie voornaamste velden weergegeven en gecontroleerd en/of gewijzigd kunnen

worden: TYPE BEREIDING  – TEMPERATUUR  – TIJD  van het programma dat wordt ingesteld. Druk op een van de drie velden om de menu's te openen voor de handmatige aanpassingen.

Na de wijziging van de gewenste velden moet door middel van de toets linksboven worden teruggegaan naar het hoofdscherm van HANDMATIGE PROGRAMMA'S om het

programma  te kunnen starten.

#### Het programma starten/stoppen:

Op het hoofdscherm van de HANDMATIGE PROGRAMMA'S, na de gewenste instellingen gemaakt te hebben:

Druk op het pictogram START  om het programma te starten.

Druk op het pictogram STOP  om het programma in de handmatige modus te stoppen.

**OPMERKING:** Voor een lineaire procedure wordt aangeraden om eerst het programma in te stellen, vervolgens de temperatuur en tenslotte de tijd. Deze drie waarden kunnen echter naar wens worden ingesteld, zonder een vooraf bepaalde volgorde.

**OPMERKING:** In de volgende tabellen worden voor beide submenu's de beschikbare programma's aangegeven en in detail uitgelegd.

**OPMERKING:** Functies die geactiveerd kunnen worden: DELAY ;

TEMPERATUURSONDE ; FAST PRE-HEAT ; Dit zijn functies die alleen geactiveerd kunnen worden als hun symbool in het programma aanwezig is. Dit hoofdstuk omvat een paragraaf voor elke functie, waarin de werking wordt toegelicht.



## »» HANDMATIGE PROGRAMMA'S - (TRADITIONEEL):



| Programma |                            | Temperatuur (C°)          | Functies die geactiveerd kunnen worden |   |   | Beschrijving                                                                                                                                                                                                              |
|-----------|----------------------------|---------------------------|----------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Bereiding Statisch         | 30°<br>Max 280°           |                                        |   |   | Voor de traditionele bereiding op één niveau, met name geschikt voor gebak                                                                                                                                                |
|           | Bereiding Geventileerd     | 30°<br>Max 280°           | -                                      |   |   | Geschikt voor alle gerechten, met de mogelijkheid om op meerdere niveaus te koken.                                                                                                                                        |
|           | Intensieve bereiding       | 30°<br>Max 280°           | -                                      |   | - | Om snel en intensief gerechten te bereiden zoals kip, vis en gestoofte groenten.                                                                                                                                          |
|           | Grill                      | 3 niveaus voor elke helft | -                                      |   | - | Gebruik deze modus om de bovenkant van de gerechten te bruinen (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gratineren). Het is mogelijk om het rechter of linker verwarmingselement apart te gebruiken om kleine porties te grillen.  |
|           | Grill Geventileerd         | 30°<br>Max 280°           |                                        |   |   | Gebruik deze modus om vlees of vis te grillen, waarbij grote stukken om het laagste niveau geplaatst moeten worden.                                                                                                       |
|           | Bereiding Langzaam         | 30°<br>Max 120°           |                                        | - |   | Voor een delicate en langzame bereiding, ideaal om de gerechten zacht te houden.                                                                                                                                          |
|           | Weerstand Onder            | 30°<br>Max 200°           |                                        |   |   | Gebruik deze modus aan het einde van de bereiding om te bruinen of om de onderkant van een taart of een pizza krokant te maken.                                                                                           |
|           | Airfryer                   | 30°<br>Max 280°           | -                                      |   |   | Om patat, vis, kippenvleugeltjes, kroketten, groenten op een gezonde manier te bereiden omdat er een kleinere hoeveelheid olie wordt gebruikt; het resultaat blijft, dankzij de bijgeleverde grill, krokant en smakelijk. |
|           | Pizza (geen stoom)         | 30°<br>Max 280°           | -                                      |   |   | Voor de bereiding van pizza's, met een intense bruining en knapperige basis.                                                                                                                                              |
|           | Brood                      | 30°<br>Max 280°           | -                                      |   |   | Voor het bakken van brood en broodjes                                                                                                                                                                                     |
|           | Bereiding Geventileerd Eco | 30°<br>Max 200°           |                                        |   |   | Gebruik het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om tijdens de bereiding energie te besparen. De bereidingstijden zijn enigszins langer, maar de resultaten blijven onveranderd.                                           |

**OPMERKING bediening Grill** : het submenu Grill verschijnt niet de bediening voor de instelling van de temperatuur, maar die voor de instelling van de vermogensniveaus van de grill tussen 0 en 3. Het is mogelijk om het rechter of linker verwarmingselement apart te gebruiken om kleine porties te grillen. Door middel van een pictogram in het midden van het display kan deze optie beheerd worden: Gescheiden grill, Gecombineerde grill.

**OPMERKING:** Functies die geactiveerd kunnen worden: DELAY; TEMPERATUURSONDE; FAST PRE-HEAT. Zie de betreffende hoofdstukken.

## »» HANDMATIGE PROGRAMMA'S – (STOOM) :

Het stoomkookstelsel kookt verschillende soorten voedsel veel delicates en sneller. Met deze bereidingsmethode blijven derhalve de vorm, de kleur en het typische aroma van de voedingsmiddelen onveranderd. Bijzonder geschikt voor vlees, groenten, deeggerechten en brood. Voor bereiding met stoom wordt het gebruik van de bijgeleverde metalen recipiënten aanbevolen en de stalen bakplaat moet onder de geperforeerde plaat worden geplaatst om de tijdens de bereiding door de gerechten geproduceerde sappen op te vangen

**OPGELET:** Na elk gebruik van de oven met stoomprogramma's moet het reservoir **ALTIJD** worden gereinigd en bijgevuld.



| Programma |                                    | Temperatuur (C°) | Funcies die geactiveerd kunnen worden |   |   | Beschrijving                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------|------------------|---------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Pizza Steam                        | 30°<br>Max 280°  | -                                     |   |   | Voor het bakken van pizza's. Voor een intense bruining en een krokante bodem, met behulp van stoom.             |
|           | Pane Steam                         | 30°<br>Max 280°  | -                                     |   |   | Voor het bakken van brood en zachte broodjes, met een intense bruining                                          |
|           | Intensieve bereiding               | 30°<br>Max 280°  | -                                     | - | - | Voor het snel en intensief bereiden van gerechten zoals kip, vis, gestoofde groenten, met toevoeging van stoom. |
|           | Vochtigheid Hoog Geventileerd      | 90°<br>Max 130°  |                                       |   |   | Ideaal voor delicate gerechten zoals crèmes, flan, timbales en vis                                              |
|           | Vochtigheid Gemiddeld Geventileerd | 90°<br>Max 200°  |                                       |   |   | Ideaal voor gesmoord of gestoofd vlees, brood en gebakjes                                                       |
|           | Vochtigheid Laag Geventileerd      | 90°<br>Max 200°  |                                       |   |   | Ideaal voor vlees, gevogelte, ovengebakken gerechten en hartige taarten                                         |
|           | Bereiding met stoom                | 90° -100°        |                                       | - |   | Ideaal voor alle gerechten                                                                                      |

**OPMERKING:** Funcies die geactiveerd kunnen worden: DELAY; TEMPERATUURSONDE; FAST PRE-HEAT. Zie de betreffende hoofdstukken.

## »» HANDMATIGE (SPECIALE) PROGRAMMA'S:

Met de SPECIALE PROGRAMMA'S kunnen de Ontdooing en andere speciale activiteiten beheerd worden.



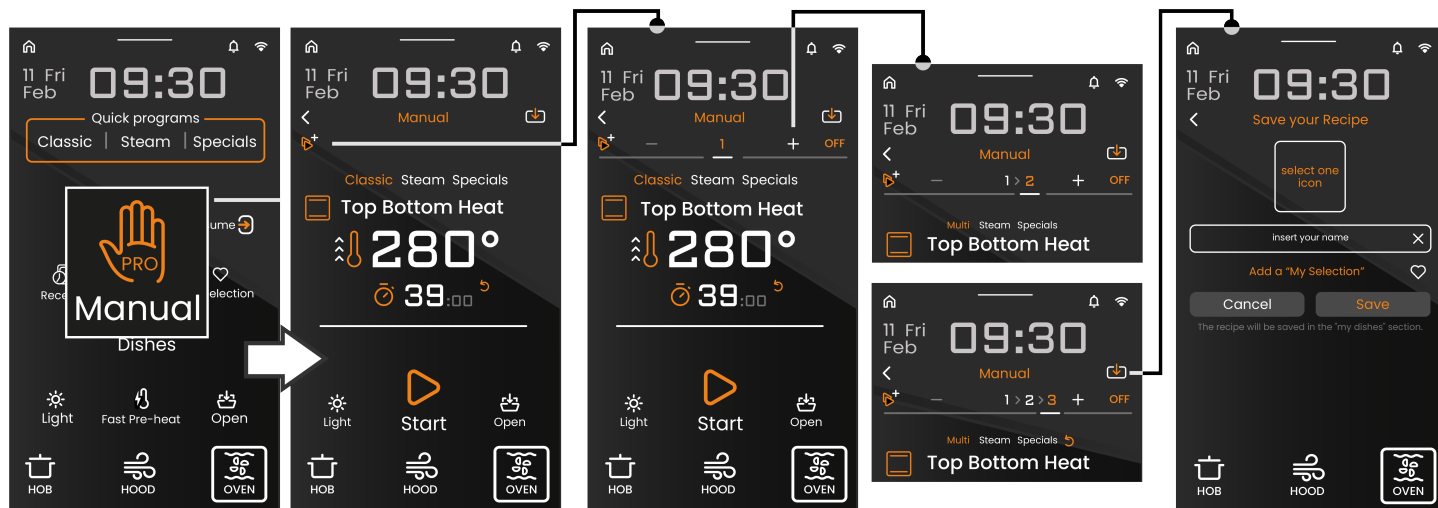
| Programma | Temperatuur (C°)            | Functies die geactiveerd kunnen worden |   |   | Beschrijving                                                                                                                   |
|-----------|-----------------------------|----------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Ontdooing                   | 30° - 40°                              | - |   | - Voor sneller ontdooien                                                                                                       |
|           | Verwarming Borden (servies) | 60° - 70°                              | - |   | - Om borden, servies of ovenschalen te verwarmen                                                                               |
|           | Warm houden                 | 60° - 90°                              | - | - | - Om gare gerechten warm te houden                                                                                             |
|           | Drogen                      | 30° - 150°                             | - |   | - Om kruiden, fruit, groenten te drogen.                                                                                       |
|           | Rijzen                      | 30° - 50°                              | - | - | - Om het deeg sneller te laten rijzen dan op kamertemperatuur, terwijl het oppervlak van het deeg vochtig blijft               |
|           | Regeneratie                 | 60° - 90°                              | - |   | - Om kant-en-klare gerechten en gebakken producten te bakken. Stoom helpt om ze te regenereren, alsof ze net uit de oven komen |

**OPMERKING** bediening ontdooing : In het submenu van de timer van deze functie kan ook het gewicht van het te ontdooien voedsel worden ingesteld.

**OPMERKING:** Functies die geactiveerd kunnen worden: DELAY; TEMPERATUURSONDE; FAST PRE-HEAT. Zie de betreffende hoofdstukken.

## »» HANDMATIGE PROGRAMMA'S - (Functie GECOMBINEERD):

Met deze functie kunnen maximaal 3 programma's worden ingesteld die automatisch achter elkaar gestart worden, op basis de volgorde en de timing gekozen tijdens de programmering;  
**OPGELET:** Voor het aanmaken van een gecombineerd programma is het verplicht om de duur van de programma's in te stellen.



### • GECOMBINEERD – Complete instructies:

#### Instelling functie:

Ga naar het menu HANDMATIGE programma's en stel het eerste programma in waarmee u wenst te beginnen. Om het volgende programma toe te voegen, is het verplicht om de duur van het eerste programma in te stellen door het pictogram TIJD te selecteren. Na deze handeling wordt linksboven op het hoofdscherm van de HANDMATIGE programma's het pictogram GECOMBINEERDE PROGRAMMA'S geactiveerd.

Als het pictogram bovenaan het scherm wordt geselecteerd, verschijnt er een balk door middel waarvan na het eerste programma de volgende programma's kunnen worden toegevoegd/gewist. Gebruik en voor het beheer van deze handeling.

Na de toevoeging van het tweede programma is het mogelijk om verder te gaan met de instelling van de parameters, zoals voor het eerste programma. Als er een derde programma moet worden toegevoegd, moet ook in dit geval voor het tweede programma een tijd worden ingesteld door het pictogram TIJD te selecteren.

#### Het programma wijzigingen of controleren :

Om eventuele eerdere programma's te wijzigen of te controleren of de eerder ingestelde parameters correct zijn, moet het nummer van het programma uit de lijst middenboven

geselecteerd worden. 1 > 2 > 3 OFF in dit geval 1.

#### Programma opslaan:

Op het hoofdscherm van de HANDMATIGE PROGRAMMA'S is het ook mogelijk om het aangemaakte programma op te slaan, zowel als Enkel als Gecombineerd. Selecteer dit pictogram rechtsboven : er verschijnt een scherm waarop het mogelijk is om een NAAM aan het programma te geven en een AFBEELDING onder de beschikbare afbeeldingen te koppelen. Selecteer het pictogram OPSLAAN om het opslaan te bevestigen.

Het opgeslagen programma kan geraadpleegd worden onder MIJN GERECHTEN in het programma GERECHTEN.

#### Programma starten / stoppen:

Om na de instelling van alle gewenste parameters de gecombineerde programmering te starten:

Druk op het pictogram START om het programma te starten.

Druk op het pictogram STOP om het programma in de handmatige modus te stoppen.

## 6.1.2. PROGRAMMA'S GERECHTEN

Met de PROGRAMMA'S GERECHTEN is het mogelijk om elk gerecht op gemakkelijke en praktische manier te bereiden. Na de keuze van de categorie en het gerecht zal het apparaat de geschikte toepassingen voorstellen, inclusief instellingen en accessoires.



### • PROGRAMMA'S GERECHTEN – Beknopte instructies

#### Een Programma Gerecht gebruiken:

Druk op het pictogram  er wordt een nieuw scherm geopend met twee lijsten van gerechten: ELICA DISHES (u bevindt zich al in dit menu), en MY DISHES, plus een speciale modus, DUAL COOKING genaamd (zie het specifieke hoofdstuk voor deze modus).

#### Lijst ELICA DISHES gebruiken:

In ELICA DISHES zijn de programma's onderverdeeld per type voedsel: MEAT / FISH / PASTA, enz. Binnen elke categorie worden gerechten voorgesteld.

Selecteer het gerecht om het scherm voor de start en het beheer van het gekoppelde programma te openen. Hier kan het programma gestart worden met de vooraf ingestelde parameters of kunnen de standaardinstellingen gewijzigd worden voordat het programma wordt gestart.

#### Lijst MY DISHES gebruiken:

In MY DISHES is de lijst van de gepersonaliseerde programma's aanwezig die de gebruiker met parameters naar wens heeft opgeslagen.

#### De vooringestelde programma's starten:

Controleer of het aanbevolen niveau en bakplaat gebruikt zijn en start het programma dan .

#### De programma's voorafgaand aan de start wijzigen:

Voordat een vooringesteld programma wordt gestart, is het mogelijk om enkele parameters te wijzigen, om de bereiding te personaliseren. Druk op PERSONALISEREN in het midden van het display om de volgende parameters bewerkbaar te maken:

TEMPERATUUR bijv.  170°; GEWICHT GERECHT OF PORTIES  / ; BEREIDINGSTIJD ; RESULTATEN BEREIDING .

#### De aan het vooringestelde programma aangebrachte wijzigingen bewaren:

Nadat een programma is gewijzigd, is het mogelijk om de nieuwe instellingen voor die bereiding te handhaven; selecteer hiervoor het pictogram  dat vervolgens oranje zal kleuren .

#### Het programma terugbrengen naar de instellingen voorafgaand aan de wijziging:

Op elk gewenst moment kunnen de oorspronkelijke instellingen worden hersteld door te drukken op pictogram  dat vervolgens weer wit zal worden. .

### • PROGRAMMA'S GERECHTEN – Bereidingen met stoom

Enkele gerechten zijn gemarkeerd met het pictogram  om aan te geven dat een bereiding met stoom is voorzien. In deze programma's verschijnt aan de rechterkant ook de INDICATOR WATERNIVEAU (van het reservoir "M") .

**OPGELET!** Bij elk gebruik van bereidingen met stoom moet het reservoir M gewassen worden en volledig gevuld worden met schoon water. Verwijs, om het reservoir te bereiken, te demonteren en te reinigen, naar hoofdstuk Onderhoud en raadpleeg het laatste gedeelte van de afbeeldingen.

### • PROGRAMMA'S GERECHTEN – Bereidingen met temperatuursonde:

Enkele bereidingen voorzien het gebruik van de temperatuursonde; in dit geval verschijnt onder de temperatuur het symbool . Monteer en plaats dit accessoire zoals voorzien om het programma te kunnen starten.

**⚠ OPGELET:** alvorens de temperatuursonde te gebruiken, moet het aan dit accessoire gewijde hoofdstuk zorgvuldig gelezen worden.

### 6.1.3. SNELLE PROGRAMMA'S

Snelle programma's is een vereenvoudigde gebruiksmodus voor de instelling van de parameters: Bereidingsprogramma, Temperatuur, Timer. In snelle programma's is het niet mogelijk om de geavanceerde functies te beheren, zoals bijvoorbeeld SONDE, DELAY, MULTI-COOKING, PROGRAMMA'S OPSLAAN. De tabellen met de instelling van de programma's blijven onveranderd, evenals de door Elica voorgestelde bereidingsadviezen.

#### »» SNELLE PROGRAMMA'S – (TRADITIONEEL) :



#### »» SNELLE PROGRAMMA'S – (STOOM) :



#### »» SNELLE PROGRAMMA'S – (SPECIAAL):



## 6.1.4. ANDERE FUNCTIES OVEN

### • RECENT:

Door middel van deze functie kan uit een lijst een van de laatst gebruikte programma's geselecteerd worden.

Druk op het hoofdscherm van de oven op het pictogram .

### • FAST PRE HEAT

Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd.

**Opmerking:** Het is niet mogelijk om bereidingen te starten tot de voorverwarming de ingestelde waarde bereikt. In ieder geval is het mogelijk om de voorverwarming op elke gewenste moment uit te schakelen, om de programmering te starten.



### • FAST PRE-HEAT - Complete instructies

#### Activeren:

Druk op het hoofdscherm van de oven op het pictogram Fast Pre Heat ; er wordt een nieuwe pagina geopend waarop de gewenste temperatuur voor voorverwarming kan worden ingesteld. Druk op de toets  (START) om de voorverwarming te starten. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm.

#### Temperatuur wijzigen:

Op elk gewenst moment kan de te bereiken temperatuur gewijzigd worden: druk op het hoofdscherm van de oven op de toetsen  en  van de temperatuurindicator  . Ook kan de nieuwe temperatuur worden ingesteld met de Keuzeschakelaar: om het scherm met de keuzeschakelaar te openen, moet op het nummer van de temperatuurindicator worden gedrukt, in dit geval 180. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm.

#### Vervroegd deactiveren:

Druk op het nummer van de temperatuurindicator  ; in dit geval 180, om het scherm van de Keuzeschakelaar te openen, druk vervolgens op de toets  (STOP).

Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm

#### Statussen van de Fast Pre Heat:

DE FAST PRE HEAT IS ACTIEF (maar heeft de temperatuur NIET bereikt): het pictogram van de oven wijzigt   en dientengevolge het pictogram van de FAST PRE HEAT   Door het menu voor het programmabeheer boven de waarschuwingstoets te openen, wordt het volgende pictogram weergegeven: 

DE FAST PRE HEAT IS ACTIEF (en heeft de temperatuur bereikt): het pictogram van de oven wijzigt   en dientengevolge het pictogram van de FAST PRE HEAT   Door het menu voor het programmabeheer boven de waarschuwingstoets te openen, wordt het volgende pictogram weergegeven: 

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt, zal het display automatisch twee opties voorstellen: ONDERBREKEN of HANDHAVEN.

ONDERBREKEN: de Fast Pre Heat wordt uitgeschakeld en het is mogelijk om het gewenste programma in te stellen.

HANDHAVEN: de oven blijft gedurende 20 minuten op de ingestelde temperatuur.

**Opmerking:** Als de gebruiker niet ingrijpt, zal de oven de temperatuur gedurende 20 minuten handhaven, waarna de functie wordt afgesloten.



## 6.1.5. KOOKTIJD

Met de functie **TIMER**  kan de duur van het bereidingsprogramma worden beheerd, zodat de werking automatische wordt onderbroken bij het bereiken van de ingestelde waarde.

De duur kan worden ingesteld, gewijzigd of geannuleerd, voorafgaand aan het programma of bij lopend bereidingsprogramma.

Het beheer van de timer voor de bereiding kan niet worden ingesteld als de functie **SONDE** actief is.

Het is niet verplicht om een duur in te stellen om een bereiding te kunnen starten. Om veiligheidsredenen zal de oven na een periode van XX minuten automatisch uitschakelen indien er een functie voor handmatig verwarming actief is zonder instelling van de duur.

**OPGELET:** Als bij in uitvoering zijnde programma de **TIMER** wordt onderbroken

door te drukken op het pictogram **Reset Timer**  (rechts van de countdown van de timer), worden de bereidingsprogramma's voortgezet zonder timer. In dit geval is het belangrijk om de in uitvoering zijnde bereiding te bewaken om verbranden van het gerecht te voorkomen.

### • VERTRAAGDE DUUR (DELAY) – Complete instructies

Deze functie kan **NIET** geactiveerd worden in de **Snelle Programma's**.

Met deze functie kan een bereidingsprogramma na een bepaalde door de gebruiker ingestelde periode gestart of beëindigd worden. De start kan worden uitgesteld voor een duur vanaf **1 minuut** tot maximaal **23 uur en 59 minuten**.

**Opmerking:** Verzekert u er altijd van dat de gerechten niet te lang in de ovenkamer blijven en bederft.

**Om de functie te activeren:**

Als voorwaarde voor de start moet een bereidingstijd  worden ingesteld; ga vervolgens terug naar het hoofdscherm van het bereidingsprogramma  waar nu dit pictogram  (rechtsboven dat voor de opening van de oven deur) geselecteerd kan worden. Selecteer om het scherm voor beheer van de functie Delay te openen.

Activeer de functie met het pictogram rechtsboven . Er zijn twee methoden voor de instelling van de vertraging beschikbaar, zoals hieronder aangegeven:

 Instelling starttijd van het programma.

 Instelling eindtijd van het programma.

**Opmerking:** In de eindtijd van de bereiding is reeds rekening gehouden met de minuten die nodig zijn voor de voorverwarming.

Druk op **BEVESTIGEN**. Om de instelling te aanvaarden en terug te keren naar het hoofdscherm van het bereidingsprogramma. Start het programma .

## 6.1.6. OPENING DEUR

De opening van de deur gebeurt automatisch, door op het display het pictogram  te selecteren. In elk geval kan de deur handmatig geopend worden door op de zijkant ervan te handelen.

Als de deur van het apparaat tijdens de werking wordt geopend, wordt de werking onmiddellijk gestopt. Nadat de deur is gesloten, gaat het apparaat verder met het geselecteerde programma.

Wanneer de deur wordt geopend, wordt de stoomafzuigfunctie van de oven gedurende 10 seconden ingeschakeld. Deze functie kan worden uitgeschakeld via het betreffende menu.

### 6.1.7. VERLICHTING

Het beheer van de verlichting kan **HANDMATIG** of **AUTOMATISCH** zijn.

Selecteer op het startscherm  het pictogram  en vervolgens **HELDERHEID** om de instellingen te beheren.

**HANDMATIGE modus:** De verlichting wordt alleen ingeschakeld indien de gebruiker dat wenst.

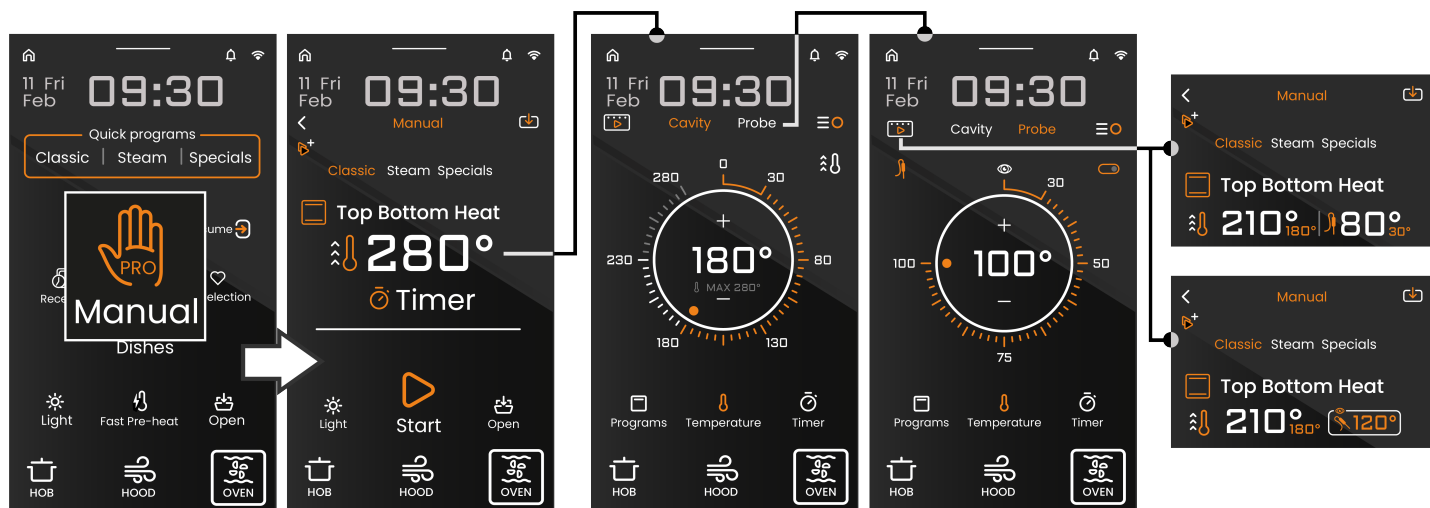
**AUTOMATISCHE modus:** Wanneer de deur van het apparaat wordt geopend, gaat de inwendige verlichting branden. Als de deur langer dan 15 minuten geopend blijft, gaat de verlichting uit. Bij de sluiting van de deur blijft de verlichting gedurende 1 minuut nog branden.

Bij de start van een kookprogramma wordt de inwendige verlichting geactiveerd voor 3 minuten. Aan het einde van de cyclus wordt de verlichting nog eens 3 minuten geactiveerd.

**OPMERKING:** In elk geval is het mogelijk om de verlicht in of uit te schakelen met de betreffende bediening.

## 6.2. KERNTEMPERATUURSONDE

Met de kerntemperatuursonde is het mogelijk om vis, gevogelte, vlees van verschillende groottes en afmetingen nauwkeurig te bereiden. Met de sonde is een perfecte bereiding van de gerechten mogelijk dankzij de controle van de temperatuur in de kern van het gerecht. De temperatuur in de kern van het gerecht wordt gemeten door een sensor die zich in de punt bevindt.



**Opgelet:** De temperatuursonde moet **ALLEEN** gebruikt worden voor de controle van gerechten die in de oven worden bereikt, na de verbinding met de betreffende aansluiting in de ovenkamer. **NIET GEBRUIKEN** voor andere doeleinden of op andere manieren.

**Opgelet:** De temperatuursonde kan niet gebruikt worden voor vloeibare gerechten.

**Opgelet:** Voor een nauwkeurige metingen van de temperatuur in de kern van het gerecht, moet de punt van de sonde niet in contact met botten of vette delen worden geplaatst.

**Opgelet:** Niet alle soorten bereidingsprogramma's zijn geschikt voor de werking met de temperatuursonde; controleer de compatibiliteit in de betreffende tabel.

**Opgelet:** Voor optimale resultaten moet het gerecht de omgevingstemperatuur hebben.

### • KERNTEMPERATUURSONDE – Maximale gebruikstemperatuur

**De kerntemperatuursonde heeft een maximale bedrijfstemperatuur van 220°C.**



*Bij aangebrachte sonde en temperatuur van de ovenkamer hoger dan 220°C, verschijnt op het display deze pop-up voor WAARSCHUWING en zal de oven automatisch de ovendeur openen. Deze automatische functie blijft aangehouden tot de sonde wordt verwijderd of tot de temperatuur in de ovenkamer onder de 220°C daalt.*

### • TEMPERATUURSONDE – Complete instructies

#### Activering en aansluiting van de sonde:

De sonde wordt beheerd in het menu **TEMPERATUUR** van de programma's **HANDMATIG** of **GERECHTEN**. Standaard is de sonde gedeactiveerd. Selecteer rechtsboven in het menu **TEMPERATUUR** de **SONDE**.

Activeer op dit scherm de detectie . Linksboven verschijnt er een pictogram . Sluit de kabel van de sonde aan op de aansluiting van de oven; het pictogram signaleert de verbinding door van kleur te veranderen .

**Opmerking:** Als de kabel van de sonde wordt aangesloten en vervolgens dit menu wordt geopend, zal deze functie reeds automatisch actief zijn; ook het statuspictogram van de sonde zal aangeven dat de sonde verbonden is .

**Opgelet:** Als de kabel van de sonde op de oven is aangesloten, is het niet meer mogelijk om deze functie te deactiveren; deze status wordt als volgt door het pictogram gesignaleerd: .

#### Beheer functies sonde:

De sonde kan op twee manieren functioneren: **HANDMATIG** (Target) of **BEWAKING**.

Na de activering van de sonde wordt in de middelste keuzeschakelaar dit pictogram geactiveerd; door op het pictogram te drukken wordt er afgewisseld tussen de twee modi.

**Modus BEWAKING:** de sonde beperkt zich tot de meting van de temperatuur. Deze waarde wordt weergegeven naast de waarde van de ingestelde temperatuur, op het hoofdscherm van de programma's **HANDMATIG** of **GERECHTEN**.

**Modus HANDMATIG (Target):** In de motor Target moet de waarde van de door het voedsel te bereiken kerntemperatuur handmatig worden ingesteld. Deze waarde wordt weergegeven naast de waarde van de ingestelde temperatuur, op het hoofdscherm van

de programma's **HANDMATIG** of **GERECHTEN**. Naast de groot weergegeven waarde van de ingestelde temperatuur, in dit geval 80°C, wordt de waarde van de in realtime door de sonde gemeten temperatuur weergegeven. In dit geval 30°C.

**OPMERKING:** Het selecteerbare temperatuurbereik gaat van minimaal 20°C tot maximaal 90°C.

Na het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur klinkt er een geluidssignaal en stopt het apparaat met verwarmen.

In deze modus is het niet mogelijk om handmatig de TIJD voor uitschakeling van de oven in te stellen omdat het beheer door de sonde wordt verzorgd.

#### Procedure plaatsing/aansluiting sonde:

Plaats het voedsel op een bakplaat ➡. Steek de punt van de sonde in het voedsel ➡. Zorg ervoor dat de temperatuursonde in het dikste gedeelte van het voedsel wordt geplaatst, over dwars en over ten minste 3/4 van de lengte van de sonde die echter niet

de onderliggende bakplaat mag aanraken en niet uit het voedsel mag steken. ➡ Sluit de stekker van de sonde aan op de daarvoor bestemde aansluiting.



#### Dunne stukken vlees

Steek de kerntemperatuursonde in het dikste punt van het vlees.



#### Dikke stukken vlees

Steek de kerntemperatuursonde van bovenaf in en houd hem schuin.



#### Gevogelte

Steek de kerntemperatuursonde in het dikste gedeelte van de kippenborst. Afhankelijk van de kenmerken van het gevogelte kan de sonde over dwars of in de lengterichting worden ingestoken.



Plaats het gevogelte op de grill, met de zijde van de borst omlaag gericht



#### Vis

Steek de kerntemperatuursonde achter de kop van de vis, in de richting van de graten.

Plaats de vis op de grill, zonder hem te draaien, en gebruik bijvoorbeeld een halve aardappel als ondersteuning.

## 6.3. TABEL CONTROLE TEMPERATUUR MET KERNTEMPERATUURSONDE

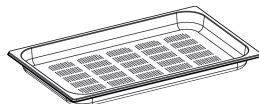
| RUNDEVLEES                                 | Rare | Medi-um | Doorbak-ken |
|--------------------------------------------|------|---------|-------------|
| Rosbief                                    | 45°  | 60°     | 70°         |
| Karbonade                                  | 45°  | 60°     | 70°         |
| Gehaktbal                                  | 80°  | 83°     | 86°         |
| <b>VARKENSVLEES</b>                        |      |         |             |
| Karbonade of lende                         | 65°  | 68°     | 72°         |
| Schenkel                                   | 80°  | 83°     | 85°         |
| Biefstuk                                   | 65°  | 69°     | 75°         |
| Ham                                        | 65°  | 70°     | 75°         |
| <b>KALFSVLEES</b>                          |      |         |             |
| Kalfsgebraad                               | 75°  | 78°     | 80°         |
| Kalfsschenkel                              | 80°  | 83°     | 85°         |
| Kalfskarbonade                             | 65°  | 68°     | 70°         |
| <b>KONIJN</b>                              |      |         |             |
| Heel konijn/Gehaktbrood konijn             | 72°  | 75°     | 80°         |
| <b>LAM / SCHAAP</b>                        |      |         |             |
| Schapebout                                 | 80°  | 85°     | 88°         |
| Schaapskarbonade                           | 75°  | 80°     | 85°         |
| Lamsgebraad/Lamsbout                       | 65°  | 70°     | 75°         |
| <b>WILD</b>                                |      |         |             |
| Hazenrug/Hertenrugfilet                    | 60°  | 70°     | 75°         |
| Hazenbout/Heel haas/Hertenbout             | 70°  | 75°     | 80°         |
| <b>GEVOGELTE</b>                           |      |         |             |
| Kip                                        | 80°  | 83°     | 86°         |
| Hele of halve eend                         | 75°  | 80°     | 85°         |
| Hele kalkoen of kalkoenborst               | 75°  | 80°     | 85°         |
| Eendenborst                                | 60°  | 65°     | 70°         |
| <b>VIS (ZALM, FOREL, SNOEKBAARS)</b>       |      |         |             |
| Hele grote vis, gestoomd/gebraden          | 60°  | 64°     | 68°         |
| <b>GESTOOFDE-VOORGEKOOKTE GROENTEN</b>     |      |         |             |
| Ovenschotel courgettes / broccoli / venkel | 85°  | 88°     | 91°         |
| <b>OVENSCHOTELS</b>                        |      |         |             |
| Cannelloni / Lasagne / Pasta uit de oven   | 85°  | 88°     | 91°         |

## 7. ACCESSOIRES

### ACCESSOIRES ELICA:



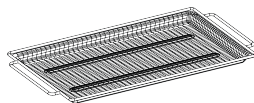
**Glazen ovenschaal** : Nuttig voor de bereiding van taarten, gebak, koekjes, diepvriesgerechten en gebrad. Kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet wanneer er rechtstreeks op de grill wordt gebakken.



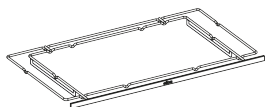
**Geperforeerde plaat**: Nuttig voor bereidingen met stoom. Kan gecombineerd worden met de multifunctionele grill.



**Grill**: Nuttig voor het dragen van recipiënten, servies en vormen, maar ook voor de bereiding van voedsel dat zou kunnen druipen, zoals gebrad en gegrild vlees.



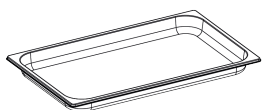
**Grill voor luchtkoken**: te gebruiken voor luchtkoken. Kan gecombineerd worden met de multifunctionele grill



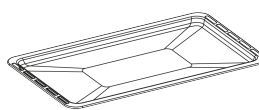
**Steunframe**: Steun die in combinatie met andere accessoires gebruikt moet worden, afhankelijk van de te bereiden gerechten.



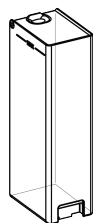
**Extra steun voor pizzaplatten**: Nuttig voor de bereiding van diepvriespizza's. Kan gecombineerd worden met de multifunctionele grill



**Niet geperforeerde ovenschaal**: Nuttig voor de bereiding van gerechten die niet druipen of die een specifieke dikte nodig hebben en een vorm moeten handhaven, zoals lasagne, enz. Kan gecombineerd worden met de multifunctionele grill



**Metalen ovenschaal (\*)** : Nuttig voor de bereiding van taarten, gebak, koekjes, diepvriesgerechten en gebrad. Kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet wanneer er rechtstreeks op de grill wordt gebakken.



**Waterreservoir (M)** : Moet gebruikt worden voor bereidingen met stoom. Het correcte gebruik wordt beschreven in het hoofdstuk

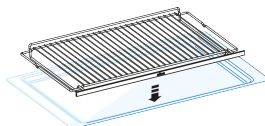
gewijd aan de bereidingen met stoom. Lees aandachtig ook het hoofdstuk inzake het onderhoud van het reservoir



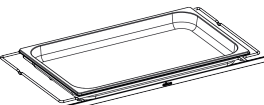
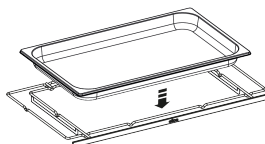
**Temperatuursonde** : Voor de meting van de temperatuur in het voedsel, zoals vlees of vis. Verwijs voor meer informatie naar het hoofdstuk over de temperatuursonde

(\*) Niet bijgeleverd, moet apart worden besteld op [www.elica.com](http://www.elica.com)

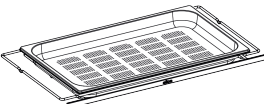
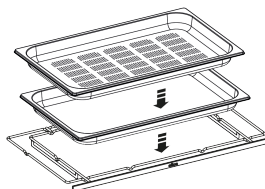
### COMBINATIE ACCESSOIRES:



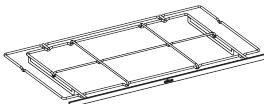
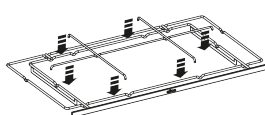
**Grill + Glazen ovenschaal** : De grill kan samen met de ovenschaal worden geplaatst om druipende sappen op te vangen.



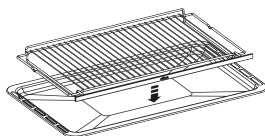
**Niet-geperforeerde ovenschaal + Steunframe**: De ovenschaal kan gebruikt worden voor gerechten die een diepe bodem nodig hebben. De ovenschaal van Elica moet gecombineerd worden met het multifunctionele steunframe van Elica.



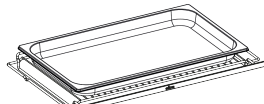
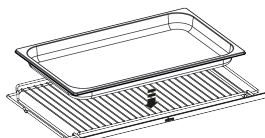
**Geperforeerde ovenschaal + Niet-geperforeerde ovenschaal + Steunframe**: De geperforeerde ovenschaal kan gebruikt worden voor gerechten die een diepe bodem nodig hebben en waarvan de geproduceerde sappen moeten wegdruppelen. De geperforeerde ovenschaal van Elica moet gecombineerd worden met de ovenschaal en het multifunctionele steunframe van Elica.



**Extra steun voor pizzaplatten + Steunframe**: Het is mogelijk om de steun voor pizzaplatten te combineren met het multifunctionele steunframe voor gerechten die veel lucht behoeven in het onderste deel van de oven.



**Grill + Ovenschaal (\*)** : De grill kan samen met de ovenschaal worden geplaatst om druipende sappen op te vangen.



**Niet-geperforeerde ovenschaal op grill**: Schalen van andere fabrikanten die niet compatibel zijn met het multifunctionele steunframe van Elica of met de vaste zijdelingse geleiders van de oven, kunnen op de grill van Elica worden geplaatst.

## 8. DOOR ONS GETEST

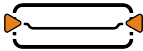
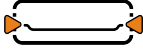
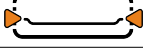
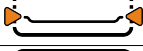
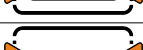
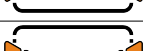
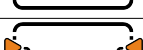
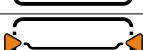
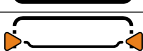
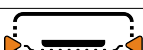
De volgende tabellen zijn indicatief: de bereidingen zijn altijd afhankelijk van het recept en van de hoeveelheid voedsel.

De bereidingstijden houden rekening met de reeds voorverwarmde oven; tijden en temperaturen van de bereiding worden aangegeven binnen een bereik waarbinnen de bereiding plaats moet vinden.

In geval de kerntemperatuursonde wordt gebruikt, moet de betreffende paragraaf geraadpleegd worden.

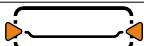
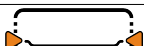
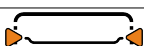
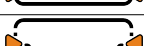
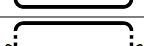
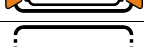
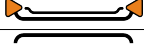
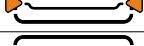
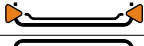
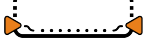
### 8.1. TABELLEN BEREIDINGEN - GEBAK

Deze tabel toont de bereidingen van gebak met gebruik van de handmatige programma's.

| Gerecht                  | Programma                                                                           | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffins                  |    | 160 - 180      | 15-25     | Ovenschaal           | 3 |    |
|                          |    | 150 - 170      | 20-30     | Ovenschaal           | 2 |    |
| Biscuitgebak             |    | 150 - 170      | 30 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                          |    | 150 - 160      | 30 - 40   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Cakerol                  |    | 190 - 210      | 10 - 20   | Ovenschaal           | 2 |    |
|                          |    | 180 - 200      | 10 - 20   | Ovenschaal           | 2 |    |
| Cake                     |    | 170 - 180      | 45 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                          |    | 160 - 170      | 45 - 55   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Zoete broodjes           |    | 150 - 180      | 30 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                          |    | 160 - 180      | 30 - 45   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Fruittaarten             |    | 170 - 190      | 45 - 65   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                          |   | 150 - 180      | 45 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |   |
| Ciambella cake           |  | 170 - 190      | 45 - 65   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                          |  | 160 - 180      | 45 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Koekjes                  |  | 150 - 170      | 15 - 35   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                          |  | 140 - 170      | 15 - 30   | Ovenschaal           | 2 |  |
| Soesjes                  |  | 190 - 200      | 25 - 35   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                          |  | 180 - 200      | 20 - 30   | Ovenschaal           | 2 |  |
| Schuimgebak              |  | 90 - 110       | 110 - 150 | Ovenschaal           | 2 |  |
|                          |  | 90 - 100       | 100 - 130 | Ovenschaal           | 2 |  |
|                          |  | 90 - 100       | 110 - 150 | Ovenschaal           | 2 |  |
| Vlaai                    |  | 170 - 180      | 35 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                          |  | 160 - 180      | 35 - 45   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Appeltaart van korstdeeg |  | 160 - 170      | 70 - 100  | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                          |  | 150 - 160      | 60 - 90   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |

## 8.2. TABELLEN BEREIDINGEN - BROOD, PIZZA EN HARTIGE TAARTEN

Deze tabel toont de bereidingen van brood, pizza en hartige taarten met gebruik van de handmatige programma's.

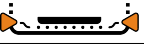
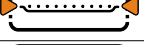
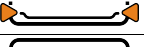
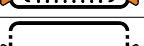
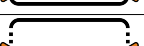
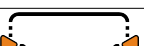
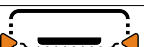
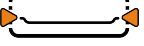
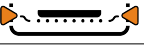
| Gerechten                         | Programma                                                                           | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Broodjes                          |    | 190 - 220      | 25 - 40   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 180 - 200      | 20 - 35   | Ovenschaal           | 2 |    |
|                                   |    | 190 - 210      | 20 - 35   | Ovenschaal           | 1 |    |
| Broodjes, voorgebakken, diepvries |    | 200 - 220      | 10 - 20   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 180 - 200      | 10 - 15   | Ovenschaal           | 2 |    |
|                                   |    | 90             | 15 - 25   | Ovenschaal           | 1 |    |
| Melkbroodjes                      |    | 180 - 200      | 25 - 35   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 170 - 190      | 20 - 30   | Ovenschaal           | 2 |    |
|                                   |    | 170 - 180      | 20 - 30   | Ovenschaal           | 1 |    |
| Brood (1 kg)                      |    | 220 - 230      | 10 - 15   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 180 - 190      | 30 - 40   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 190 - 210      | 50 - 60   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 210 - 220      | 15 - 20   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                                   |    | 180 - 190      | 30 - 40   | Ovenschaal           | 1 |    |
| Pizza, dik*                       |   | 230 - 250      | 20 - 30   | Ovenschaal           | 2 |   |
|                                   |  | 230 - 250      | 20 - 30   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |
|                                   |  | 220 - 230      | 15 - 30   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                                   |  | 220 - 230      | 15 - 30   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                                   |  | 210 - 230      | 15 - 25   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                                   |  | 210 - 230      | 15 - 25   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Pizza, dun                        |  | 230 - 250      | 10 - 20   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Pizza, diepvries                  |  | 200 - 220      | 10 - 20   | Grill                | 1 |  |
| Hartige taarten                   |  | 200 - 210      | 35 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                                   |  | 180 - 190      | 30 - 40   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                                   |  | 190 - 200      | 25 - 35   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Quiche                            |  | 190 - 210      | 30 - 45   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                                   |  | 180 - 200      | 30 - 40   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                                   |  | 190 - 200      | 25 - 40   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Tosti **                          |  | 3              | 1 - 3     | Grill                | 4 |  |

\* Halverwege de bereiding mozzarella toevoegen

\*\* 5 minuten voorverwarmen.

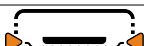
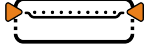
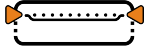
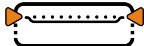
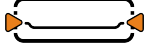
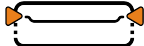
## 8.3. TABEL BEREIDINGEN - VLEES

Deze tabel toont de bereidingen van vlees met gebruik van de handmatige programma's. - Pag1/2

| Gerechten                     | Programma                                                                           | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kip, hele                     |    | 200 - 220      | 70 - 90   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                               |    | 200 - 220      | 70 - 90   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                               |    | 190 - 210      | 55 - 70   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                               |    | 190 - 210      | 55 - 70   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                               |    | 180 - 190      | 55 - 65   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                               |    | 180 - 190      | 55 - 65   | Ovenschaal op grill  |   |    |
| Kip, geopend ***              |    | 3              | 50 - 60   | Grill op ovenschaal  | 3 |    |
| Kalkoenbout, met bot          |    | 180 - 190      | 55 - 75   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                               |    | 180 - 190      | 55 - 75   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                               |    | 170 - 190      | 60 - 80   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                               |    | 170 - 190      | 60 - 80   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Kalfs-/rundergebraad (800 gr) |    | 180 - 200      | 70 - 100  | Ovenschaal           | 1 |    |
|                               |    | 180 - 200      | 70 - 100  | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                               |   | 80 - 100       | 200 - 240 | Ovenschaal           | 1 |   |
|                               |  | 80 - 100       | 200 - 240 | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                               |  | 160 - 180      | 60 - 90   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 160 - 180      | 60 - 90   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Runderbiefstuk, medium        |  | 190 - 200      | 50 - 60   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 190 - 200      | 50 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                               |  | 200 - 210      | 40 - 50   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                               |  | 200 - 210      | 40 - 50   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |
| Rosbief, rosé (800 gr)        |  | 190 - 210      | 55 - 65   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 190 - 210      | 55 - 65   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                               |  | 190 - 200      | 50 - 60   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 190 - 200      | 50 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                               |  | 180 - 200      | 50 - 70   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 180 - 200      | 50 - 70   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Varkensbiefstuk               |  | 190 - 200      | 35 - 45   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 190 - 200      | 35 - 45   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                               |  | 200 - 210      | 30 - 40   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                               |  | 200 - 210      | 30 - 40   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |

\*\*\* Na 2/3 bereidingstijd omdraaien

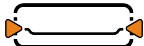
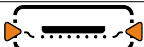
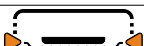
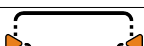
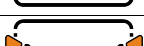
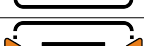
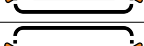


| Gerechten                 | Programma                                                                           | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Varkensgebraad            |    | 190 - 210      | 50 - 80   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 190 - 210      | 50 - 80   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                           |    | 180 - 200      | 60 - 90   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 180 - 200      | 60 - 90   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                           |    | 170 - 180      | 70 - 80   | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 170 - 180      | 70 - 80   | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Varkensbout, voorgebakken |    | 180 - 190      | 100 - 120 | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 180 - 190      | 100 - 120 | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                           |    | 150 - 170      | 90 - 110  | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 150 - 170      | 90 - 110  | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Lamsbout                  |    | 170 - 190      | 80 - 110  | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 170 - 190      | 80 - 110  | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
|                           |    | 160 - 180      | 90 - 120  | Ovenschaal           | 1 |    |
|                           |    | 160 - 180      | 90 - 120  | Ovenschaal op grill  | 1 |    |
| Gehaktbal                 |   | 190 - 200      | 80 - 90   | Ovenschaal           | 1 |   |
|                           |  | 190 - 200      | 80 - 90   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                           |  | 190 - 200      | 70 - 80   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                           |  | 190 - 200      | 70 - 80   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                           |  | 170 - 180      | 60 - 70   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                           |  | 170 - 180      | 60 - 70   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Hamburger ***             |  | 3              | 20 - 30   | Grill op ovenschaal  | 4 |  |
| Varkenskarbonade ***      |  | 2              | 15 - 20   | Grill op ovenschaal  | 4 |  |
| Verse worst ***           |  | 3              | 15 - 25   | Grill op ovenschaal  | 4 |  |
| Varkensribbetjes ***      |  | 2              | 35 - 50   | Grill op ovenschaal  | 4 |  |
| Lamsribbetjes ***         |  | 3              | 15 - 25   | Grill op ovenschaal  | 4 |  |
| Schnitzels, verse         |  | 190 - 210      | 20 - 35   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                           |  | 190 - 210      | 20 - 35   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |
| Schnitzels, diepvries     |  | 210 - 220      | 15 - 25   | Ovenschaal           | 4 |  |
|                           |  | 210 - 220      | 15 - 25   | Ovenschaal op grill  | 4 |  |

\*\*\* Na 2/3 bereidingstijd omdraaien

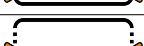
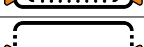
## 8.4. TABELLEN BEREIDINGEN - VIS

Deze tabel toont de bereidingen van vis met gebruik van de handmatige programma's.

| Gerechten            | Programma                                                                         | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Vis, hele            |  | 160 - 180      | 30 - 40   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                      |  | 160 - 180      | 30 - 40   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                      |  | 170 - 190      | 20 - 30   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                      |  | 170 - 190      | 20 - 30   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |
| Vis, filet           |  | 160 - 170      | 15 - 25   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                      |  | 160 - 170      | 15 - 25   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                      |  | 80 - 100       | 30 - 50   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                      |  | 80 - 100       | 30 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
|                      |  | 2              | 15 - 25   | Ovenschaal           | 3 |  |
|                      |  | 2              | 15 - 25   | Ovenschaal op grill  | 3 |  |
| Vis, filet diepvries |  | 200 - 210      | 15 - 20   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                      |  | 200 - 210      | 15 - 20   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |
| Vissticks, diepvries |  | 210 - 220      | 15 - 25   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                      |  | 210 - 220      | 15 - 25   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |

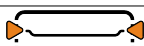
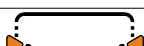
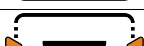
## 8.5. TABEL BEREIDINGEN - OVENSCHOTELS

Deze tabel toont de bereidingen van ovenschotels met gebruik van de handmatige programma's.

| Gerechten          | Programma                                                                           | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagne            |  | 190 - 200      | 45 - 65   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Lasagne            |  | 180 - 190      | 40 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Lasagne            |  | 170 - 190      | 40 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Lasagne, diepvries |  | 180 - 190      | 35 - 40   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Cannelloni         |  | 190 - 200      | 45 - 55   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Cannelloni         |  | 180 - 190      | 40 - 50   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Pasta uit de oven  |  | 200 - 220      | 20 - 30   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Pasta uit de oven  |  | 190 - 210      | 15 - 25   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |

## 8.6. TABELLEN BEREIDINGEN - GROENTEN

Deze tabel toont de bereidingen van groenten met gebruik van de handmatige programma's.

| Gerechten                     | Programma                                                                           | Temperatuur °C | Duur min. | Accessoire en niveau |   |                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Gegratineerde groenten        |  | 180 - 200      | 25 - 45   | Ovenschaal           | 3 |  |
| Aardappelen, verse            |  | 180 - 190      | 50 - 60   | Ovenschaal           | 1 |  |
|                               |  | 180 - 190      | 50 - 60   | Ovenschaal op grill  | 1 |  |
| Aardappelen, diepvries        |  | 200 - 220      | 15 - 25   | Ovenschaal           | 2 |  |
| Aardappelkroketten, diepvries |  | 200 - 210      | 15 - 20   | Ovenschaal           | 2 |  |
|                               |  | 200 - 210      | 15 - 20   | Ovenschaal op grill  | 2 |  |

## 9. ONDERHOUD

**Opgelet!** Voordat er handelingen voor reiniging of onderhoud worden verricht, moet gecontroleerd worden of de oven en de kookplaat zijn afgekoeld en of het product, inclusief afzuigstelsysteem, is uitgeschakeld.



Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

### 9.1. ONDERHOUD KOOKPLAAT

#### • Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

##### **Belangrijk:**

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

##### **• GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

### 9.2. ONDERHOUD AFZUIGER

#### • Reiniging van de afzuiger:

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

##### **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. **GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

#### • ✂ Onderhoud vetfilters:

**Verzamel de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.**

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filter-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

#### • ✂ Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):

**Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op. Het product is uitgerust met een set geurfilters.**

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar

200°C voorverwarme oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt gedurende 5 jaar voor een constante efficiëntie van de filtratie.

**Opgelet!** Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

#### • ✂ Reiniging van de opvangbakjes vloeistoffen:

Tijdens het gebruik van de kookplaat kan er per ongeluk kookvloeistof morsen. Als deze in de zijkanalen van de afzuigzones terecht komt, wordt het opgevangen door de bakjes D(1), die aan de vetroosters A zijn bevestigd, en door de vloeistofopvangbakken D(2), die zich aan de onderkant van de zijvakken van de oven bevinden. Verwijder de bakjes D(1) die aan de onderkant van de roosters zijn bevestigd door ze te schuiven. Leeg vervolgens de opgevangen vloeistoffen en reinig de bakjes D(1).

De bakjes D(2) kunnen worden geleegd door de rode doppen aan de onderkant van het apparaat los te draaien, onder het ovencompartiment. Deze bakjes zijn normaal gesproken toegankelijk door de lade onder de oven deur te openen. **Opgelet!** Plaats een bakje onder de rode doppen alvorens ze te openen, om de vloeistoffen op te vangen die eruit kunnen komen.

**Opmerking:** Het is belangrijk om alle bakjes regelmatig te legen.

### 9.3. ONDERHOUD OVEN

Om beschadiging van de oppervlakken te voorkomen, wordt aangeraden om de oven na elk gebruik te reinigen. Voorafgaand aan de volgende opwarming moeten resten volledig uit de ovenkamer en vanaf de deur van het apparaat verwijderd worden. Het vuil kan gemakkelijker verwijderd worden als wordt vermeden dat het meerdere keren bij hoge temperaturen verbrandt. Gebruik een zachte met lauwwarm water bevochtigde doek. Verwijder hardnekkig vuil met speciale ovenreinigers. Gebruik geen agressieve of schurende middelen, middelen die veel alcohol bevatten, harde of schurende sponsjes, hogedruk- of stoomreinigers. Gebruik de ovenreiniger nooit in de hete ovenkamer: dit zou het email kunnen beschadigen. Laat de ovenkamer na de reiniging open staan om hem te laten drogen.

#### • Reiniging van de ovenkamer

Naast de handmatige reiniging van de ovenkamer, zijn er twee specifieke hydrolytische reinigingsprogramma's: een programma van 30 minuten en een intensiever programma van 1 uur. Verwijder alle accessoires voordat het programma start.



#### • ✂ Reiniging van de oven deur:

Aangeraden wordt op de ruit van de oven deur altijd goed schoon te houden. Reinig de oven deur met een zachte en met water bevochtigde doek. Droog af met een zachte doek.

##### **Verwijder de deur vanaf het apparaat:**

Om de reiniging te vereenvoudigen, kunnen de binnenste ruiten waaruit de deur is samengesteld gedemonteerd worden. De deur van het apparaat is zwaar. Houd de deur aan de zijkanalen stevig vast met beide handen tijdens de verwijdering en de terugplaatsing ervan op het apparaat.

- De onderdelen in de oven deur kunnen scherp zijn: draag altijd beschermende handschoenen voordat u deze handelingen uitvoert.
- Als het glas van de deur wordt bekrast, zou de ruit kunnen barsten. Vermijd om glasschrappers, schurende of bijtende reinigingsmiddelen te gebruiken.

#### • ✂ Reiniging afdichting oven deur:

Reinig de afdichting van de deur met een zachte doek, bevochtigd met water; gebruik geen reinigingsmiddelen.

Droog af met een zachte doek.

#### • ✂ Reiniging accessoires en frames:

De verwijdering van de steunframes en de accessoires zoals grills en ovenschalen zorgt ervoor dat de zijkanalen gemakkelijker gereinigd kunnen worden.

Verwijder alle uitneembare delen en was ze apart met warm water en een reinigingsmiddel dat niet schurend, agressief, zuur of sterk alkalisch is. Deze zouden het anti-aanbak-effect kunnen verminderen.

#### • ✂ Reiniging van de waterreservoirs:

Laat het reservoir **NIET** in de warme ovenkamer opdrogen; was het waterreservoir **NIET** in de vaatwasser. Ledig het waterreservoir, reinig het met reinigingsmiddel en spoel het goed af met schoon water; laat de deksel open om het reservoir op te laten drogen.

#### • ✂ Reiniging en vervanging ledlampjes

Voor de verlichting van de ovenkamer is het apparaat voorzien van 4 duurzame ledlampjes. Deze ledlampjes mogen niet verwijderd worden. Om technische veiligheidsredenen mogen de ledlampjes alleen door onze technische klantenservice verwijderd worden.

### 9.4. ONTKALKING

Voer het ontkalkingsprogramma uit zodra dit wordt aangegeven, anders werken de stoomprogramma's niet. Verwijder voor het starten van het ontkalkingsprogramma alle accessoires uit de oven. Volg stap voor stap de instructies op het display om het programma correct te starten. Hoe vaak ontkalken nodig is, hangt af van de ingestelde waterhardheid in de basisinstellingen.

Voordat het apparaat weer wordt gebruikt, moet de bak grondig gespoeld worden en moet vervolgens nog een cyclus gestart worden, met gebruik van schoon water, zonder ontkalker.

## ÍNDICE

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| INTRODUCCIÓN .....                                         | 148        |
| <b>1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS .....</b>                     | <b>148</b> |
| 1.1. SEGURIDAD GENERAL .....                               | 148        |
| 1.2. SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA .....            | 148        |
| 1.3. SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN .....                   | 149        |
| 1.4. ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA .....                    | 149        |
| 1.5. NORMATIVAS .....                                      | 149        |
| 1.6. EFICIENCIA Y CONSIDERACIONES AMBIENTALES .....        | 149        |
| <b>2. PANORÁMICA DEL PRODUCTO .....</b>                    | <b>150</b> |
| <b>3. CONFIGURACIONES INICIALES DEL PRODUCTO .....</b>     | <b>151</b> |
| 3.1. CONFIGURACIONES PRIMARIAS .....                       | 151        |
| 3.2. ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE DEL APARATO .....          | 151        |
| 3.3. PANTALLA INICIAL .....                                | 152        |
| <b>4. PLACA DE INDUCCIÓN .....</b>                         | <b>152</b> |
| 4.1. INFORMACIONES PRELIMINARES .....                      | 152        |
| 4.2. USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN .....                    | 153        |
| 4.2.1. FUNCIONES COCCIÓN .....                             | 154        |
| 4.2.2. FUNCIÓN TIMER .....                                 | 155        |
| 4.3. TABLA DE POTENCIA .....                               | 155        |
| <b>5. ASPIRADOR .....</b>                                  | <b>156</b> |
| 5.1. INFORMACIONES PRELIMINARES .....                      | 156        |
| 5.2. EMPLEO DEL ASPIRADOR .....                            | 156        |
| 5.2.1. FUNCIONES ASPIRADOR .....                           | 156        |
| 5.2.2. FUNCIÓN TIMER .....                                 | 156        |
| <b>6. HORNO .....</b>                                      | <b>157</b> |
| 6.1. USO DEL HORNO .....                                   | 157        |
| 6.1.1. MENÚ PROGRAMAS MANUALES .....                       | 158        |
| 6.1.2. PROGRAMAS PLATOS .....                              | 163        |
| 6.1.3. PROGRAMAS RÁPIDOS .....                             | 164        |
| 6.1.4. OTRAS FUNCIONES DEL HORNO .....                     | 165        |
| 6.1.5. DURACIÓN COCCIÓN .....                              | 166        |
| 6.1.6. APERTURA PUERTA .....                               | 166        |
| 6.1.7. LUCES .....                                         | 166        |
| 6.2. Sonda ALIMENTO .....                                  | 167        |
| 6.3. TABLA DE CONTROL TEMPERATURA CON Sonda ALIMENTO ..... | 168        |
| <b>7. ACCESORIOS .....</b>                                 | <b>169</b> |
| <b>8. PROBADOS POR NOSOTROS .....</b>                      | <b>170</b> |
| 8.1. TABLAS DE COCCIÓN - DULCES .....                      | 170        |
| 8.2. TABLAS DE COCCIÓN - PAN, PIZZA Y TARTAS SALADAS ..... | 171        |
| 8.3. TABLAS DE COCCIÓN - CARNE .....                       | 172        |
| 8.4. TABLAS DE COCCIÓN - PESCADO .....                     | 174        |
| 8.5. TABLAS DE COCCIÓN - HORNEADOS .....                   | 174        |
| 8.6. TABLAS DE COCCIÓN - VERDURAS .....                    | 174        |
| <b>9. MANTENIMIENTO .....</b>                              | <b>175</b> |
| 9.1. MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN .....                  | 175        |
| 9.2. MANTENIMIENTO ASPIRADOR .....                         | 175        |
| 9.3. MANTENIMIENTO HORNO .....                             | 175        |
| 9.4. DESCALCIFICACIÓN .....                                | 175        |

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

**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 efectúe variaciones eléctricas en el producto.

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

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

 las partes marcadas con este símbolo se pueden comprar por separado en los distribuidores especializados.

\* las partes marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo en algunos modelos y pueden comprarse en los sitios [www.elica.com](http://www.elica.com) y [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

### 1.1. SEGURIDAD GENERAL

**¡Cuidado!** Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● 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. ● 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. ● No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio.

● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● 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. ● 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. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● 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.

● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● 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. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y

nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irremediablemente su producto. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

● Utilice siempre guantes de horno para retirar o colocar accesorios u ollas resistentes al calor. ● Los objetos inflamables colocados en el compartimento de cocción pueden incendiarse. ● No guarde nunca objetos inflamables dentro del compartimento de cocción. No abra nunca la puerta del aparato cuando sale humo. Desactive el aparato y desconecte el enchufe o el fusible de la caja de fusibles. ● Los restos de alimento, grasa y salsa del asado pueden coger fuego. Antes de utilizar el aparato, elimine la suciedad más gruesa de los elementos calefactores de los accesorios. Al abrir la puerta del aparato, se produce un desplazamiento de aire que puede levantar el papel de horno. Este último podría entrar en contacto con los elementos calefactores y coger fuego. ● Durante el precalentamiento no coloque nunca papel de horno sobre los accesorios si no está bien fijado. Asegure siempre el papel de horno con un plato o una bandeja. Cubra sólo la superficie necesaria con papel de horno. El papel de horno no debe sobresalir del accesorio. ● Los vapores del alcohol en el compartimento de cocción podrían coger fuego. No cocine platos con cantidades elevadas de bebidas de alta graduación alcohólica. Utilice exclusivamente pequeñas cantidades de bebidas de alta alcohólica. Abra con cuidado la puerta del aparato. ● Al abrir la puerta del aparato, podría salir vapor caliente. A ciertas temperaturas el vapor no es visible. En el momento de la apertura no permanecer demasiado cerca del aparato. Abra con cuidado la puerta del aparato. Mantener a los niños alejados. ● La presencia de agua en el compartimento de cocción caliente puede causar la formación de vapor. No vierta nunca agua en el horno caliente. ● El agua del depósito puede recalentarse mucho durante el accionamiento posterior del aparato. Vacíe el depósito del agua después de cada accionamiento del aparato con vapor. La extracción del depósito puede desbordar líquido caliente. Retire con cuidado el accesorio caliente usando siempre un guante de horno. ● En el compartimento de cocción se desarrolla vapor caliente. Durante el accionamiento del aparato con vapor no toque el compartimento de cocción. ● No introduzca en el depósito del agua líquidos inflamables (por ej. bebidas alcohólicas). Llene el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada. ● Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas. ● Use exclusivamente la termosonda (sensor temperatura al centro) recomendada para este aparato. ● El horno está equipado con una termosonda para el control de la temperatura de los alimentos en cocción. Este accesorio tiene una temperatura máxima de uso, lea atentamente la parte dedicada a este accesorio en el capítulo de uso del horno.

● Mantener a los niños menores de 8 años a distancia y supervisarlos continuamente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.

### 1.2. SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor omnipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte



inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Las siguientes indicaciones cumplen la normativa, considerando la ABSORCIÓN NOMINAL (13 kW).

Las conexiones deben ser realizadas por el instalador eléctrico. Las dimensiones de los cables son las mínimas requeridas por la normativa para evitar problemas de seguridad y deben ser tenidas en cuenta también en caso de limitación de potencia.

- Si el producto no está equipado con un cable de alimentación, utilice uno con una sección de los conductores de 10mm<sup>2</sup> para conexiones monofásicas y de 2,5mm<sup>2</sup> como mínimo para conexiones trifásicas.

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

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

**POWER MANAGEMENT:** el producto está equipado con una función Power Management que permite configurar un umbral máximo de absorción (kw)

Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado.

## 1.3. SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

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

- **Preparación del mueble para el empotrado: ¡Atención!** Este producto prevé diversas soluciones de instalación, antes de continuar con las operaciones de preparación del mueble, compruebe cuál se adapta mejor a sus necesidades.



**Para conocer las instalaciones disponibles para este producto, consulte las ilustraciones en la parte final del manual, marcadas con este símbolo.**

Sólo un montaje correcto de acuerdo con estas instrucciones garantiza un uso seguro. En caso de daños debidos a un montaje incorrecto, la responsabilidad recae sobre quien montó el aparato.

El aparato no debe instalarse detrás de un panel decorativo para evitar el recalentamiento.

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

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

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

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

## 1.4. ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



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

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

## 1.5. NORMATIVAS

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.

## 1.6. EFICIENCIA Y CONSIDERACIONES AMBIENTALES

### ● PLACA DE COCCIÓN:

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

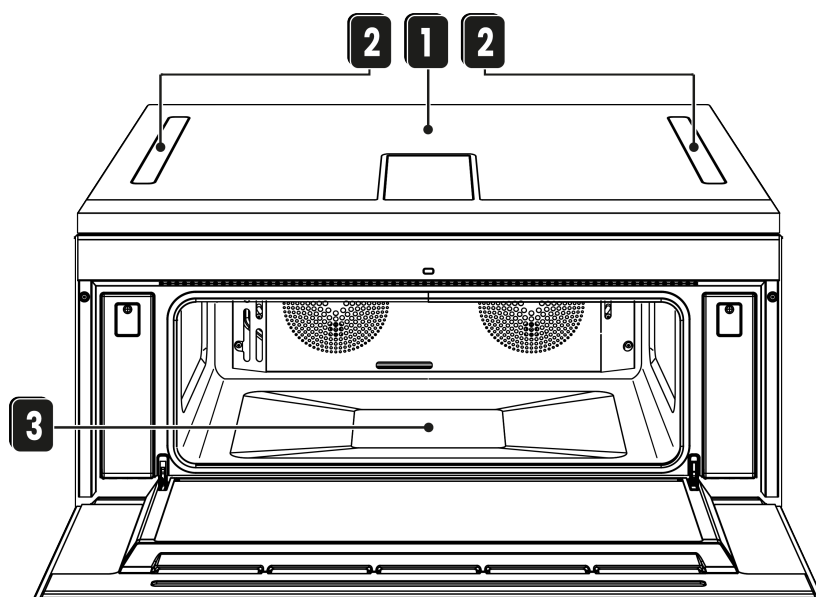
### ● ASPIRADOR:

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

### ● HORNO:

Precaliente el aparato sólo si está indicado en la receta. Deje descongelar los platos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción. Retire del compartimiento de cocción los accesorios innecesarios. Durante la cocción, abra lo menos posible la puerta del aparato. En caso de preparación de más dulces, se recomienda cocerlos en el horno uno tras otro. Gracias al tamaño especial de la cavidad, pueden colocarse varios moldes uno al lado del otro en el compartimiento de cocción. Utilice moldes oscuros, preferiblemente con esmalte o pintura negra, ya que absorben el calor. Cuando se apaga el horno, la pantalla muestra el calor residual. Se puede usar ese calor para mantener el plato caliente. Cuando la duración de cocción es superior a los 30 minutos, reduzca la temperatura del horno, el calor residual dentro del horno continuará la cocción. Apague la lámpara en fase de cocción, enciéndala sólo cuando es necesario.

## 2. PANORÁMICA DEL PRODUCTO



### Partes relevantes:

- 1 Placa de cocción Inducción
- 2 Aspirador
- 3 Horno



### 3. CONFIGURACIONES INICIALES DEL PRODUCTO

Nota: El menú configuraciones podrá actualizarse después de que el producto salga al mercado.

Nota: Algunas funciones indicadas en este manual podrían no estar disponibles.

Una vez conectado el horno a la red por primera vez, se le pedirá que realice el ajuste inicial del producto. Algunos parámetros son importantes para el correcto funcionamiento del electrodoméstico. Consulte los siguientes capítulos sobre las CONFIGURACIONES PRIMARIAS.

Siempre es posible modificar en un segundo momento los parámetros introducidos en el procedimiento inicial, para ello, acceder al Menú de ajuste general, mediante la tecla

 en la pantalla INICIAL.

#### 3.1. CONFIGURACIONES PRIMARIAS

Para acceder al menú configuraciones pulse la tecla . Aparecerá un menú desplegable con los elementos que también se muestran en la siguiente imagen.

**¡ATENCIÓN!** Estas configuraciones son necesarias para el correcto funcionamiento del producto.



• **IDIOMA:**    ...

Seleccionar el Idioma.

• **CONFIGURACIÓN WiFi:**   ...

Para conectar el producto al router de la red Doméstica. Configurar los datos según lo solicitado.

• **PAÍS:**    ...

Seleccionar el País.

• **FECHA Y HORA:**    ...

Configurar los datos según lo solicitado en la pantalla.

• **STANBY ENERGY CONTROL:**    ...

Gestionar la Activación/Desactivación desde el modo de espera en Energy Control. Si está desactivado será posible ver el reloj y otras informaciones incluso cuando el Producto esté apagado. Si está activado, limitará al mínimo el consumo energético cuando el Producto esté apagado.

• **POWER LIMITATION:**    ...

Configurar la absorción del producto.

Configurar el UMBRAL DE CONSUMO DE LA HABITACIÓN según el límite máximo de absorción de la misma.

Configurar el UMBRAL DE CONSUMO PERSONAL que se desea dedicar al producto.

• **DUREZA DEL AGUA:**    ...

Permite establecer la frecuencia de los ciclos de descalcificación al Producto. Configurar el valor de la dureza del agua de su habitación. El producto se suministra con una tira reactiva para medir la dureza del agua. Esta configuración es fundamental para la frecuencia de descalcificación.

• **CREACIÓN DE LA CUENTA:**   ...

Asocia el producto a la cuenta para obtener ventajas exclusivas y funciones adicionales, como el asistente vocal.

• **MODOS DE INSTALACIÓN:**    ...

Configurar el tipo de aspiración de humos del producto.

El sistema de aspiración, que canaliza los vapores y humos producidos por la placa y el horno, puede ser utilizado en versión aspirante con evacuación externa o filtrante con recirculación interna. Consulte la sección de este manual sobre la instalación y los sitios [www.elica.com](http://www.elica.com) y [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para verificar la gama completa de kits disponibles, para poder realizar las diferentes instalaciones, tanto filtrante como aspirante.

•  **Versión Filtrante:**

El aire aspirado será filtrado a través de los respectivos filtros de grasa y de olores antes de ser devuelto a la sala a través de las tuberías correspondientes (Los filtros de olores y las tuberías deben comprarse por separado). Para más información, consulte las páginas sobre accesorios y configuraciones (para versión filtrante) en la parte ilustrada de este manual.

•  **Versión Aspirante:**

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

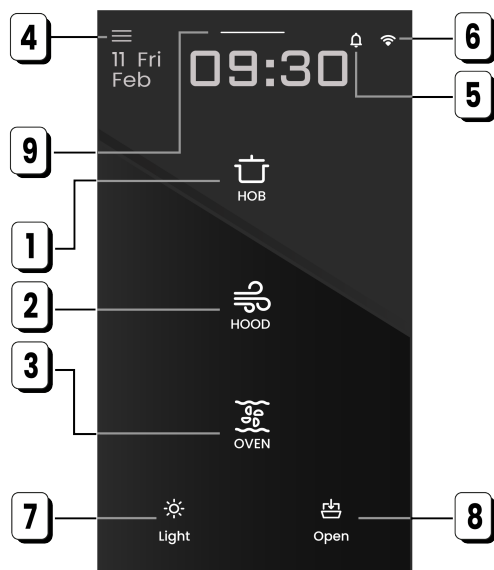
Para obtener la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

#### 3.2. ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE DEL APARATO

Es posible actualizar las funcionalidades del producto conectándolo a la red Wifi y descargando las nuevas versiones que Elica pondrá a disposición.

### 3.3. PANTALLA INICIAL

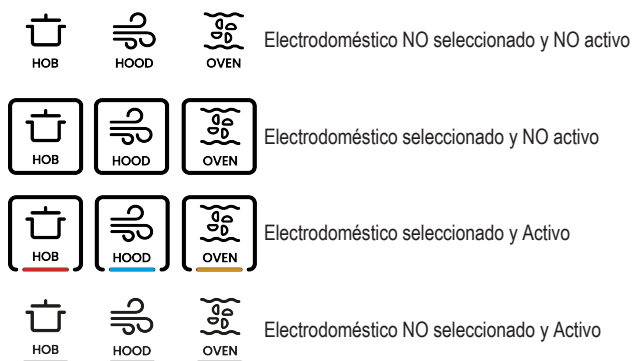
Después de haber realizado el ajuste inicial y después de cada puesta en marcha posterior del producto, aparecerá la siguiente pantalla inicial:



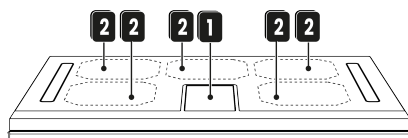
#### Indicaciones Pantalla:

- 1 Menú principal placa de cocción.
- 2 Menú principal aspirador
- 3 Menú principal horno
- 4 Menú configuraciones
- 5 Menú notificaciones
- 6 Menú wifi
- 7 Encendido luces
- 8 Apertura puerta horno
- 9 - Menú rápido (recorrer hacia abajo)

#### Iconos relativos al estado del electrodoméstico:



## 4. PLACA DE INDUCCIÓN



#### Partes relevantes:

- 1 Pantalla mandos
- 2 Zonas de cocción

### 4.1. INFORMACIONES PRELIMINARES

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

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

#### ● Recipientes para la cocción



Utilizar solo ollas con este 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.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:

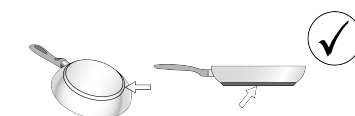
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción.



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no planos o de superficie rugosa restan superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficacia y empeorando la experiencia de cocción.



#### ● Recipientes ya existentes

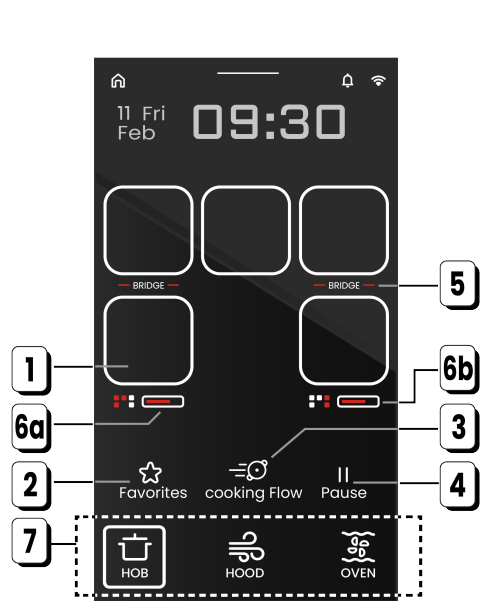
Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

#### ● Diámetros del fondo de olla recomendados

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

4.2. USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Seleccionada la Tecla HOB se pasa a la siguiente pantalla que nos permitirá manejar la placa de inducción.



Informaciones Pantalla:

- 1 - Selector zonas de cocción
- 2 Menú preferidos
- 3 Cooking Flow
- 4 Pausa
- 5 Bridge
- 6a Indicador absorción zonas FL; RL; RC.
- 6b Indicador absorción zonas FR; RR;
- 7 - Selectores electrodoméstico

Otros iconos útiles:

- Este icono permite regresar a la pantalla Inicial.
- Presente en los submenús de la placa de cocción, en la parte superior central, permite guardar los ajustes de una zona de cocción. Los programas guardados se verán en los FAVORITOS de la pantalla inicial de la Placa de Cocción.
- Presente en los submenús de la Placa de cocción en la parte superior a la derecha, en las pantallas de los selectores Manuales. Pulsando esta tecla se pasa de un selector de desplazamiento giratorio a uno vertical y viceversa.
- Presente en el submenú de la Placa de cocción arriba a la izquierda. Indica la zona que se está configurando, El cuadrado de la zona en cuestión se colorea de Rojo. Además esta tecla permite salir del submenú y volver al menú principal de la placa.

Iconos relativos al estado de las zonas de cocción:

Descripción

- Zona NO activa.
- Zona NO activa con olla detectada.
- Zona activa.
- Zona activa con olla NO detectada.
- Zona activa regulada con temporizador.
- Zona en enfriamiento con olla NO detectada.
- Zona en enfriamiento con olla detectada.

Descripción

- Función Auto. *Melting* activa.
- Función Auto. *Warming* activa.
- Función Auto. *Simmering* activa.
- Función Automatic Heat-Up activa.
- Bridge activo.

## 4.2.1. FUNCIONES COCCIÓN

Secuencia rápida de las pantallas principales placa de Cocción:



### ● ACTIVACIÓN ZONA COCCIÓN – Instrucciones Completas

La placa está equipada con 5 zonas de cocción, que también pueden activarse simultáneamente.

#### Activar:

seleccione una de las 5 áreas en el centro de la pantalla , en la pantalla siguiente será posible configurar la potencia de cocción deseada. Para regresar a la pantalla

principal de la Placa pulse la tecla arriba a la derecha .

Las Potencias seleccionables varían de 1 a 9. Además del nivel 9 hay un nivel de potencia adicional "booster" visualizado mediante el icono . (Consulte la "Tabla de potencia" al final del capítulo para elegir más adecuada a los tipos de cocción).

**Nota:** La potencia también se puede configurar directamente ejerciendo una presión prolongada sobre la zona objetivo directamente desde la página de inicio de la placa. Dentro del recuadro de cada zona será suficiente recorrer hacia arriba o hacia abajo para regular la potencia .

#### Desactivar:

Seleccione el área activa que se desea apagar , en la siguiente pantalla pulse **OFF** en el centro de la pantalla. Vuelva a la pantalla principal de la placa pulsando la tecla superior izquierda .

### ● BRIDGE ZONE – Instrucciones Completas

Es posible utilizar en combinación la zona de cocción frontal con la horizontal en la parte de atrás (para verificar en cuales zonas está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual).

#### Activar:

En la pantalla principal de la Placa seleccione la tecla **BRIDGE** o pulse contemporáneamente las dos zonas a combinar. En este punto, la pantalla mostrará un icono con las dos zonas combinadas, cuya potencia puede ajustarse como se indica en el párrafo anterior (activación zonas de cocción). Vuelva a la pantalla principal placa pulsando la tecla superior izquierda .

#### Desactivar:

En la pantalla principal de la Placa seleccione el icono , la pantalla volverá a mostrar las zonas separadas.

### ● FUNCIONES AUTOMÁTICAS – Instrucciones Completas

Las funciones automáticas permiten ajustar la temperatura más adecuada para operaciones particulares. Están disponibles las siguientes funciones:

 **MELTING:** Temperatura adecuada para derretir lentamente productos delicados sin afectar las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc).

 **WARMING:** Temperatura adecuada para mantener calientes platos de modo delicado, sin alcanzar temperaturas de ebullición. Ideal para cocciones de larga duración como salsas de tomate y ragú.

 **SIMMERING:** Temperatura adecuada para hervir platos manteniendo un nivel de cocción controlado. Evita desagradables derrames de agua o alimento o posibles quemaduras en el fondo, típicas de preparaciones como risottos o verduras hervidas.

#### Para activar:

Seleccione la zona de cocción deseada, en la siguiente pantalla pulse el icono  para acceder al menú funciones automáticas, a continuación seleccione una de las tres funciones disponibles. Vuelva a la pantalla principal de la placa pulsando la tecla superior izquierda . En la zona deseada se verá uno de los tres iconos  /  / , en función de la elegida

#### Para desactivar:

Seleccione la zona de cocción donde la función automática está activa  /  / , en la siguiente pantalla pulse **OFF** en el centro de la pantalla. Vuelva a la pantalla principal de la placa pulsando la tecla superior izquierda .

### ● AUTOMATIC HEAT UP – Instrucciones Completas

La función Automatic Heat UP permite aumentar la potencia ajustada más rápidamente.

#### Para activar:

Seleccione una zona de cocción y configure una potencia en este punto pulse la tecla , en el siguiente menú, seleccione el icono . Vuelva a la pantalla principal de la placa pulsando la tecla superior izquierda .

#### Para desactivar:

Seleccione una zona de cocción donde en Automatic Heat Up está activo, pulse **OFF** en el centro de la pantalla. Vuelva a la pantalla principal de la placa pulsando la tecla superior izquierda .

### ● COOKING FLOW – Instrucciones Completas

el Cooking Flow activa un máximo de 3 zonas de cocción al mismo tiempo con 3 potencias predefinidas, lo que permite ajustar la temperatura de la olla simplemente moviéndola sobre la placa. La placa de cocción detecta la posición de los sartenes y ajusta la potencia correspondiente a dicha posición.

**Por defecto, la función activa las tres zonas anteriores con potencias predefinidas. (1-3-9)**

#### Activar:

Desde la pantalla principal Placa, seleccione , coloque la olla sobre una zona activa indicada por la pantalla, luego mueva la olla en función de las necesidades, a las siguientes zonas.

#### Cambiar potencia:

Desde la pantalla principal del Cooking Flow seleccione la zona que se desea cambiar, en la nueva pantalla configure la nueva potencia, a continuación para regresar a la pantalla

Cooking Flow, pulse la tecla arriba a la derecha .

#### Cambiar zonas:

Es posible modificar las zonas por defecto, pulsando el icono . Seleccione las zonas deseadas, con cada presión de la zona se activa o desactiva. Finalizada la selección, pulse , para confirmarla y regresar a la pantalla principal del Cooking Flow.

#### Desactivar:

Para desactivar el Cooking Flow pulse la tecla .

● PAUSA

La función pausa permite suspender cualquier función activa en la placa.

Para activar / desactivar: CON UNA O MÁS ZONAS ACTIVAS 

● POT SELF DETECTOR

La placa detecta automáticamente la presencia de ollas en las zonas de cocción, señalando en la pantalla su posición. Cuando la olla es detectada los bordes de la zona correspondiente en la interfaz se iluminan de color blanco.

4.2.2. FUNCIÓN TIMER

● TIMER ZONA COCCIÓN – Instrucciones Completas

Es posible configurar la función Timer en cada zona de cocción de manera independiente. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Para activar:

Desde la pantalla inicial principal de la Placa, pulse la zona activa deseada, seleccione el icono  por último, mediante el selector central configure un valor de 00h:01m a

11h:59m. Confirme la elección con la tecla confirmar . Vuelva a la pantalla principal de la Placa, seleccione el icono superior izquierdo .

En la página inicial de la placa, en la zona que se ha decidido temporizar, en este punto aparecerá una cuenta regresiva del tiempo residual .

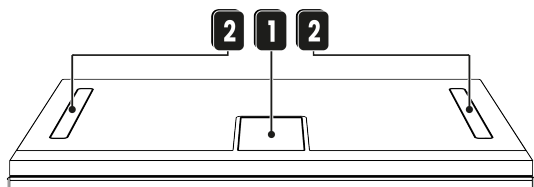
Para desactivar:

Es posible desactivar en cualquier momento el timer, siguiendo el procedimiento de activación llevando la cuenta regresiva a 00h:00m; O pulse la tecla OFF en el selector central.

4.3. TABLA DE POTENCIA

| Nivel de potencia |                                                                                   | Tipo de cocción                                          | Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)                                                                                                          |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Máx potencia      |  | Calentar rápidamente                                     | aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción                    |
|                   | 8 - 9                                                                             | Freír - hervir                                           | dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente                                                                                    |
| Alta potencia     | 7 - 8                                                                             | Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla            | sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)                                                               |
|                   | 6 - 7                                                                             | Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla | sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios                                      |
| Media potencia    | 4 - 5                                                                             | Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla         | estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta                                                        |
|                   | 3 - 4                                                                             | Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar  | cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta     |
|                   | 2 - 3                                                                             | Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar  | cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche) |
| Baja potencia     | 1 - 2                                                                             | Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar   | derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones                                                           |
|                   | 1                                                                                 | Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar   | mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos              |
| OFF               | 0                                                                                 | Superficie de apoyo                                      | Placa de cocción en posición de stand-by o apagado                                                                                                               |

5. ASPIRADOR



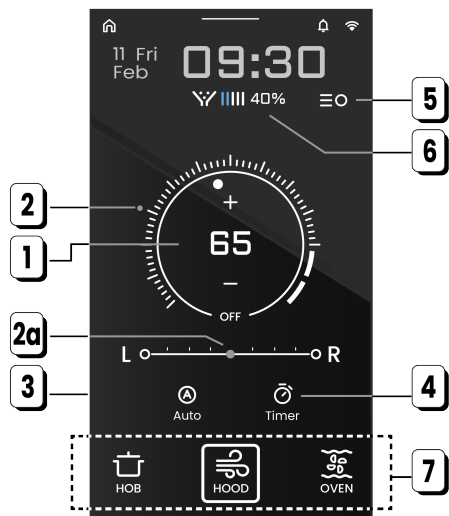
- Partes relevantes:
- 1 Pantalla Mandos
  - 2 Zonas de aspiración

5.1. INFORMACIONES PRELIMINARES

El producto está equipado con un sistema de aspiración, que aspira desde dos ranuras situadas a los lados de la placa de cocción. La apertura de las zonas de aspiración está totalmente automatizada, no fuerce la apertura manualmente a menos que sea absolutamente necesario. Las aletas se abren cuando la potencia supera el nivel 1 y se vuelven a cerrar cuando la potencia alcanza el nivel 0. Evite que grandes derrames de líquidos penetren en las ranuras de aspiración; en caso de que esto ocurra, consulte el capítulo "mantenimiento aspirador".

5.2. EMPLEO DEL ASPIRADOR

Seleccionada la Tecla HOOD se pasa a la siguiente pantalla que nos permitirá manejar la placa de inducción.



- Información Pantalla:
- 1 - Zona de selección potencia aspiración
  - 2 - Indicador activación apertura selectiva Aleta Dch e Iz
  - 2a - Barra de gestión apertura selectiva aleta Dch e Iz
  - 3 (A) Función de aspiración automática
  - 4 (T) Función Timer
  - 5 (≡) Gestión visualización selectores
  - 6 (40%) Visualizador saturación filtros
  - 7 - Selector electrodoméstico

- Otros Iconos Útiles:
- (Casa) Este icono permite regresar a la pantalla inicial.
  - (Barra azul) Indica que estamos en los menús del aspirador, se encuentra arriba a la izquierda.

5.2.1. FUNCIONES ASPIRADOR

● ACTIVACIÓN ASPIRADOR – Instrucciones Completas

Desde la pantalla principal del aspirador, mediante el indicador al centro de la pantalla, es posible gestionar la activación y regular la potencia más adecuada de la aspiración en base a la cantidad de humos producidos por la cocción. La velocidad puede configurarse en una escala de valores entre 0 y 100. Por encima del nivel 100 hay dos niveles adicionales de aspiración "Booster" el primer nivel se verá con el icono MAX (NO parpadeante) mientras que el segundo nivel del mismo icono MAX (parpadeante). En la visualización con pantalla giratoria, la activación del booster es señalada por dos líneas que se iluminan de azul.

**Nota: los booster están temporizados con duración de 5min. cada uno.**

**Desactivar:**  
pulse la tecla OFF o configure como velocidad 0.

● ASPIRACIÓN SELECTIVA - Instrucciones Completas

Permite activar la aspiración de una sola boca de aspiración.  
**Atención:** La aspiración selectiva se puede activar sólo con potencia de aspiración ajustada a 30 o más y en una zona activa en la placa de cocción.  
Configure la velocidad a 30 o más, la barra de selección L/R ubicada debajo del selector de velocidad, contemporáneamente EL INDICADOR ACTIVACIÓN APERTURA SELECTIVA ALETA, se encenderá en Azul.  
Utilizando la barra de selección L/R se puede seleccionar el lado y modular el ángulo de apertura de la aleta.  
Para volver a la aspiración clásica con ambas ranuras abiertas coloque el selector al centro de la barra de selección L/R.

● AUTOCAPTURE SELECTIVO – Instrucciones Completas

Activando la función automática Autocapture el aspirador se encenderá del lado y a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración respecto al nivel configurado en las zonas de cocción.  
Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

**Activar / Desactivar:**  
Desde la pantalla principal del aspirador, pulse el icono (A). En el selector al centro de la Pantalla se verá la potencia de aspiración que software considere más adecuada.

● SATURACIÓN FILTROS

El producto indica cuándo es necesario realizar el mantenimiento de los filtros, visualizable en tiempo real en este icono (40%)

5.2.2. FUNCIÓN TIMER

● TIMER ASPIRADOR – Instrucciones Completas

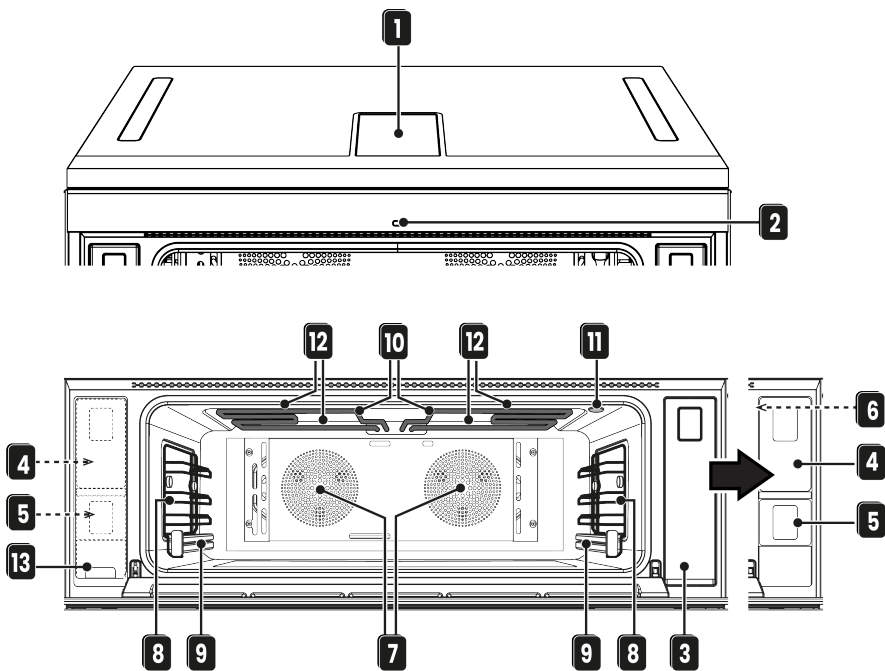
Con la función Temporizador, se puede regular el tiempo de funcionamiento del aspirador mediante una cuenta atrás.  
**Para la activación:**

Desde la pantalla principal del aspirador, con este encendido, pulse la tecla (T), se verá una nueva pantalla con selector en el centro, en el cual configurar el tiempo deseado DE 00h:01m A 11h:59m. pulse la tecla Confirmar (✓) para confirmar y regresar a la pantalla inicial del aspirador.

**Para desactivar:**  
Es posible desactivar en cualquier momento el timer, siguiendo el procedimiento de activación y llevando la cuenta regresiva a 00h:00m. pulse la tecla confirmar (✓) para confirmar y regresar a la pantalla inicial del aspirador.



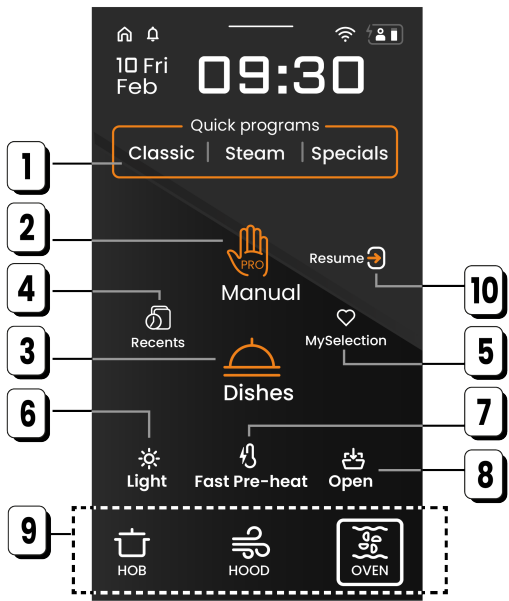
6. HORNO



- Partes relevantes:**
- 1 Pantalla mandos
  - 2 Tirador puerta horno
  - 3 Cajón
  - 4 Parrilla filtro
  - 5 Filtros de carbón
  - 6 Conector USB
  - 7 Ventiladores cocción
  - 8 Guías fijas
  - 9 Guías extraíbles
  - 10 Grill
  - 11 Conector termosonda
  - 12 Lámparas
  - 13 Depósito

6.1. USO DEL HORNO

Seleccionada la Tecla OVEN se accede a su pantalla principal. El Horno permite gestionar 3 tipos de programación: PROGRAMAS RÁPIDOS – MANUALES – PLATOS.



- Informaciones Pantalla:**
- 1 - Menú Programas rápidos
  - 2 Menú Programas manuales
  - 3 Menú Programas platos
  - 4 Menú Programas recientes
  - 5 Menú Programas Mi Selección
  - 6 Encendido Luces
  - 7 Encendido precalentamiento horno
  - 8 Apertura puerta horno
  - 9 - Selector electrodoméstico
  - 10 Reanuda el programa activo

Otros Iconos Útiles:

- Este icono permite regresar a la página inicial.
- El corchete está presente en los programas PLATOS si está activado (Naranja) mantiene los cambios hechos al programa por defecto.
- Este icono estará presente arriba a la derecha en todas las pantallas donde están los selectores para configurar manualmente los valores. Seleccionándola permitirá pasar de un selector de desplazamiento giratorio, a uno vertical y viceversa.
- Presente en el submenú del horno arriba a la izquierda. Tiene la función de salida del submenú, para regresar al menú principal del Horno.
- Seleccionando este icono se accederá a una serie de informaciones más detalladas sobre la función.
- Los programas con este icono seleccionado serán propuestos en la sección MI SELECCIÓN. Es posible meter esta TAG también en fase de almacenamiento del programa.
- Este icono estará presente arriba a la derecha en los programas PLATOS. Seleccionándolo permitirá pasar de una visualización con desplazamiento lateral a una visualización de cuadrícula.
- Indica el estado del nivel del agua en el depósito para las cocciones al vapor. Leer atentamente el capítulo dedicado.



## 6.1.1. MENÚ PROGRAMAS MANUALES

### ●PROGRAMAS MANUALES – Instrucciones Completas:

El modo PROGRAMAS MANUALES pone a disposición TRES tipos de programas: CLÁSICOS; VAPOR; ESPECIALES;

En los programas manuales también es posible utilizar una función llamada PROGRAMAS CONCATENADOS que permite programar en secuencia hasta tres programas que se iniciarán sucesivamente.

#### **Para acceder al menú Programas Manuales:**

Pulse el icono , por defecto si ya está dentro del menú CLÁSICOS. Seleccione ESPECIALES o VAPOR si se desea pasar a los otros.

#### **Configurar el Programa:**

Al centro de la pantalla, debajo de las teclas CLÁSICOS, VAPOR y ESPECIALES, se ven las tres indicaciones principales que es posible controlar y/o modificar: TIPO COCCIÓN

 – TEMPERATURA  – TIEMPO  del programa que se está configurando. Pulse uno de los tres campos, para entrar en los menú que permitirán los cambios manuales.

Después de haber modificado los campos deseados es necesario regresar a la pantalla principal de los PROGRAMAS MANUALES mediante la tecla arriba a la izquierda, para

poder iniciar el programa .

#### **Iniciar/Detener el programa:**

Desde la pantalla principal de los PROGRAMAS MANUALES, después de haber definido todas las configuraciones deseadas:

Pulse el icono INICIO  para iniciar el programa.

Pulse el icono STOP  para detener el programa en modo manual.

**NOTA:** Para un procedimiento lineal, se recomienda gestionar primero la configuración del programa, después la temperatura y, por último, la duración. Sin embargo, es posible configurar estos tres valores libremente, sin una secuencia predefinida.

**NOTA:** En las siguientes tablas se enumeran y explican detalladamente los programas disponibles para ambos submenús).

**NOTA: Funciones activables:** DELAY , TERMOSONDA , FAST PRE-HEAT . Son funciones, activables sólo si está presente su símbolo en el programa. En este capítulo hay párrafo dedicado a cada una, que explica el funcionamiento.

»» PROGRAMAS MANUALES – (CLÁSICOS) :



| Programa |                       | Temperatura (C°)          | Funciones activables |   |   | Descripción                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-----------------------|---------------------------|----------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Cocción Estática      | 30°<br>Máx 280°           |                      |   |   | Para la tradicional cocción a un nivel, particularmente adecuado para dulces                                                                                                                                                              |
|          | Cocción Ventilada     | 30°<br>Máx 280°           | -                    |   |   | Adecuado para todos los platos, con la posibilidad de cocinar en varios niveles                                                                                                                                                           |
|          | Cocción Intensiva     | 30°<br>Máx 280°           | -                    |   | - | Para cocinar de manera rápida e intensiva alimentos como pollo, pescado al horno, verduras estofadas.                                                                                                                                     |
|          | Grill                 | 3 niveles para cada mitad | -                    |   | - | Use este modo para dorar la parte superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinados). Es posible utilizar separadamente el elemento calefactor, a la derecha e izquierda, para asar porciones más pequeñas de alimentos. |
|          | Grill Ventilado       | 30°<br>Máx 280°           |                      |   |   | Usar esta modo para asar carne o pescado colocando las piezas grandes en el estante más bajo.                                                                                                                                             |
|          | Cocción Lenta         | 30°<br>Máx 120°           |                      | - |   | Para una cocción delicada y lenta, ideal para preservar la suavidad de los alimentos.                                                                                                                                                     |
|          | Resistencia Inferior  | 30°<br>Máx 200°           |                      |   |   | Usar este modo al final de la fase de cocción para dorar o dejar crujiente el fondo de una tarta o de una pizza.                                                                                                                          |
|          | Fritura con Aire      | 30°<br>Máx 280°           | -                    |   |   | Para cocinar patatas fritas, pescado, alitas de pollo, croquetas, verduras de forma saludable, reduciendo la cantidad de aceite, pero conservando su crujiente y sabor con la parrilla suministrada                                       |
|          | Pizza (sin vapor)     | 30°<br>Máx 280°           | -                    |   |   | Para preparar la pizza, con un dorado intenso y un fondo crujiente.                                                                                                                                                                       |
|          | Pan                   | 30°<br>Máx 280°           | -                    |   |   | Para preparar pan y bollos                                                                                                                                                                                                                |
|          | Cocción Ventilada Eco | 30°<br>Máx 200°           |                      |   |   | Usa el sistema de calefacción optimizado para ahorrar energía durante la cocción. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente dejando, sin embargo, invariables los resultados.                                                           |

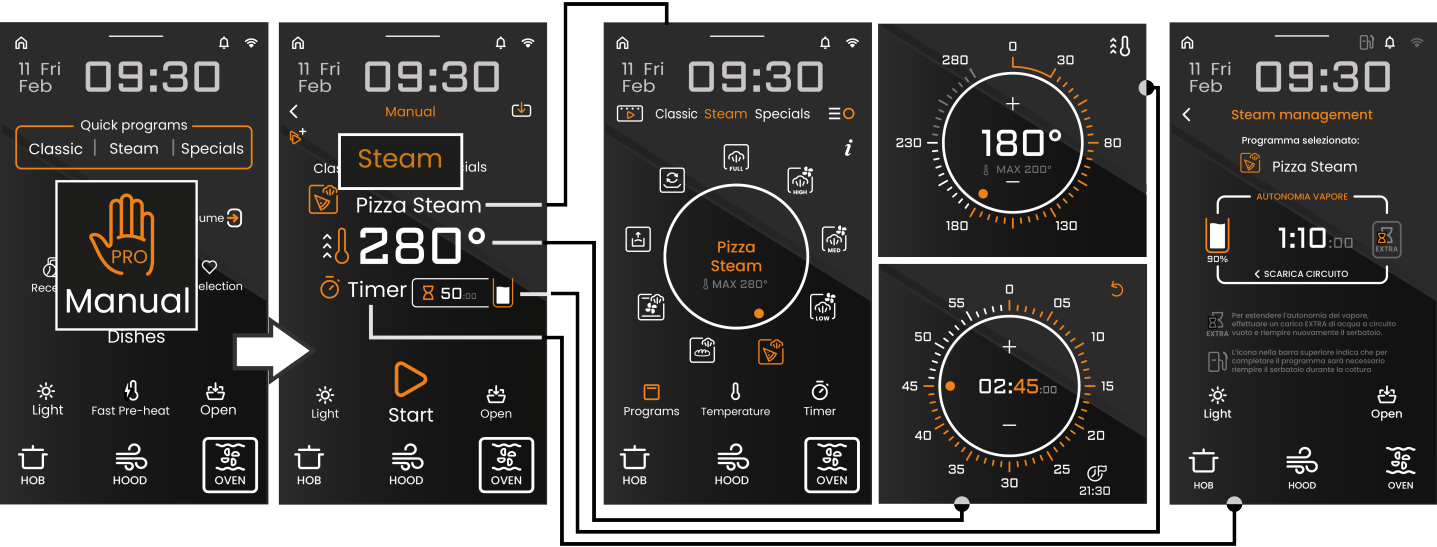
**NOTA mando Grill** : en el submenú Grill no aparece el mando de gestión temperatura sino el de gestión niveles, que permitirá gestionar los niveles de potencia del grill de 0 a 3. Es posible utilizar separadamente el elemento calefactor, a la derecha e izquierda, para asar porciones pequeñas. Un icono al centro de la pantalla permitirá gestionar esta opción: Grill separado, Grill concatenado.

**NOTA:** Funciones activables: DELAY; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT. Véase capítulos específicos.

»» PROGRAMAS MANUALES – (VAPOR):

El sistema de cocción a vapor cocina muy delicada y rápidamente diversos tipos de alimento. Con este método de preparación, de tal modo la forma, el color y el aroma típico de los alimentos permanecen inalterados. Especialmente indicado para la cocción de carnes, verduras, masas y pan. Para las cocciones a vapor se recomienda el uso de los recipientes de metal suministrados, teniendo cuidado de colocar la bandeja de acero debajo de la grasera perforada, para así recoger el líquido producido por los alimentos durante la cocción

**ATENCIÓN:** Cada vez que se utilice el horno con programas de vapor, es necesario SIEMPRE limpiar y llenar el depósito.



| Programa |                           | Temperatura (C°) | Funciones activables |   |   | Descripción                                                                                                                |
|----------|---------------------------|------------------|----------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Pizza Steam               | 30°<br>Máx 280°  | -                    |   |   | Para preparar la pizza. Para un dorado intenso y un fondo crujiente con la ayuda del vapor                                 |
|          | Pan Steam                 | 30°<br>Máx 280°  | -                    |   |   | Para preparar pan y bollos suaves con un dorado intenso                                                                    |
|          | Cocción Intensiva         | 30°<br>Máx 280°  | -                    | - | - | Para cocinar de manera rápida e intensiva alimentos como pollo, pescado al horno, verduras estofadas con adición de vapor. |
|          | Humedad Elevada Ventilada | 90°<br>Máx 130°  |                      |   |   | Ideal para cocinar platos delicados como cremas, flanes, timbales y pescado                                                |
|          | Humedad Media Ventilada   | 90°<br>Máx 200°  |                      |   |   | Ideal para cocinar carne guisada o estofada, pan y masas dulces con levadura                                               |
|          | Humedad Baja Ventilada    | 90°<br>Máx 200°  |                      |   |   | Ideal para la carne, aves, platos al horno y flanes                                                                        |
|          | Cocción a Vapor           | 90° -100°        |                      | - |   | Ideal para todos los platos                                                                                                |

NOTA: Funciones activables: DELAY; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT.Véase capítulos específicos.

»» PROGRAMAS MANUALES – (ESPECIALES) :

Con LOS PROGRAMAS ESPECIALES es posible gestionar Descongelación y otras actividades particulares.



| Programa                                                                           | Temperatura (C°)   | Funciones activables | Descripción                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Descongelación     | 30° - 40°            | -  - Para descongelar más rápidamente                                                                                                  |
|    | Calefacción Platos | 60° - 70°            | -  - Para calentar los platos, las vajillas o los recipientes de horno                                                                 |
|   | Mantener Caliente  | 60° - 90°            | - - - Para mantener calientes los platos cocidos                                                                                                                                                                        |
|  | Secar              | 30° - 150°           | -  - Para secar hierbas, fruta, verdura.                                                                                             |
|  | Leudado            | 30° - 50°            | - - - Permite hacer fermentar la masa más rápidamente en comparación con la temperatura ambiente, y la superficie de la masa permanece húmeda                                                                           |
|  | Regeneración       | 60° - 90°            | -  - Para calentar platos preparados y productos de panadería. El vapor nos ayuda a regenerarlos como si estuvieran recién horneados |

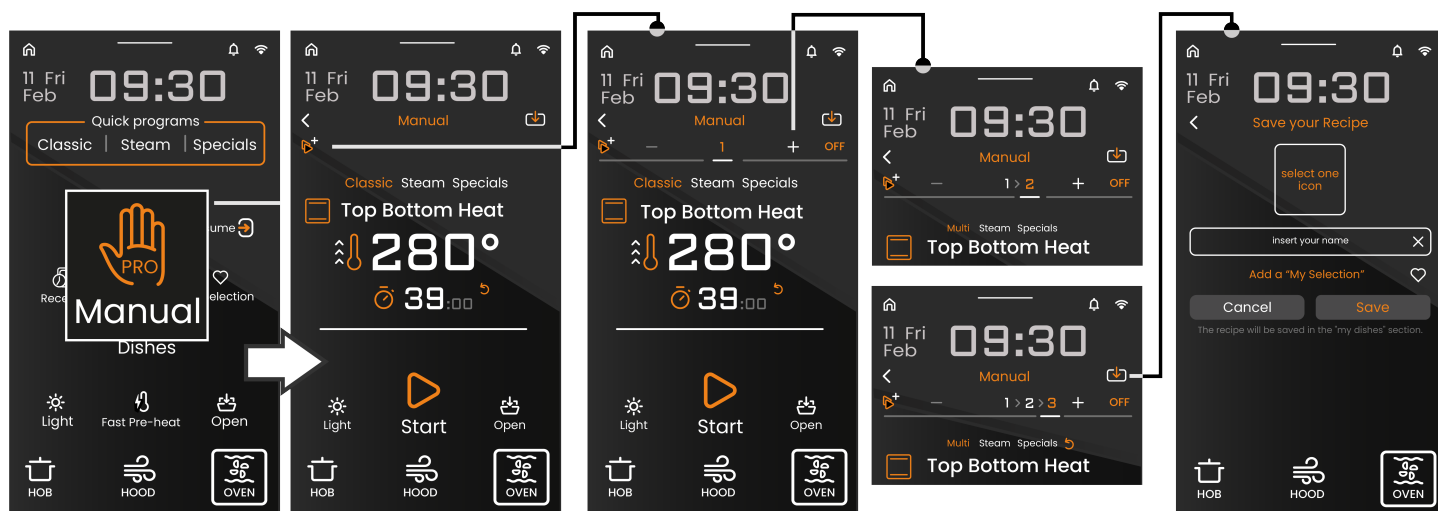
NOTA mando descongelación : En el submenú del Timer de esta función será posible configurar el peso del alimento a descongelar.

NOTA: Funciones activables:  DELAY;  TERMOSONDA;  FAST PRE-HEAT.Véase capítulos específicos.

## »» PROGRAMAS MANUALES – (Función CONCATENADOS):

Permite configurar hasta un máximo de 3 programas que se iniciarán automáticamente de forma sucesiva, en función de la secuencia y el tiempo elegidos durante la programación.;

**ATENCIÓN:** Para crear el programa concatenado es obligatorio configurar la duración de los programas.



### ● CONCATENADOS – Instrucciones Completas:

#### Configurar función:

Entrar en el menú programas MANUALES  y configurar el primer programa con el que se desea iniciar. Para añadir el siguiente programa es obligatorio configurar la duración

del primer programa, seleccionando el icono TIEMPO . Después de esta operación, en la pantalla principal de los programas MANUALES, arriba a la derecha de activará el

icono PROGRAMAS CONCATENADOS  + 

Seleccionando el icono en la parte superior de la pantalla, aparecerá una barra que permitirá añadir/eliminar programas después del primero. Utilice el **+** y **-** para gestionar esta operación.

Una vez añadido el segundo programa, será posible ajustar los parámetros de la misma manera que para el primer programa. Si se desea añadir un tercer programa, será obligatorio también en este caso, configurar un tiempo al segundo programa, seleccionando el icono TIEMPO .

#### Cambiar o verificar el programa :

Para realizar cambios en programas anteriores o comprobar que los parámetros ajustados previamente son correctos, seleccione el número de programa de la lista situada en la parte superior central.  - 1 > 2 > 3 + OFF en este caso 1.

#### Almacenamiento programa:

Desde la pantalla principal de PROGRAMAS MANUALES también es posible guardar el programa que se está creando, ya sea Único o Concatenado. Seleccione este icono

arriba a la derecha , se accederá a una pantalla donde será posible dar un NOMBRE al programa y asociar una IMAGEN representativa entre las disponibles. Para confirmar el almacenamiento seleccione el icono GUARDAR

El programa guardado podrá consultarse en MIS PLATOS dentro de los programas PLATOS.

#### Iniciar / Detener programa:

Después de haber configurado todos los parámetros deseados para hacer partir la programación concatenada:

Pulse el icono INICIO  para iniciar el programa.

Pulse el icono STOP  para detener el programa en modo manual.

## 6.1.2. PROGRAMAS PLATOS

Con los PROGRAMAS PLATOS es posible preparar cualquier plato de modo fácil y práctico. Después de haber elegido la categoría y el alimento, el aparato sugiere las aplicaciones adecuadas, incluidos accesorios y configuraciones.



### ● PROGRAMAS PLATOS – Instrucciones Rápidas

#### Utilizar un Programa Plato:

Pulse el icono , se accederá a una nueva pantalla donde están disponibles dos tipos de listas de platos ELICA DISHES (ya se encuentra dentro de este menú) y MY DISHES, más un modo especial llamado DUAL COOKING (véase capítulo aparte para este Modo).

#### Utilizar Listas ELICA DISHES:

En ELICA DISHES, los programas están divididos por tipo de alimento, CARNE / PESCADO / PASTA etc. Dentro de cada categoría se proponen los platos.

Seleccionado el plato para acceder a la pantalla de inicio y gestión del programa asociado. Desde aquí es posible iniciar el programa con los parámetros preconfigurados o cambiar las configuraciones por defecto antes de iniciar el programa.

#### Utilizar Listas MY DISHES:

En MIS PLATOS hay una lista de programas personalizados guardados por el usuario con los parámetros de su agrado.

#### Iniciar los programas preconfigurados:

Compruebe que se han utilizado el estante y la bandeja recomendados y, a continuación, inicie el programa .

#### Cambiar los programas antes del inicio:

Antes de iniciar un programa preconfigurado es posible cambiar algunos parámetros para personalizar la cocción. Pulse PERSONALIZAR en el centro de la Pantalla para poder

editar los siguientes parámetros: TEMPERATURA ej.  170°; PESO DEL PLETO O PORCIONES  / ; TIEMPO DE COCCIÓN ; RESULTADOS DE COCCIÓN 

#### Mantener los cambios hechos al programa preconfigurado:

Después de haber cambiado un programa es posible mantener las nuevas configuraciones para esa cocción, para ello seleccione el icono  de manera que se ponga naranja .

#### Regresar programa a las configuraciones iniciales pre-cambio:

En cualquier momento, se puede restablecer la configuración original simplemente pulsando el icono  para que vuelva a ser blanco. .

### ● PROGRAMAS PLATOS – Cocciones a vapor

Algunos platos están marcados con el icono  para indicar que está prevista una cocción al vapor. En estos programas a la derecha aparecerá también EL INDICADOR

NIVEL AGUA (del depósito "M") .

**¡ATENCIÓN!** Cada vez que utilice la cocción a vapor, asegúrese de lavar y llenar completamente el depósito M con agua limpia. Para acceder, desmontar y limpiar el depósito le el capítulo mantenimiento y consulte la parte final de las ilustraciones.

### ● PROGRAMAS PLATOS – Cocciones con Termosonda:

Algunas cocciones prevén el uso de la termosonda, en este caso debajo de la temperatura aparecerá este símbolo . Monte y coloque correctamente este accesorio para poder iniciar el programa.

**⚠ ATENCIÓN:** antes de utilizar la Termosonda lea atentamente el capítulo dedicado a este accesorio.

### 6.1.3. PROGRAMAS RÁPIDOS

Programas rápidos y un modo de uso simplificado, para el ajuste de los parámetros: Programa de cocción, Temperatura, Timer. En los programas rápidos no será posible gestionar las funciones avanzadas como por ejemplo SONDA, DELAY, MULTI-COOKING, ALMACENAMIENTO PROGRAMAS. Permanecen invariadas las tablas relativas al ajuste de los programas, así como los consejos de cocción propuestos por Elica.

#### »» PROGRAMAS RÁPIDOS – (CLÁSICOS):



#### »» PROGRAMAS RÁPIDOS – (VAPOR):



#### »» PROGRAMAS RÁPIDOS – (ESPECIALES):





## 6.1.4. OTRAS FUNCIONES DEL HORNO

### ● RECENT:

Esta función permite seleccionar, de una lista, uno entre los últimos programas utilizados.

Desde la pantalla principal del Horno pulse el icono .

### ● FAST PRE HEAT

Esta función permite precalentar el horno de manera rápida.

**Nota:** No será posible iniciar cocciones hasta que el precalentamiento no llegue al valor configurado. De todos modos, será posible desactivar el precalentamiento en cualquier momento para iniciar la programación.



### ● FAST PRE-HEAT - Instrucciones Completas

#### Activar:

Desde la pantalla principal del Horno, pulse el icono del Fast Pre Heat , se tendrá acceso a una nueva página donde será posible configurar la temperatura de precalentamiento deseada. Pulse la tecla  (INICIAR) para iniciar el precalentamiento.

Para regresar a la pantalla anterior pulse .

#### Modificar temperatura:

Es posible modificar en cualquier momento la temperatura que se desea alcanzar, en la pantalla principal del horno, pulsando las teclas  y , del indicador de temperatura . Alternativamente, es posible configurar la nueva temperatura mediante el Selector, para entrar en la pantalla Selector pulse sobre el número del indicador de temperatura, en este caso **180**. Para regresar a la pantalla anterior pulse .

#### Desactivar antes:

Pulse el número del indicador de temperatura  en este caso, **180**, para entrar en la pantalla del Selector, ahora pulse la tecla  (STOP).

Para regresar a la pantalla anterior pulse .

#### Estados del Fast pre Heat:

EL FAST PRE HEAT ESTÁ ACTIVO (pero NO ha alcanzado la temperatura): el icono del horno cambiará  y en consecuencia el icono del FAST PER HEAT . Entrando en el menú de gestión programas encima de la tecla se aviso, se verá el siguiente icono: .

EL FAST PRE HEAT ESTÁ ACTIVO (y alcanzó la temperatura): el icono del horno cambiará  y en consecuencia el icono del FAST PER HEAT . Entrando en el menú de gestión programas encima de la tecla se aviso, se verá el siguiente icono: .

Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la Pantalla propondrá automáticamente dos opciones INTERRUPPIR o MANTENER.

INTERRUMPIR el Fast Pre Heat se desactiva, luego será posible configurar el programa deseado.

MANTENER el horno permanecerá a la temperatura configurada durante 20min.

**Nota:** Si el usuario no interviene el horno mantiene la temperatura durante 20 minutos al final de los cuales sale de la función.

### 6.1.5. DURACIÓN COCCIÓN

Con la función **TIMER** , se puede gestionar la duración del programa de cocción, así como interrumpir automáticamente el funcionamiento al final del valor configurado.

La duración puede configurarse, cambiarse o cancelarse antes o con el programa de cocción en curso.

La gestión del Timer de cocción no puede configurarse si la función **SONDA** está activa.

No es obligatorio configurar una duración para iniciar una cocción. Por razones de seguridad, el horno se apaga automáticamente tras un periodo de tiempo de XX minutos si está activa una función de calefacción sin la configuración de la duración.

**ATENCIÓN:** Si con el Programa en curso, se interrumpe el **TIMER** pulsando el icono **Timer**  (ubicado a la derecha del contador timer) los programas de cocción en curso continúan sin timer. En este caso es importante controlar la cocción en curso, para evitar quemar el plato.

#### ● DURACIÓN RETARDADA (DELAY) – Instrucciones Completas

Esta función **NO** es activable en los programas **Rápidos**.

La función permite iniciar o terminar un programa de cocción después de un cierto periodo configurado por el usuario. Es posible retardar la partida de **1 minuto** hasta un máximo de **23 horas y 59 minutos**.

**Nota:** Asegúrese siempre de que los alimentos no permanezcan demasiado tiempo en el compartimento de cocción y no se estropeen.

**Para activar la función:**

Como condición inicial es necesario configurar un tiempo de cocción , luego volver a la pantalla principal del programa de cocción , desde la cual ahora se podrá seleccionar este icono  (a la derecha, encima de la abertura de la puerta del horno). Seleccione para acceder a la pantalla de gestión función Delay.

Active la función mediante el icono arriba a la derecha . Habrá dos modos de ajuste del retardo, como se muestra a continuación:

 Configurar el horario de partida del programa.

 Configurar el horario de fin del programa.

**Nota:** En el horario de fin de cocción, ya están calculados los minutos necesarios para el pre-calentamiento.

Pulse **CONFIRMAR**. Para aceptar la configuración y regresar a la pantalla principal del programa de cocción. Iniciar programa .

### 6.1.6. APERTURA PUERTA

La apertura de la puerta es automática, seleccionando el icono  en la pantalla. En cualquier caso, será posible abrir la puerta manualmente, interviniendo en su lateral.

Si durante el funcionamiento se abre la puerta del producto, este se detiene inmediatamente. Una vez cerrada la puerta, el producto continúa con el programa seleccionado.

Al abrir la puerta, la función de aspiración de vapor del horno se activa durante 10 segundos. La función se puede desactivar en el menú correspondiente.

### 6.1.7. LUCES

La gestión de la luz puede ser **MANUAL** o **AUTOMÁTICA**.

Desde la pantalla Inicial  seleccione el icono  luego **BRILLO** para gestionar las configuraciones.

**Modo MANUAL:** La iluminación se activa sólo si es deseado por el usuario.

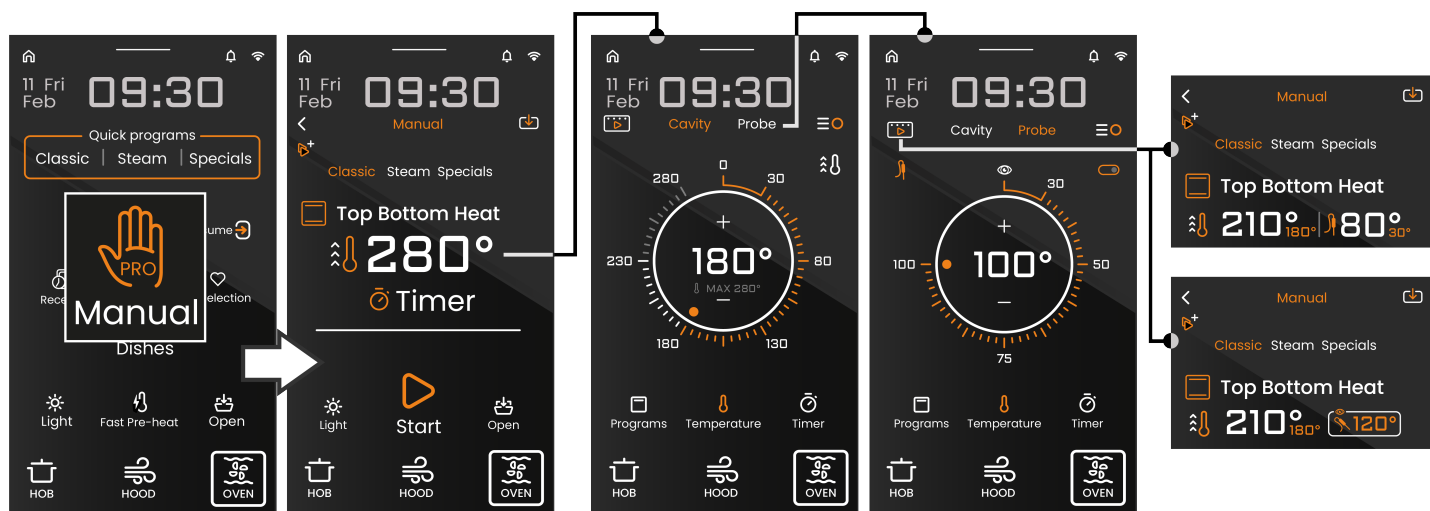
**Modo AUTOMÁTICO:** Cuando se abre la puerta del aparato, la iluminación interna se activa. Si la puerta permanece abierta durante más de 15 minutos, la iluminación se apaga. Al cerrar la puerta permanece encendida durante 1 minuto.

Al iniciar un programa de cocción la iluminación interna se activa durante 3 minutos. Al final del ciclo se activa durante otros 3 minutos.

**NOTA:** En cualquier caso, siempre será posible encender o apagar la iluminación mediante el mando correspondiente.

## 6.2. Sonda Alimento

Con la Sonda alimento, es posible cocinar con precisión pescados, aves y carnes de diversos cortes y tamaños. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias a un control preciso de la temperatura en el corazón del plato. La temperatura en el corazón de los alimentos se mide mediante un sensor especial situado en el interior de la punta.



**Atención:** La termosonda debe usarse SÓLO para el control de la temperatura de los platos en cocción en el horno, tras la oportuna conexión el conector, ubicado en el compartimento de cocción. NO UTILIZAR para otros fines o en otros modos.

**Atención:** La termosonda no puede usarse para platos líquidos.

**Atención:** Para una medición precisa de la temperatura en el corazón del plato, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.

**Atención:** No todos los tipos de programa de cocción son adecuados para el funcionamiento con la termosonda, compruebe la compatibilidad en la tabla correspondiente.

**Atención:** Para obtener resultados óptimos el alimento debería estar a temperatura ambiente.

### • Sonda Alimento – Temperatura máxima de uso

**La Sonda alimento tiene una temperatura máxima de funcionamiento igual a 220°C**



Con la Sonda insertada y temperatura de la Cavity del horno superior a 220°C, aparecerá esta ventana emergente de ALERTA en la pantalla y el horno abrirá automáticamente la puerta de la cavidad de cocción. Este automatismo permanecerá, hasta que se retire la sonda o la temperatura en el interior de la cavidad de cocción descienda por debajo de 220°C.

### • TERMOSONDA – Instrucciones Completas

#### Activación y conexión de la sonda:

La sonda se gestiona en el menú TEMPERATURA de los programas MANUALES o PLATOS. Por defecto está desactivada. En el menú TEMPERATURA, seleccione SONDA arriba a la derecha.

En esta pantalla habilite la detección. Aparecerá un icono arriba a la derecha. Conecte el cable de la sonda al enchufe del horno, el icono señalará la conexión cambiando de color.

**Nota:** Si se conecta el cable sonda y luego se accede a este menú, encontraremos ya habilitada en automático esta función, también el icono de estado de la sonda señalará que la sonda está conectada.

**Atención:** Si el cable de la sonda está conectado al horno, no será posible deshabilitar esta función, este estado será señalado por el icono de este modo:

#### Gestión Funciones Sonda:

La sonda puede funcionar en dos modos MANUAL (Objetivo) o MONITOREO.

Después de haber activado la sonda, en el selector central se activará este icono. Pulsándolo se pasa alternadamente entre uno de los dos modos.

**Modo MONITOREO:** la sonda se limita a detectar la temperatura. Este valor se verá cerca del de la temperatura configurada en la pantalla principal de los programas

MANUALES o PLATOS. 210°C 80°C

**Modo MANUAL (Objetivo):** En modo Objetivo debe configurarse manualmente el valor de la temperatura interna que debe alcanzar el plato. Este valor se verá cerca del de la temperatura configurada en la pantalla principal de los programas MANUALES o

PLATOS. 210°C 80°C. Cerca del número grande de la temperatura configurada, en este caso 80°C, se ve un valor que se refiere a la temperatura detectada por la sonda en tiempo real. En este caso 30°C.

**NOTA:** El intervalo de temperatura seleccionable va de un mínimo de 20°C hasta un máximo de 90°C.

Al alcanzar la temperatura interna configurada, se emite una señal acústica y el aparato deja de calentar.

En este modo no será posible configurar manualmente el TIEMPO de apagado del horno porque la gestión estará a cargo de la sonda.

#### Procedimiento inserción/conexión Sonda:

Coloque el alimento en bandeja "➡" Inserte la punta de la sonda dentro del alimento

"➡" Asegúrese de que la sonda esté insertada, en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos por 3/4 de su longitud, pero que no toque la bandeja inferior y que no salga del mismo alimento. "➡" Conecte el enchufe de la sonda, en el lugar correspondiente.



#### Cortes finos de carne

Introduzca la Sonda para alimento en la parte más gruesa de la carne.



#### Pieza gruesa de carne

Introduzca la sonda para alimento desde arriba teniéndola inclinada.



#### Aves

Introduzca la sonda de asar en la parte más gruesa de la pechuga de pollo. Dependiendo de las características de las aves, introduzca el termómetro de asado en sentido transversal o longitudinal de la longitud.



Coloque el ave en la parrilla con la pechuga hacia abajo



#### Pescados

Introduzca la sonda de asar detrás de la cabeza del pescado en dirección del espinazo.

Coloque el pescado entero en la parrilla, sin darle la vuelta, utilizando, por ejemplo, medias patatas como soporte.

## 6.3. TABLA DE CONTROL TEMPERATURA CON SONDA ALIMENTO

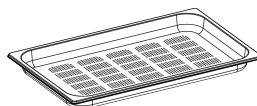
|                                               | semihe-<br>cho | Medio | Bien Coci-<br>do |
|-----------------------------------------------|----------------|-------|------------------|
| <b>BUEY</b>                                   |                |       |                  |
| Roast Beef                                    | 45°            | 60°   | 70°              |
| Lomo                                          | 45°            | 60°   | 70°              |
| Pastel de carne                               | 80°            | 83°   | 86°              |
| <b>CERDO</b>                                  |                |       |                  |
| Lomo o magro                                  | 65°            | 68°   | 72°              |
| Espinilla                                     | 80°            | 83°   | 85°              |
| Filete                                        | 65°            | 69°   | 75°              |
| Jamón                                         | 65°            | 70°   | 75°              |
| <b>TERNERA</b>                                |                |       |                  |
| Asado de ternera                              | 75°            | 78°   | 80°              |
| Espinilla de ternera                          | 80°            | 83°   | 85°              |
| Lomo de ternera                               | 65°            | 68°   | 70°              |
| <b>CONEJO</b>                                 |                |       |                  |
| Conejo entero/Pastel de conejo                | 72°            | 75°   | 80°              |
| <b>CORDERO / CABRILLA</b>                     |                |       |                  |
| Muslo de cabrilla                             | 80°            | 85°   | 88°              |
| Lomo de cordero                               | 75°            | 80°   | 85°              |
| Cordero asado/muslo de cordero                | 65°            | 70°   | 75°              |
| <b>CAZA</b>                                   |                |       |                  |
| Lomo de liebre/Lomo de ciervo                 | 60°            | 70°   | 75°              |
| Muslo de liebre/ liebre entera/Pata de venado | 70°            | 75°   | 80°              |
| <b>AVES</b>                                   |                |       |                  |
| Pollo                                         | 80°            | 83°   | 86°              |
| Pato entero o medio pato/                     | 75°            | 80°   | 85°              |
| Pavo entero o pechuga                         | 60°            | 65°   | 70°              |
| Pechuga de pato                               | 60°            | 65°   | 70°              |
| <b>PESCADO (SALMÓN, TRUCHA, LUCIO PERCA)</b>  |                |       |                  |
| Pescado entero grande cocido al vapor/ asado  | 60°            | 64°   | 68°              |
| <b>GUISOS - VERDURAS PRECOCINADAS</b>         |                |       |                  |
| Cazuela de calabacín/ brócoli/ hinojo         | 85°            | 88°   | 91°              |
| <b>GUISOS - APETITOSOS</b>                    |                |       |                  |
| Canelones/Lasañas/Pasta al horno              | 85°            | 88°   | 91°              |

## 7. ACCESORIOS

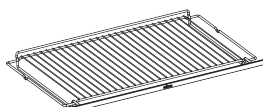
### ACCESORIOS ELICA:



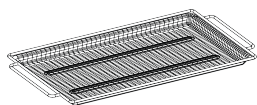
**Grasera de Vidrio:** Útil la cocción de dulces, pasteles, bollería, galletas, platos congelados y asados. Puede utilizarse también como recipiente de recogida de grasa cuando se cocina directamente en la parrilla.



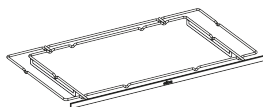
**Grasera Perforada:** Útil para cocción a vapor. Para combinar con la parrilla multifunción.



**Parrilla:** Útil para apoyar recipientes, vajillas y moldes, pero también para cocinar alimentos que puedan gotear, como asados y parrillas.



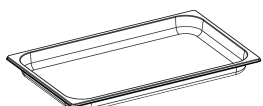
**Parrilla para cocciones con aire:** a utilizar para cocciones con Aire. Para combinar con la parrilla multifunción.



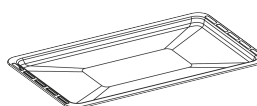
**Bastidor de soporte:** Soporte para utilizar en combinación con otros accesorios, en función de los platos que se vayan a cocinar.



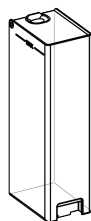
**Soporte adicional para bandejas de Pizza:** Útil para cocinar pizzas congeladas. Para combinar con la parrilla multifunción.



**Grasera no perforada:** Útil para cocción de alimentos que no gotean o que necesitan un grosor especial y mantener su forma, como la lasaña, etc. Para combinar con la parrilla multifunción.



**Grasera de metal (\*):** Útil la cocción de dulces, pasteles, bollería, galletas, platos congelados y asados. Puede utilizarse también como recipiente de recogida de grasa cuando se cocina directamente en la parrilla.



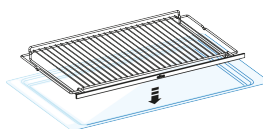
**Depósito del agua (M):** A utilizar para cocciones al vapor. El correcto uso está indicado en el capítulo dedicado a las cocciones al vapor. Leer con atención también el capítulo mantenimiento del Depósito.



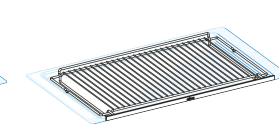
**Termosonda:** Para la medición de la temperatura en los alimentos, como carne o pescado. Para detalles véase capítulo dedicado termosonda.

(\*) No suministrada debe comprarse por separado en [www.elica.com](http://www.elica.com)

### COMBINACIÓN ACCESORIOS:



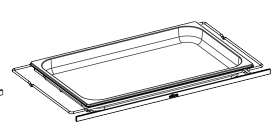
**Parrilla + Grasera de vidrio:** Es posible introducir la parrilla con la grasera al mismo tiempo para recoger los líquidos que se escapan.



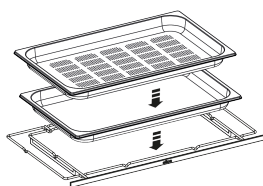
**Grasera no perforada + Bastidor de soporte:** Es posible usar la bandeja para platos que necesitan un fondo profundo. La bandeja Elica debe combinarse con el Soporte multi-uso Elica.



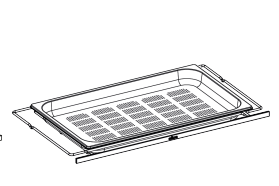
**Grasera Perforada + Grasera no perforada + Bastidor de soporte:** Es posible usar la bandeja perforada para platos que necesitan un fondo profundo y la necesidad de drenar los líquidos producidos por la cocción. La bandeja Perforada Elica debe combinarse con la Bandeja y el Soporte multi-uso Elica.



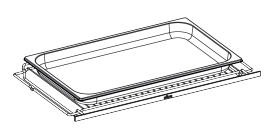
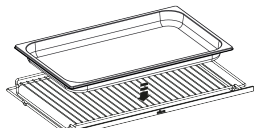
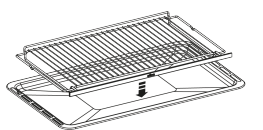
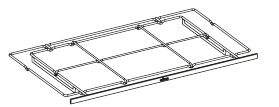
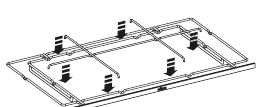
**Soporte adicional para bandejas de Pizza + Bastidor de soporte:** Es posible combinar el soporte Pizza con el Soporte multi-uso para cocinar platos que necesitan recibir mucho aire de la parte inferior del horno.



**Parrilla + Grasera (\*):** Es posible introducir la parrilla con la grasera al mismo tiempo para recoger los líquidos que se escapan.



**Grasera no perforada en Parrilla:** Las bandejas de otros fabricantes, que no son compatibles con el Soporte multi-uso Elica ni con las guías laterales fijas del horno, pueden colocarse encima de la parrilla Elica.



## 8. PROBADOS POR NOSOTROS

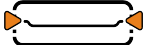
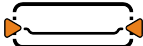
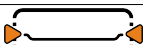
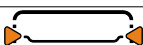
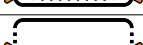
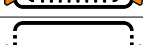
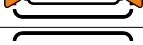
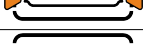
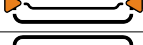
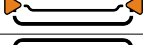
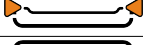
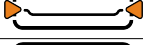
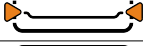
Las siguientes tablas son indicativas; las cocciones dependen siempre de la receta y de la cantidad de alimentos.

Los tiempos de cocción son para hornos pre-calentados; los tiempos y temperaturas de cocción se indican en un intervalo en el que debe producirse la cocción.

En caso de utilizar la Termosonda, consulte el párrafo dedicado.

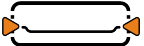
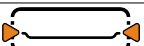
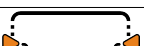
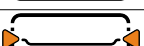
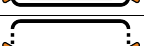
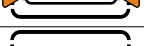
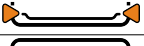
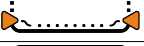
### 8.1. TABLAS DE COCCIÓN - DULCES

Esta tabla propone cocciones de Dulces usando los programas manuales.

| Plato                              | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel   |   |                                                                                       |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffin                             |    | 160 - 180      | 15-25         | Grasera             | 3 |    |
|                                    |    | 150 - 170      | 20-30         | Grasera             | 2 |    |
| Bizcocho                           |    | 150 - 170      | 30 - 50       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
|                                    |    | 150 - 160      | 30 - 40       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
| Rollo de bizcocho                  |    | 190 - 210      | 10 - 20       | Grasera             | 2 |    |
|                                    |    | 180 - 200      | 10 - 20       | Grasera             | 2 |    |
| Plum cake                          |    | 170 - 180      | 45 - 60       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
|                                    |    | 160 - 170      | 45 - 55       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
| Dulces con levadura                |    | 150 - 180      | 30 - 50       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
|                                    |    | 160 - 180      | 30 - 45       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
| Tartas de fruta                    |    | 170 - 190      | 45 - 65       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
|                                    |    | 150 - 180      | 45 - 60       | Bandeja en parrilla | 1 |    |
| Donuts                             |   | 170 - 190      | 45 - 65       | Bandeja en parrilla | 1 |   |
|                                    |  | 160 - 180      | 45 - 60       | Bandeja en parrilla | 1 |  |
| Galletas                           |  | 150 - 170      | 15 - 35       | Grasera             | 2 |  |
|                                    |  | 140 - 170      | 15 - 30       | Grasera             | 2 |  |
| Bignè                              |  | 190 - 200      | 25 - 35       | Grasera             | 2 |  |
|                                    |  | 180 - 200      | 20 - 30       | Grasera             | 2 |  |
| Merengues                          |  | 90 - 110       | 110 - 150     | Grasera             | 2 |  |
|                                    |  | 90 - 100       | 100 - 130     | Grasera             | 2 |  |
|                                    |  | 90 - 100       | 110 - 150     | Grasera             | 2 |  |
| Tarta, con mermelada               |  | 170 - 180      | 35 - 50       | Bandeja en parrilla | 1 |  |
|                                    |  | 160 - 180      | 35 - 45       | Bandeja en parrilla | 1 |  |
| Tarta de manzana con masa quebrada |  | 160 - 170      | 70 - 100      | Bandeja en parrilla | 1 |  |
|                                    |  | 150 - 160      | 60 - 90       | Bandeja en parrilla | 1 |  |

## 8.2. TABLAS DE COCCIÓN - PAN, PIZZA Y TARTAS SALADAS

Esta tabla propone cocciones de Pan, Pizza y Tartas saladas usando los programas manuales.

| Platos                         | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel Estante |   |                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bollos                         |    | 190 - 220      | 25 - 40       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 200      | 20 - 35       | Grasera                   | 2 |    |
|                                |    | 190 - 210      | 20 - 35       | Grasera                   | 1 |    |
| Bollos, precocidos, congelados |    | 200 - 220      | 10 - 20       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 200      | 10 - 15       | Grasera                   | 2 |    |
|                                |    | 90             | 15 - 25       | Grasera                   | 1 |    |
| Bollos de leche                |    | 180 - 200      | 25 - 35       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 170 - 190      | 20 - 30       | Grasera                   | 2 |    |
|                                |    | 170 - 180      | 20 - 30       | Grasera                   | 1 |    |
| Pan (1 kg)                     |    | 220 - 230      | 10 - 15       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 30 - 40       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 190 - 210      | 50 - 60       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 210 - 220      | 15 - 20       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 30 - 40       | Grasera                   | 1 |    |
| Pizza, alta *                  |   | 230 - 250      | 20 - 30       | Grasera                   | 2 |   |
|                                |  | 230 - 250      | 20 - 30       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |
|                                |  | 220 - 230      | 15 - 30       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 220 - 230      | 15 - 30       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 210 - 230      | 15 - 25       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 210 - 230      | 15 - 25       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Pizza, fina                    |  | 230 - 250      | 10 - 20       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Pizza, congelada               |  | 200 - 220      | 10 - 20       | Parrilla                  | 1 |  |
| Tartas saladas                 |  | 200 - 210      | 35 - 50       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 180 - 190      | 30 - 40       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 25 - 35       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Quiche                         |  | 190 - 210      | 30 - 45       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 180 - 200      | 30 - 40       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 25 - 40       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Toast **                       |  | 3              | 1 - 3         | Parrilla                  | 4 |  |

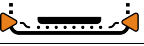
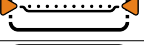
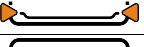
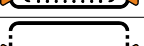
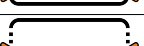
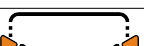
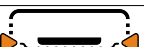
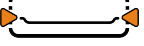
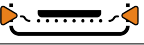
\* Añadir la mozzarella a mitad de cocción;

\*\* Precalentar durante 5 minutos.



## 8.3. TABLAS DE COCCIÓN - CARNE

Esta tabla propone cocciones de Carne usando los programas manuales. - Pág 1/2

| Platos                         | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel Estante |   |                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo, entero                  |    | 200 - 220      | 70 - 90       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 200 - 220      | 70 - 90       | Bandeja en parrilla       | 1 |    |
|                                |    | 190 - 210      | 55 - 70       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 190 - 210      | 55 - 70       | Bandeja en parrilla       | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 55 - 65       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 55 - 65       | Bandeja en parrilla       |   |    |
| Pollo, abierto ***             |    | 3              | 50 - 60       | Parrilla en Grasera       | 3 |    |
| Muslo de pavo, con hueso       |    | 180 - 190      | 55 - 75       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 190      | 55 - 75       | Bandeja en parrilla       | 1 |    |
|                                |    | 170 - 190      | 60 - 80       | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 170 - 190      | 60 - 80       | Bandeja en parrilla       | 1 |    |
| Asado de ternera/buey (800 gr) |    | 180 - 200      | 70 - 100      | Grasera                   | 1 |    |
|                                |    | 180 - 200      | 70 - 100      | Bandeja en parrilla       | 1 |    |
|                                |   | 80 - 100       | 200 - 240     | Grasera                   | 1 |   |
|                                |  | 80 - 100       | 200 - 240     | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 160 - 180      | 60 - 90       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 160 - 180      | 60 - 90       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Filete de buey, cocción media  |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 40 - 50       | Grasera                   | 2 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 40 - 50       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |
| Roastbeef, rosado (800 gr)     |  | 190 - 210      | 55 - 65       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 190 - 210      | 55 - 65       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 50 - 60       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 180 - 200      | 50 - 70       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 180 - 200      | 50 - 70       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Filete de cerdo                |  | 190 - 200      | 35 - 45       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 190 - 200      | 35 - 45       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 30 - 40       | Grasera                   | 2 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 30 - 40       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |

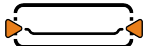
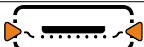
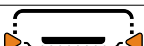
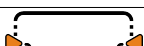
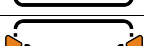
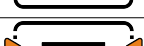
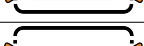
\*\*\* Girar a 2/3 del tiempo de cocción

| Platos                        | Programa | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel Estante |   |  |
|-------------------------------|----------|----------------|---------------|---------------------------|---|--|
| Asado de cerdo                |          | 190 - 210      | 50 - 80       | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 190 - 210      | 50 - 80       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                               |          | 180 - 200      | 60 - 90       | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 180 - 200      | 60 - 90       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                               |          | 170 - 180      | 70 - 80       | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 170 - 180      | 70 - 80       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Espinilla de cerdo, precocida |          | 180 - 190      | 100 - 120     | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 180 - 190      | 100 - 120     | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                               |          | 150 - 170      | 90 - 110      | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 150 - 170      | 90 - 110      | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Muslo de cordero              |          | 170 - 190      | 80 - 110      | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 170 - 190      | 80 - 110      | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                               |          | 160 - 180      | 90 - 120      | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 160 - 180      | 90 - 120      | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Pastel de carne               |          | 190 - 200      | 80 - 90       | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 190 - 200      | 80 - 90       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                               |          | 190 - 200      | 70 - 80       | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 190 - 200      | 70 - 80       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                               |          | 170 - 180      | 60 - 70       | Grasera                   | 1 |  |
|                               |          | 170 - 180      | 60 - 70       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Hamburguesa ***               |          | 3              | 20 - 30       | Parrilla en Grasera       | 4 |  |
| Bistec de cerdo ***           |          | 2              | 15 - 20       | Parrilla en Grasera       | 4 |  |
| Chorizos ***                  |          | 3              | 15 - 25       | Parrilla en Grasera       | 4 |  |
| Costillas de cerdo ***        |          | 2              | 35 - 50       | Parrilla en Grasera       | 4 |  |
| Costillas de cordero ***      |          | 3              | 15 - 25       | Parrilla en Grasera       | 4 |  |
| Chuletas, frescas             |          | 190 - 210      | 20 - 35       | Grasera                   | 2 |  |
|                               |          | 190 - 210      | 20 - 35       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |
| Chuletas, congeladas          |          | 210 - 220      | 15 - 25       | Grasera                   | 4 |  |
|                               |          | 210 - 220      | 15 - 25       | Bandeja en parrilla       | 4 |  |

\*\*\* Girar a 2/3 del tiempo de cocción

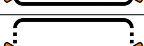
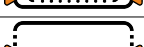
## 8.4. TABLAS DE COCCIÓN - PESCADO

Esta tabla propone cocciones de Pescado usando los programas manuales.

| Platos                         | Programa                                                                          | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel Estante |   |                                                                                     |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pescado, entero                |  | 160 - 180      | 30 - 40       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 160 - 180      | 30 - 40       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 170 - 190      | 20 - 30       | Grasera                   | 2 |  |
|                                |  | 170 - 190      | 20 - 30       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |
| Pescado, filete                |  | 160 - 170      | 15 - 25       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 160 - 170      | 15 - 25       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 80 - 100       | 30 - 50       | Grasera                   | 1 |  |
|                                |  | 80 - 100       | 30 - 50       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
|                                |  | 2              | 15 - 25       | Grasera                   | 3 |  |
|                                |  | 2              | 15 - 25       | Bandeja en parrilla       | 3 |  |
| Pescado, filete congelado      |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Grasera                   | 2 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |
| Palitos de pescado, congelados |  | 210 - 220      | 15 - 25       | Grasera                   | 2 |  |
|                                |  | 210 - 220      | 15 - 25       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |

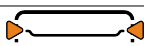
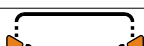
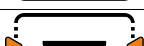
## 8.5. TABLAS DE COCCIÓN - HORNEADOS

Esta tabla propone cocciones de Horneados usando los programas manuales.

| Platos              | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel Estante |   |                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasañas             |  | 190 - 200      | 45 - 65       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Lasañas             |  | 180 - 190      | 40 - 60       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Lasañas             |  | 170 - 190      | 40 - 50       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Lasañas, congeladas |  | 180 - 190      | 35 - 40       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Canelones           |  | 190 - 200      | 45 - 55       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Canelones           |  | 180 - 190      | 40 - 50       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Pasta al horno      |  | 200 - 220      | 20 - 30       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Pasta al horno      |  | 190 - 210      | 15 - 25       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |

## 8.6. TABLAS DE COCCIÓN - VERDURAS

Esta tabla propone cocciones de Verduras usando los programas manuales.

| Platos                           | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duración Min. | Accesorio y Nivel Estante |   |                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Verduras gratinadas              |  | 180 - 200      | 25 - 45       | Grasera                   | 3 |  |
| Patatas, frescas                 |  | 180 - 190      | 50 - 60       | Grasera                   | 1 |  |
|                                  |  | 180 - 190      | 50 - 60       | Bandeja en parrilla       | 1 |  |
| Patatas, congeladas              |  | 200 - 220      | 15 - 25       | Grasera                   | 2 |  |
| Croquetas de patatas, congeladas |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Grasera                   | 2 |  |
|                                  |  | 200 - 210      | 15 - 20       | Bandeja en parrilla       | 2 |  |

## 9. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que el horno y la placa de cocción se hayan enfriado y de que el producto esté apagado, incluido el aspirador.



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

### 9.1. MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

#### • Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

##### Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

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

### 9.2. MANTENIMIENTO ASPIRADOR

#### • Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. ¡NO UTILICE ALCOHOL!

#### ✂A Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

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

#### ✂B Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura

una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

#### ✂D Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

Durante el uso de la placa de cocción, pueden ocurrir derrames accidentales de líquidos de la cocción, si estos caen dentro de las zonas de aspiración laterales, serán recogidos por las bandejas D(1), montadas sobre las rejillas anti-grasa A, y por las bandejas de recogida de líquidos D(2), ubicadas en la parte inferior de los compartimentos laterales del horno. Desmontar las bandejas D(1) enganchadas en la parte inferior de las rejillas, deslizándolas. Ahora proceda a vaciar los líquidos recogidos y a limpiar las bandejas D(1).

Las bandejas D(2) se vacían desenroscando los tapones rojos ubicados en la parte inferior del electrodoméstico, debajo del compartimento del horno. Normalmente, son accesibles abriendo el cajón ubicado debajo de la puerta del horno. ¡Cuidado! Antes de desenroscar los tapones rojos, asegúrese de haber colocado un recipiente debajo de ellos para recoger los líquidos que puedan derramarse.

**Nota:** Es importante vaciar regularmente todas las bandejas.

### 9.3. MANTENIMIENTO HORNO

Para evitar daños en las superficies, se recomienda limpiar el horno después de cada uso. Antes de el siguiente calentamiento elimine completamente los residuos del compartimento de cocción y de la puerta del aparato. La suciedad puede limpiarse más fácilmente evitando que se queme repetidamente a altas temperaturas. Utilice un paño suave humedecido con agua tibia. Elimine la suciedad persistente con detergentes especiales para hornos. No utilice detergentes agresivos o abrasivos, con elevado contenido de alcohol, esponjar duros o abrasivos, limpiadoras a alta presión o con chorro de vapor. No utilice nunca limpiador de hornos en el compartimento de cocción, ya que podría dañarse el esmalte. Después de la limpieza, deje el compartimento de cocción abierto para que se seque.

#### • Limpieza del Compartimento de cocción del Horno

Además de la limpieza Manual del Compartimento de cocción, hay dos programas específicos para la limpieza hidrolítica del horno: un programa de 30 minutos de duración y otro más potente de 1 hora. Se recomienda retirar todos los accesorios antes de iniciar el programa.



#### ✂H Limpieza de la puerta del horno:

Se recomienda mantener los cristales de la puerta siempre bien limpios. Limpie la puerta del aparato con un paño suave humedecido con agua. Secar con un paño suave.

##### Retire la puerta del aparato:

Para facilitar las operaciones de limpieza, los vidrios que componen la puerta pueden desmontarse. La puerta del aparato es pesada. Al extraer e introducir la puerta del aparato, sujétela firmemente por los lados con ambas manos.

- Los componentes del interior de la puerta del aparato pueden estar afilados; utilice guantes protectores antes de proceder con esta operación.
- El vidrio rayado de la puerta del aparato podría saltar. No utilice rascadores de vidrio, ni detergentes abrasivos o corrosivos.

#### ✂I Limpieza de la junta de la puerta del horno:

Limpie la junta de la puerta con un paño suave humedecido con agua; no utilice ningún detergente.

Secar con un paño suave.

#### ✂L Limpieza de accesorios y bastidores:

La retirada de los bastidores de soporte y de los accesorios de parrillas/graseras facilita aún más la limpieza de las partes laterales.

Retire todas las piezas desmontables y lávelas por separado con agua tibia y un detergente que no sea abrasivo, agresivo, ácido o muy alcalino. Esto podría reducir el efecto antiadherente.

#### ✂M Limpieza del depósito del agua:

NO seque el depósito en el compartimento de cocción caliente; NO lave el depósito del agua en lavavajillas, vacíe el depósito del agua con detergente y aclárelo a fondo con agua limpia, mantener la tapa abierta para que se seque.

#### ✂ Limpieza y sustitución de las lámparas LED

Para iluminar el compartimento de cocción, el aparato está equipado con 4 lámparas LED de larga duración. No está permitido remover las lámparas LED. Por motivos técnicos de seguridad, las lámparas LED deben ser sustituidas por nuestro servicio de asistencia.

### 9.4. DESCALCIFICACIÓN

Es necesario realizar la limpieza de descalcificación cuando se solicite, de lo contrario, los programas a vapor no funcionarán. Antes de iniciar el programa de descalcificación, retire todos los accesorios dentro del horno. Siga paso a paso las indicaciones en la pantalla para iniciar el programa correctamente. La frecuencia con la que se solicita la descalcificación depende de la dureza del agua que se ha configurado en las configuraciones primarias.

Antes de reutilizar el aparato, enjuagar cuidadosamente el recipiente y luego iniciar otro ciclo utilizando agua limpia sin descalcificador.

|                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>INTRODUÇÃO .....</b>                                             | <b>177</b> |
| <b>1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS .....</b>                            | <b>177</b> |
| 1.1. SEGURANÇA GERAL .....                                          | 177        |
| 1.2. SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA .....                        | 177        |
| 1.3. SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO .....                              | 178        |
| 1.4. ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA .....                                | 178        |
| 1.5. REGULAMENTAÇÃO .....                                           | 178        |
| 1.6. EFICIÊNCIA E CONSIDERAÇÕES AMBIENTAIS .....                    | 178        |
| <b>2. VISÃO GERAL DO PRODUTO .....</b>                              | <b>179</b> |
| <b>3. CONFIGURAÇÕES INICIAIS DO PRODUTO .....</b>                   | <b>180</b> |
| 3.1. CONFIGURAÇÕES PRINCIPAIS .....                                 | 180        |
| 3.2. ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE DO APARELHO .....                      | 180        |
| 3.3. PÁGINA INICIAL .....                                           | 181        |
| <b>4. PLACA DE INDUÇÃO .....</b>                                    | <b>181</b> |
| 4.1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES .....                                 | 181        |
| 4.2. UTILIZAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO .....                           | 182        |
| 4.2.1. FUNÇÕES DE COZEDURA .....                                    | 183        |
| 4.2.2. FUNÇÃO TEMPORIZADOR .....                                    | 184        |
| 4.3. TABELA DE POTÊNCIA .....                                       | 184        |
| <b>5. EXAUSTOR .....</b>                                            | <b>185</b> |
| 5.1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES .....                                 | 185        |
| 5.2. UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR .....                                   | 185        |
| 5.2.1. FUNÇÕES DO EXAUSTOR .....                                    | 185        |
| 5.2.2. FUNÇÃO TEMPORIZADOR .....                                    | 185        |
| <b>6. FORNO .....</b>                                               | <b>186</b> |
| 6.1. UTILIZAÇÃO DO FORNO .....                                      | 186        |
| 6.1.1. MENU PROGRAMAS MANUAIS .....                                 | 187        |
| 6.1.2. PROGRAMAS RECEITAS .....                                     | 192        |
| 6.1.3. PROGRAMAS RÁPIDOS .....                                      | 193        |
| 6.1.4. OUTRAS FUNÇÕES DO FORNO .....                                | 194        |
| 6.1.5. DURAÇÃO DA COZEDURA .....                                    | 194        |
| 6.1.6. ABERTURA DA PORTA .....                                      | 195        |
| 6.1.7. LUZES .....                                                  | 195        |
| 6.2. SONDA DE ALIMENTOS .....                                       | 195        |
| 6.3. TABELA DE CONTROLO DA TEMPERATURA COM SONDA DE ALIMENTOS ..... | 196        |
| <b>7. ACESSÓRIOS .....</b>                                          | <b>197</b> |
| <b>8. TESTADOS POR NÓS .....</b>                                    | <b>198</b> |
| 8.1. TABELAS DE COZEDURA - DOCES .....                              | 198        |
| 8.2. TABELAS DE COZEDURA - PÃES, PIZZA E TORTAS SALGADAS .....      | 199        |
| 8.3. TABELAS DE COZEDURA - CARNE .....                              | 200        |
| 8.4. TABELAS DE COZEDURA - PEIXES .....                             | 202        |
| 8.5. TABELAS DE COZEDURA - PRATOS DE FORNO .....                    | 202        |
| 8.6. TABELAS DE COZEDURA - VEGETAIS .....                           | 202        |
| <b>9. MANUTENÇÃO .....</b>                                          | <b>203</b> |
| 9.1. MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA .....                           | 203        |
| 9.2. MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR .....                                   | 203        |
| 9.3. MANUTENÇÃO DO FORNO .....                                      | 203        |
| 9.4. DESCALCIFICAÇÃO .....                                          | 203        |

**Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual.** Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da própria cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

**O aparelho pode ter estéticas diferentes relativamente ao ilustrado nos desenhos deste manual, contudo as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.**

● Leia com atenção as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

● Não faça alterações elétricas no aparelho.

● Antes de proceder à instalação do dispositivo, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

: as peças marcadas com este símbolo podem ser adquiridas separadamente junto de revendedores especializados.

\*: as peças marcadas com este símbolo são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos e podem ser adquiridas nos sites [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

### 1.1. SEGURANÇA GERAL

**Atenção!** Respeite escrupulosamente as seguintes instruções:

● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança. ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos. ● Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. ● Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio. ● Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar uma possível eletrocussão. ● Perigo de incêndio: não pouse objetos nas superfícies de cozinha. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Importante: Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o

aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Atenção! Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes.

● O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente!

● Use sempre das luvas específicas para forno para extrair ou inserir acessórios ou painéis resistentes ao calor. ● Os objetos inflamáveis depositados no compartimento de cozedura podem incendiar-se. ● Nunca coloque objetos inflamáveis dentro do compartimento de cozedura. Nunca abra a porta do aparelho quando há saída de fumos. Desative o aparelho e desencaixe a ficha ou o fusível na caixa dos fusíveis. ● Os resíduos de alimentos, gordura ou molho de assados podem pegar fogo. Antes de utilizar o aparelho, elimine a sujidade mais grossa dos elementos de aquecimento e dos acessórios. Ao se abrir a porta do aparelho, ocorre um deslocamento de ar que pode levantar o papel para forno. Este último pode entrar em contato com os elementos de aquecimento e pegar fogo. ● Durante o preaquecimento, nunca disponha o papel para forno nos acessórios, se não estiver bem fixado. Sempre prenda o papel para forno com um prato ou uma assadeira. Recubra somente a superfície necessária com o papel para forno. O papel para forno não deve sair do acessório. ● Os vapores de álcool no compartimento de cozedura quente podem pegar fogo. Não cozinhe receitas com quantidades elevadas de bebidas de alto teor alcoólico. Utilize exclusivamente pequenas quantidades de bebidas de alto teor alcoólico. Abra a porta do aparelho com cautela. ● Ao se abrir a porta do aparelho, pode ocorrer a saída do vapor quente. A certas temperaturas, o vapor não é visível. No momento da abertura, não permaneça demasiado perto do aparelho. Abra a porta do aparelho com cautela. Mantenha as crianças afastadas. ● A presença de água no compartimento de cozedura pode causar a formação de vapor. Nunca deite água no forno quente. ● A água presente no reservatório pode superaquecer muito durante o acionamento sucessivo do aparelho. Esvazie o reservatório da água após cada acionamento do aparelho com vapor. Removendo-se o reservatório, pode ocorrer um derramamento de líquido quente. Remova o acessório quente com cuidado usando sempre uma luva de forno. ● No compartimento de cozedura, desenvolve-se vapor quente. Durante o acionamento do aparelho com vapor, não toque no compartimento de cozedura. ● Não introduza líquidos inflamáveis (por ex., bebidas alcoólicas) no reservatório de água. Encha o reservatório exclusivamente com água ou com a solução descalcificante recomendada. ● Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● Use exclusivamente a sonda de temperatura (sensor de temperatura no centro) aconselhada para este aparelho. ● O forno dispõe de uma sonda de temperatura para a verificação da temperatura dos alimentos em cozedura. Este acessório tem uma temperatura máxima de utilização, leia atentamente a parte dedicada a este acessório no capítulo de utilização do forno.

● Mantenha as crianças com menos de 8 anos à distância e supervisione-as continuamente, uma vez que as partes acessíveis podem se tornar muito quentes durante o uso.

### 1.2. SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto destina-se a estar permanentemente ligado à corrente elétrica e, por esta razão, ligue à corrente elétrica fixa através de um interruptor onipolar de acordo com as regras de instalação, que assegure um desligamento completo da corrente nas condições da categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● Atenção! Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de



dúvida, consulte um eletricista qualificado.

As indicações a seguir estão em conformidade com a normativa, considerando-se a ABSORÇÃO NOMINAL (13 kW).

As conexões devem ser realizadas pelo técnico de instalação elétrica; as dimensões dos cabos são as mínimas exigidas pela normativa para se evitarem problemas de segurança, e também devem ser tidas em consideração em caso de limitação de potência.

- Caso o produto não disponha de cabo de alimentação, utilize um cabo com uma seção dos condutores de 10 mm<sup>2</sup> para a conexão monofásica e no mínimo 2,5 mm<sup>2</sup> para as conexões trifásicas.

- **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

- **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de alimentação está montado corretamente.

**POWER MANAGEMENT:** o produto conta com a função Power Management, que permite configurar um limite máximo de absorção (kw)

Dimensione a proteção do sistema elétrico com base no nível de Power Limitation selecionado.

## 1.3. SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

- A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.
- **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação
- **Preparação do móvel para o encastre:** **Atenção!** Este produto prevê diferentes soluções de instalação; antes de prosseguir com as operações de preparação do móvel, verifique a mais adequada para suas exigências.



**Para conhecer as instalações disponíveis para este produto, consulte as ilustrações na parte final do manual, marcadas com este símbolo.**

Apenas uma montagem minuciosa segundo estas instruções garante um uso seguro. Em caso de danos devido a uma montagem incorreta, a responsabilidade cabe a quem montou o aparelho.

O aparelho não deve ser instalado atrás de painéis decorativos, para evitar que possa superaquecer.

- para otimizar a instalação filtrante é aconselhável fazer uma ranhura no rodapé onde possa ser inserida uma grelha comercial.

- **Importante:** utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250°; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

- **Atenção!** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

- **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que tenha as seguintes características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrílico; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

## 1.4. ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

## 1.5. REGULAMENTAÇÃO

Aparelho projetado, testado e fabricado 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; • CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 1.6. EFICIÊNCIA E CONSIDERAÇÕES AMBIENTAIS

### • PLACA DE COZINHA:

Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura; Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura; A utilização da panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura; Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

### • EXAUSTOR:

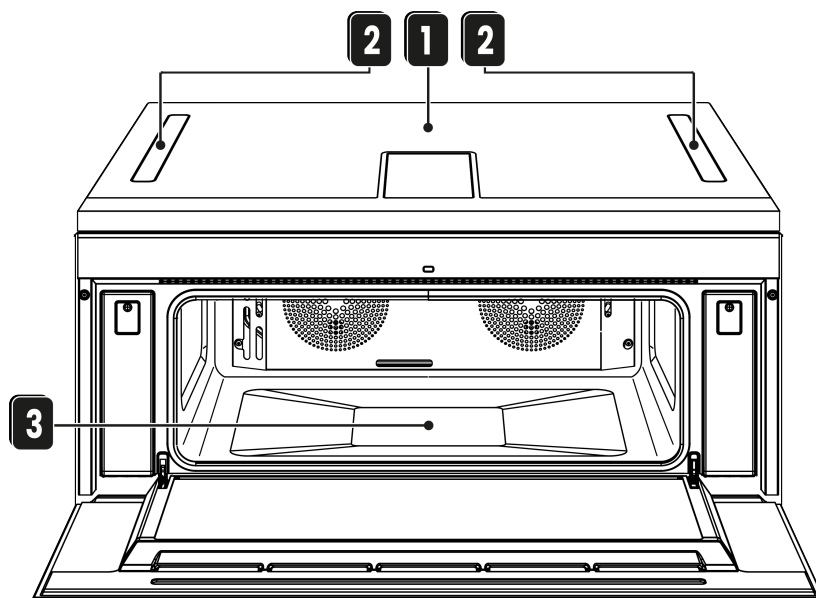
Sugestões para uma utilização correta para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

### • FORNO:

Só preaqueça o aparelho se indicado na receita. Deixe os alimentos congelados descongelarem antes de inseri-los no compartimento de cozedura. Remova os acessórios desnecessários do compartimento de cozedura. Durante a cozedura, abra o menos possível a porta do aparelho. Em caso de preparação de vários doces, aconselha-se cozê-los no forno um após o outro. Dadas as dimensões particulares da cavidade, é possível inserir várias formas no compartimento de cozedura, uma ao lado da outra. Utilize formas escuras, com esmalte ou tinta preta, de preferência com esmalte preto, visto que absorvem o calor. Quando o forno é desligado, o display exibe o calor residual. É possível utilizar esse calor para manter os alimentos quentes. Se a duração da cozedura for superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno, pois o calor residual dentro do forno continuará a cozedura. Apague a lâmpada na fase de cozedura, e acenda-a somente quando necessário.



## 2. VISÃO GERAL DO PRODUTO



### Partes relevantes:

- 1 Placa de cozinha por indução
- 2 Exaustor
- 3 Forno

### 3. CONFIGURAÇÕES INICIAIS DO PRODUTO

Nota: O menu de configurações poderá ser atualizado após a colocação do produto no mercado.

Nota: Algumas funções apresentadas neste manual podem não estar disponíveis.

Com o forno conectado à rede pela primeira vez, será pedido que se faça a configuração inicial do produto. Alguns parâmetros são importantes para o funcionamento correto do eletrodoméstico; consulte os capítulos a seguir referentes às CONFIGURAÇÕES PRINCIPAIS.

É sempre possível alterar em um segundo momento os parâmetros inseridos no procedimento inicial; para isso, acesse ao Menu de Configuração Geral com a tecla  da página INICIAL.

#### 3.1. CONFIGURAÇÕES PRINCIPAIS

Para acessar ao menu de configurações, prima a tecla . Será exibido um menu de rolagem que indicará os itens que podem ser visualizados inclusive na imagem abaixo.

**ATENÇÃO!** Estas configurações são necessárias para o funcionamento correto do produto.



• **IDIOMA:**    ...

Selecione o idioma.

• **CONFIGURAÇÃO WiFi:**   ...

Para conectar o produto ao roteador da rede doméstica. Configure os dados conforme é pedido.

• **PAÍS:**    ...

Selecione o país.

• **DATA E HORA:**   ...

Configure os dados conforme pedido na página.

• **STANBY ENERGY CONTROL:**    ...

Gerencie a ativação / desativação no Standby Energy Control. Se desativado, será possível visualizar o relógio e outras informações, inclusive quando o Produto está desligado. Se ativo, limitará ao mínimo o consumo de energia quando o Produto estiver desligado.

• **POWER LIMITATION:**    ...

Configure a absorção do produto.

Configure o LIMITE DE CONSUMO DA RESIDÊNCIA em função do limite máximo de absorção da própria casa.

Configure o LIMITE DE CONSUMO PESSOAL que deseja dedicar ao produto.

• **DUREZA DA ÁGUA:**    ...

Permite que o Produto estabeleça a frequência das lavagens de descalcificação. Configure o valor da dureza da água na sua residência. O produto vem com uma tira para o teste de dureza da água. É fundamental fazer essa configuração para a frequência de descalcificação.

• **CRIAÇÃO DA CONTA:**   ...

Associa o produto à conta para se obterem vantagens exclusivas e funções adicionais, como o assistente de voz.

• **MODO DE INSTALAÇÃO:**    ...

Configure o tipo de aspiração de fumos do produto.

O sistema de aspiração, que canaliza os vapores e os fumos produzidos pela placa e pelo forno, pode ser utilizado em versão aspirante com evacuação externa ou em versão filtrante com recirculação interna. Consulte a seção deste manual relativa à instalação e os sites [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as diferentes instalações, seja no modo filtrante, seja no modo aspirante.

•  **Versão de filtragem:**

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser enviado novamente para a divisão, através das tubagens apropriadas (Filtros de odores e tubagens devem ser comprados separadamente). Para mais informações, consulte as páginas relativas aos acessórios e configurações (para a versão de filtragem) na parte ilustrada deste manual.

•  **Versão de aspiração:**

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente). Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união). Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração. A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído. Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

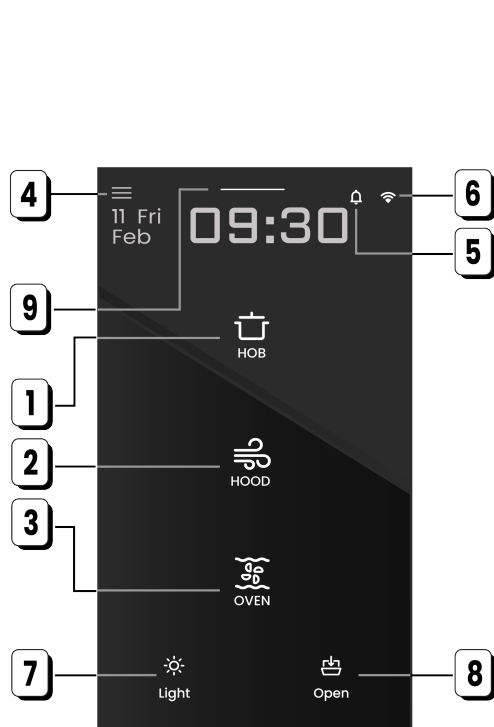
Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou a retangular de 222 x 89 mm).

#### 3.2. ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE DO APARELHO

É possível atualizar as funcionalidades do produto conectando-se à rede Wi-Fi e baixando as novas versões que a Elica disponibilizará.

### 3.3. PÁGINA INICIAL

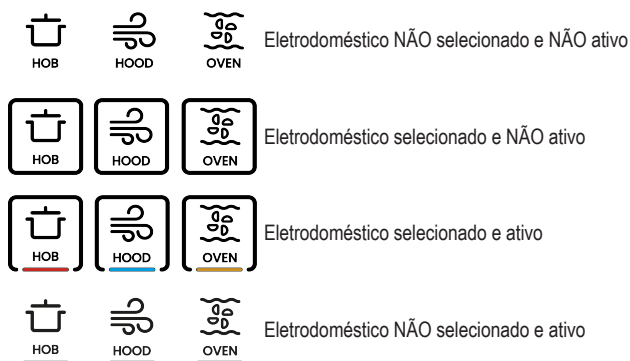
Após fazer a configuração inicial e após cada ativação sucessiva do produto, será exibida a seguinte Página Inicial:



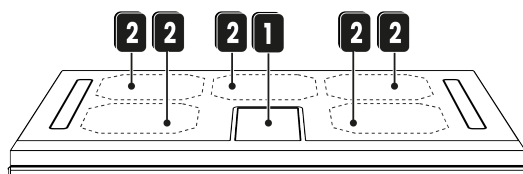
#### Indicações do Display:

- 1 Menu principal da placa de cozinha.
- 2 Menu principal do exaustor
- 3 Menu principal do forno
- 4 Menu de configurações
- 5 Menu de notificações
- 6 Menu do wi-fi
- 7 Acendimento das luzes
- 8 Abertura da porta do forno
- 9 - Menu rápido (deslize para baixo)

#### Ícones relativos ao estado do eletrodoméstico:



## 4. PLACA DE INDUÇÃO



#### Partes relevantes:

- 1 Display de comandos
- 2 Zonas de cozimento

### 4.1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

O sistema de cozimento de indução baseia-se no fenômeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

**Vantagens:** Caso se compare com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é: **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro. **Mais rápida:** tempos inferiores para aquecimento dos alimentos. **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos. **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

#### • Recipientes para a cozimento



Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

#### Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controle da placa.
- Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido aos fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:

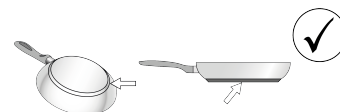
- o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade são reduzidas, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozimento.



- o fundo não contém alumínio: a panela não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



- Fundos não planos ou com superfície áspera reduzem a superfície de contato entre o indutor e a panela, diminuindo a eficiência e piorando a experiência de cozimento.



#### • Recipientes preexistentes

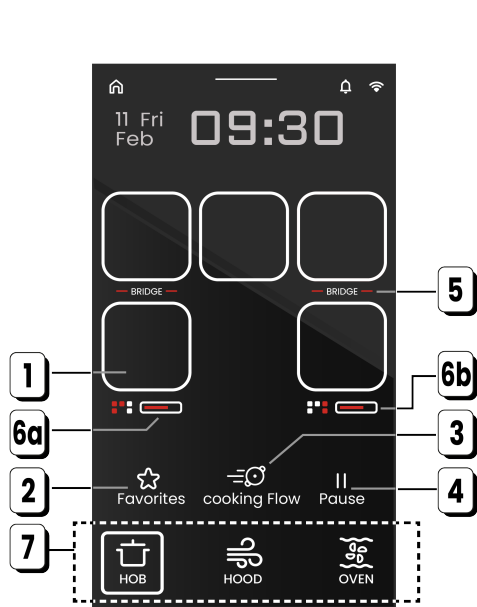
Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples ímã. Se não forem detectáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

#### • Diâmetros dos fundos de panela recomendados

**IMPORTANTE:** se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem. Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

## 4.2. UTILIZAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO

Selecione a tecla HOB, passa-se à página seguinte, que permite gerir a placa de indução.



### Informações do Display:

- 1 - Seletor das zonas de cozedura
- 2 Menu de preferidos
- 3 Cooking Flow
- 4 Pausa
- 5 Bridge
- 6a Indicador de absorção das zonas FL; RL; RC.
- 6b Indicador de absorção das zonas FR; RR;
- 7 - Seletores do eletrodoméstico

### Outros ícones úteis:

- Este ícone permite voltar à Página Inicial.
- Presente nos submenus da placa de cozinha, na parte superior central, permite guardar as configurações de uma zona de cozedura. Os programas guardados serão visualizados nos FAVORITOS da Página Inicial da Placa de Cozinha.
- Presente nos submenus da Placa de Cozinha, no canto superior direito, nas páginas dos seletores manuais. Premindo-se esta tecla, passa-se de um seletor de rolagem rotativa para um seletor de rolagem vertical e vice-versa.
- Presente no submenu da Placa de Cozinha, no canto superior esquerdo. Indica a zona que está a ser configurada; o quadrado da zona em questão se torna vermelho. Além disso, esta tecla permite sair do submenu e voltar ao menu principal da placa.

### Ícones relativos ao estado das zonas de cozedura:

#### Descrição

- Zona NÃO ativa.
- Zona NÃO ativa com panela detectada.
- Zona ativa.
- Zona ativa com panela NÃO detectada.
- Zona ativa regulada com temporizador.
- Zona em arrefecimento com panela NÃO detectada.
- Zona em arrefecimento com panela detectada.

#### Descrição

- Função Auto. *Melting* ativo.
- Função Auto. *Warming* ativo.
- Função Auto. *Simmering* ativo.
- Função Automatic Heat-Up ativa.
- Bridge ativo.

## 4.2.1. FUNÇÕES DE COZEDURA

Sequência rápida das páginas principais da Placa de Cozinha:



### ● ATIVAÇÃO DA ZONA DE COZEDURA – Instruções Completas

A placa dispõe de **cinco zonas** de cozedura, ativáveis inclusive simultaneamente.

**Ativar:**

selecione uma das cinco áreas no centro do display ; na página seguinte, será possível configurar a potência de cozedura desejada. Para voltar à página principal da Placa, prima a tecla no canto superior esquerdo .

As potências selecionáveis variam de **1 a 9**. Além do nível **9**, há um nível adicional de potência "booster", visualizado com o ícone . (Consulte a "Tabela de potência" no fim do capítulo para escolher a potência mais adequada para os tipos de cozedura.)

**Nota:** A potência pode ser regulada inclusive de maneira direta premindo-se e segurando-se a zona interessada diretamente na Página Inicial da placa. Dentro do quadro de cada zona de cozedura, será suficiente deslizar para cima ou para baixo para regular sua potência .

**Desativar:**

Selecione a área ativa que deseja desligar ; na página seguinte, prima **OFF** no centro do display. Volte à página principal da placa premindo a tecla no canto superior esquerdo .

### ● BRIDGE ZONE – Instruções Completas

É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal com a zona correspondente na parte posterior (para verificar em quais zonas está prevista esta função, consulte a parte ilustrada deste manual).

**Ativar:**

Na página principal da Placa, selecione a tecla **BRIDGE** ou prima contemporaneamente as duas zonas a serem unidas. Neste ponto, o display exibirá um ícone com as duas zonas unidas, cuja potência poderá ser regulada conforme indicado no item anterior (ativação das zonas de cozedura). Volte à página principal premindo a tecla no canto superior esquerdo .

**Desativar:**

Na página principal da Placa, selecione o ícone ; o display voltará a exibir as zonas separadas.

### ● FUNÇÕES AUTOMÁTICAS – Instruções Completas

As funções automáticas permitem definir a temperatura mais adequada para operações específicas. Estão disponíveis as seguintes funções:

 **MELTING:** Temperatura própria para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer suas características sensoriais (chocolate, manteiga etc.).

 **WARMING:** Temperatura própria para permitir manter os pratos quentes de modo delicado, sem alcançar temperaturas de ebulição. Ideal para cozeduras de longa duração, como molhos de tomate e ragu.

 **SIMMERING:** Temperatura própria para ferver as receitas mantendo um nível de cozedura controlado. Evita os desagradáveis transbordamentos de água ou alimentos e não deixa queimar o fundo, como muitas vezes acontece com receitas como risotos ou legumes fervidos.

**Para ativar:**

Selecione a zona de cozedura desejada; na tela seguinte, prima o ícone  para aceder ao menu de funções automáticas, e então selecione uma das três funções disponíveis.

Volte à página principal da placa premindo a tecla no canto superior esquerdo . Na zona desejada, será exibido um dos três ícones  /  / , com base nessa escolha.

**Para desativar:**

Selecione a zona de cozedura na qual a função automática está ativa  /  / ; na página seguinte, prima **OFF** no centro do display. Volte à página principal da placa premindo a tecla no canto superior esquerdo .

### ● AUTOMATIC HEAT UP – Instruções Completas

A função Automatic Heat UP permite chegar mais rapidamente à potência configurada.

**Para ativar:**

Selecione uma zona de cozedura e configure uma potência; neste ponto, prima a tecla  e, no menu seguinte, selecione o ícone . Volte à página principal da placa premindo a tecla no canto superior esquerdo .

**Para desativar:**

Selecione uma zona de cozedura na qual está ativo o Automatic Heat Up e prima **OFF** no centro do display. Volte à página principal da placa premindo a tecla no canto superior esquerdo .

### ● COOKING FLOW – Instruções Completas

O Cooking Flow ativa no máximo três zonas de cozedura contemporaneamente com três potências predefinidas, permitindo regular a temperatura da panela simplesmente deslocando-a na placa. A placa de cozinha detecta a posição das panelas e regula a potência configurada, correspondente à posição.

**Por padrão, a função ativa as três zonas acima com potências já predefinidas. (1-3-9)**

**Ativar:**

Na página principal da Placa, selecione , posicione a panela sobre uma zona ativa indicada pelo display e, então, desloque a panela conforme necessário nas zonas sucessivas.

**Alterar a potência:**

Na página principal do Cooking Flow, selecione a zona que deseja alterar; na nova página, configure a nova potência e, então, para voltar à página do Cooking Flow, prima a tecla no canto superior esquerdo .

**Trocar as zonas:**

É possível alterar as zonas padrão premindo o ícone . Selecione as zonas desejadas; a cada pressão da zona, ela se ativa ou desativa. Completada a seleção, prima  para confirmar a escolha e voltar à página principal do Cooking Flow.

**Desativar:**

Para desativar o Cooking Flow, prima a tecla .

● PAUSA

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa.

Para ativar/desativar: COM UMA OU MAIS ZONAS ATIVAS 

● POT SELF DETECTOR

A placa detecta automaticamente a presença de panelas nas zonas de cozedura, sinalizando no display sua posição. Quando a panela é detectada, as bordas da zona correspondente na interface se iluminam em branco.

4.2.2. FUNÇÃO TEMPORIZADOR

● TEMPORIZADOR DA ZONA DE COZEDURA – Instruções Completas

É possível configurar a função Temporizador em cada zona de cozedura de maneira

independente

No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Para ativar:

Na página inicial principal da Placa, prima a zona ativa desejada, selecione o ícone  e, por fim, com o seletor central, configure um valor de 00h:01m a 11h:59m. Confirme a seleção com a tecla Confirmar . Volte à página principal da Placa e selecione o ícone no canto superior esquerdo .

Neste ponto, na página inicial da placa, na zona que se decidiu temporizar, será exibida uma contagem regressiva do tempo restante .

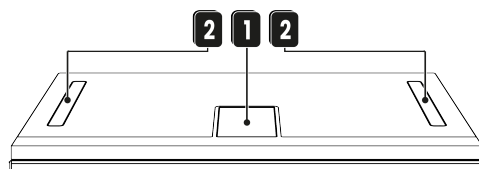
Para desativar:

É possível desativar o temporizador a qualquer momento seguindo o procedimento de ativação, colocando a contagem regressiva em 00h:00m; ou então, prima a tecla OFF no seletor central.

4.3. TABELA DE POTÊNCIA

| Nível de potência |                                                                                   | Tipos de cozedura                                      | Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)                                                                                                       |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Máx. potência     |  | Aquecer rapidamente                                    | aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente, em caso de água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura          |
|                   | 8-9                                                                               | Fritar - ferver                                        | gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente                                                                                      |
| Potência alta     | 7-8                                                                               | Gratinar – refogar – ferver – grelhar                  | refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)                                                                              |
|                   | 6-7                                                                               | Gratinar – cozer – ensopar – refogar - grelhar         | refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios                                                  |
| Potência média    | 4-5                                                                               | Cozinhar – ensopar – refogar – grelhar                 | ensopar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa                                                                                 |
|                   | 3-4                                                                               | Cozer – ferver em lume brando – engrossar – amanteigar | cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa             |
|                   | 2-3                                                                               | Cozer – ferver em lume brando – engrossar – amanteigar | cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite) |
| Potência Baixa    | 1-2                                                                               | Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar      | derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos                                                                                |
|                   | 1                                                                                 | Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar      | manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos                                       |
| OFF               | 0                                                                                 | Superfície de apoio                                    | Placa de cozinha em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)                                            |

## 5. EXAUSTOR



### Partes relevantes:

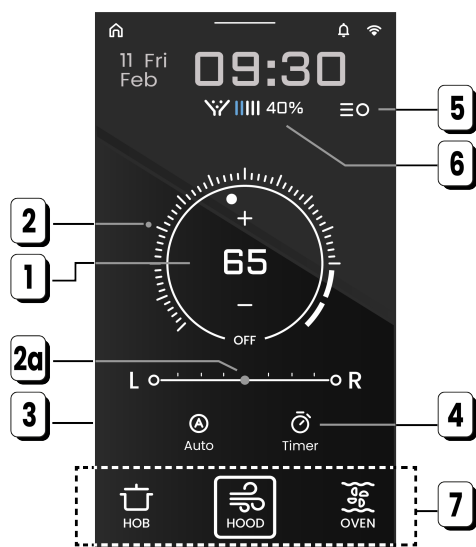
- 1 Display dos Comandos
- 2 Zonas de aspiração

### 5.1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

O produto dispõe de um sistema de aspiração que aspira por duas aberturas localizadas nas laterais da placa de cozinha. A abertura das zonas de aspiração é completamente automatizada; não force a abertura manualmente, senão em caso de extrema necessidade. As aletas se abrem após a regulação de uma potência superior ao nível 1 e se fecham assim que a potência está no nível 0. Evite que transbordamentos abundantes de líquidos entrem nas aberturas de aspiração; caso isso aconteça, consulte o capítulo "Manutenção do exaustor".

### 5.2. UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

Selecionada a tecla HOOD, passa-se à página seguinte, que permite gerir a placa de indução.



#### Informações do Display:

- 1 - Zona de seleção da potência de aspiração
- 2 - Indicador de ativação da abertura seletiva das Aletas Dir e Esq
- 2a - Barra de gestão da abertura seletiva das Aletas Dir e Esq
- 3 - Função de aspiração automática
- 4 - Função Temporizador
- 5 - Gestão da visualização dos seletores
- 6 - Visualizador de saturação dos filtros
- 7 - Seletor do eletrodoméstico

#### Outros ícones úteis:

- Este ícone permite voltar à página Inicial.
- Indica que estamos nos menus do exaustor, encontra-se no canto superior esquerdo.

#### 5.2.1. FUNÇÕES DO EXAUSTOR

##### ● ATIVAÇÃO DO EXAUSTOR – Instruções Completas

Na página principal do exaustor, com o indicador no centro do display, é possível gerenciar a ativação e regular a potência mais adequada da aspiração com base na quantidade de fumos produzida pela cozedura. A velocidade pode ser configurada em uma escala de valores entre 0 e 100. Acima do nível 100, há outros dois níveis de

aspiração "Booster": o primeiro nível será exibido com o ícone (NÃO intermitente),

enquanto o segundo nível, com o mesmo ícone (intermitente). Na visualização com display rotativo, a ativação do booster é notificada por duas linhas que se acendem em azul.

**Nota:** os boosters são temporizados com uma duração de 5 min cada.

##### **Desativar:**

prima a tecla OFF ou configure 0 como velocidade.

##### ● ASPIRAÇÃO SELETIVA- Instruções Completas

Permite ativar a aspiração de apenas uma boca de aspiração.

**Atenção:** A aspiração seletiva só pode ser ativada com a potência de aspiração configurada em 30 ou mais e com uma zona ativa na placa de cozinha.

Configure a velocidade em 30 ou mais; a barra de seleção L/R localizada sob o seletor de velocidade se ativará e, contemporaneamente, o INDICADOR DE ATIVAÇÃO DA ABERTURA SELETIVA DAS ALETAS se acenderá em azul.

Utilizando a barra de seleção L/R, é possível selecionar o lado e modular o ângulo de abertura da aleta.

Para voltar à aspiração clássica com ambas as aberturas, posicione o seletor no centro da barra de seleção L/R.

##### ● AUTOCAPTURE SELETIVO – Instruções Completas

Ativando-se a função automática Autocapture, o exaustor se ativará no lado e à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração com relação ao nível configurado nas zonas de cozedura.

Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e cheiros residuais.

##### **Ativar / Desativar:**

Na página principal do exaustor, prima o ícone . No seletor no centro do display, será exibida a potência de aspiração que o software considerará mais adequada.

##### ● SATURAÇÃO DOS FILTROS

O produto indica quando é necessário fazer a manutenção dos filtros, que pode ser visualizada em tempo real neste ícone 40%

#### 5.2.2. FUNÇÃO TEMPORIZADOR

##### ● TEMPORIZADOR DO EXAUSTOR – Instruções Completas

Com a função Temporizador, com uma contagem regressiva, é possível regular o tempo de funcionamento do exaustor.

##### **Para a ativação:**

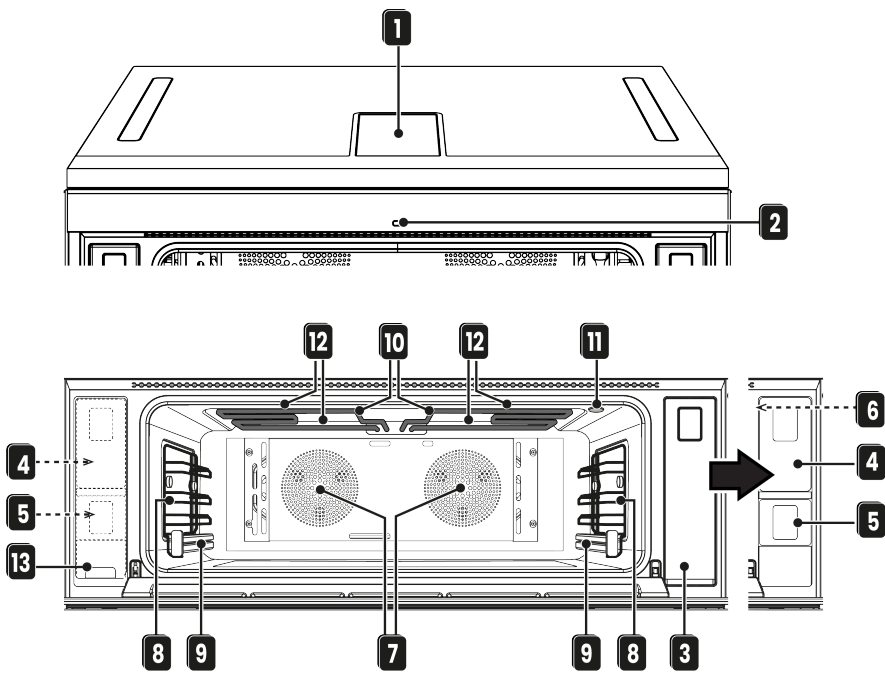
Na página principal do exaustor, com o exaustor ligado, prima a tecla ; será exibida uma nova página com um seletor no centro, no qual deve ser configurado o tempo desejado DE 00h:01m A 11h:59m. Prima a tecla Confirmar para confirmar e voltar à página inicial do exaustor.

##### **Para desativar:**

É possível desativar o temporizador a qualquer momento seguindo-se o procedimento de ativação e colocando a contagem regressiva em 00h:00m. Prima a tecla Confirmar para confirmar e voltar à página inicial do exaustor.



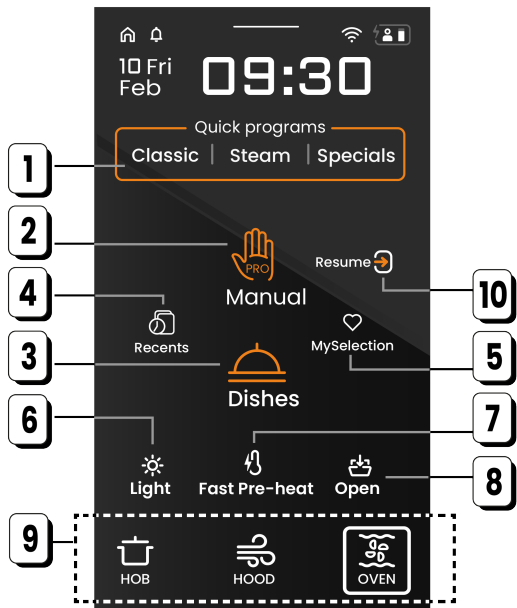
6. FORNO



- Partes relevantes:
- 1 Display de comandos
  - 2 Empurrador da porta do forno
  - 3 Gaveta
  - 4 Grelha do filtro
  - 5 Filtros de carvão
  - 6 Conector USB
  - 7 Ventoinhas de cozedura
  - 8 Guias fixas
  - 9 Guias removíveis
  - 10 Grill
  - 11 Conector da sonda de temperatura
  - 12 Lâmpadas
  - 13 Reservatório

6.1. UTILIZAÇÃO DO FORNO

Selecione a tecla OVEN, acede-se à sua página principal. O Forno permite gerenciar três tipos de programação: PROGRAMAS RÁPIDOS – MANUAIS – RECEITAS.



- Informações do Display:
- 1 - Menu Programas Rápidos
  - 2 Menu Programas Manuais
  - 3 Menu Programas Receitas
  - 4 Menu Programas Recentes
  - 5 Menu Programas Minha Seleção
  - 6 Acendimento das luzes
  - 7 Ativação do preaquecimento do forno
  - 8 Abertura da porta do forno
  - 9 - Seletor do eletrodoméstico
  - 10 Retoma o programa ativo

Outros ícones úteis:

- Este ícone permite voltar à Página Inicial.
- O clipe está presente nos programas RECEITAS; se ativado (laranja), mantém as alterações feitas no programa padrão.
- Este ícone estará presente no canto superior direito de todas as páginas em que estão presentes os seletores para configurar manualmente os valores. Selecionado-o, é possível passar de um seletor de rolagem rotativa a um seletor de rolagem vertical e vice-versa.
- Presente no submenu do forno, no canto superior esquerdo. Tem a função de sair do submenu para voltar ao menu principal do Forno.

- Selecionando-se este ícone, acede-se a uma série de informações mais detalhadas sobre a função.
- Os programas com este ícone selecionado serão propostos na seção MINHA SELEÇÃO. Também é possível colocar este TAG na fase de memorização do programa.
- Este ícone estará presente no canto superior direito dos programas RECEITAS. Selecionando-o, será possível passar de uma visualização de rolagem lateral a uma visualização em grade.
- Indica o nível de água no reservatório para as cozeduras a vapor. Leia atentamente o capítulo específico.

## 6.1.1. MENU PROGRAMAS MANUAIS

### ● PROGRAMAS MANUAIS – Instruções Completas:

O modo PROGRAMAS MANUAIS disponibiliza TRÊS tipos de programas: CLÁSSICOS; VAPOR; ESPECIAIS;

Nos programas manuais, também é possível utilizar uma função chamada PROGRAMAS COMBINADOS, que permite programar em sequência até três programas que se ativação em sucessão.

#### **Para aceder ao menu Programas Manuais:**

Prima o ícone , por padrão, chega-se já ao menu CLÁSSICOS. Selecione ESPECIAIS ou VAPOR, se desejar passar para os outros menus.

#### **Configurar o Programa:**

No centro do display, sob as teclas CLÁSSICOS, VAPOR e ESPECIAIS, são exibidas as três indicações principais que podem ser controladas e/ou alteradas: TIPO DE

COZEDURA  – TEMPERATURA  – TEMPO  do programa que se está a configurar. Prima um dos três campos para entrar nos menus que permitirão as alterações manuais.

Após alterar os campos desejados, é necessário voltar à página principal dos PROGRAMAS MANUAIS por meio da tecla no canto superior esquerdo, para poder

iniciar o programa .

#### **Iniciar/parar o programa:**

Na página principal dos PROGRAMAS MANUAIS, após definir todas as configurações desejadas:

Prima o ícone INICIAR  para iniciar o programa.

Prima o ícone PARAR  para parar o programa em modo manual.

**NOTA:** Para um procedimento linear, aconselha-se gerir sucessivamente primeiro a configuração do programa, depois a temperatura, e por fim a duração. De todo modo, é possível configurar livremente estes três valores, sem uma sequência predefinida.

**NOTA:** Nas tabelas a seguir, são listados e explicados detalhadamente os programas disponíveis para ambos os submenus.

**NOTA: Funções ativáveis:** DELAY ; SONDA DE TEMPERATURA ; FAST PRE-

HEAT ; São funções que só podem ser ativadas se seu símbolo estiver presente no programa. Neste capítulo, há um item dedicado a cada uma delas, que explica seu funcionamento.

## » PROGRAMAS MANUAIS – (CLÁSSICOS):



| Programa | Temperatura (C°)                          | Funções ativáveis | Descrição                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|-------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Cozedura Estática<br>30°<br>Máx 280°      |                   | Para a tradicional cozedura em um nível, particularmente adequada para doces                                                                                                                                                           |
|          | Cozedura ventilada<br>30°<br>Máx 280°     | -                 | Própria para todos os pratos, possibilidade de cozinhar em vários níveis                                                                                                                                                               |
|          | Cozedura intensiva<br>30°<br>Máx 280°     | -                 | Para cozinhar em modo rápido e intenso alimentos como frango, peixe em cartucho e verduras na brasa.                                                                                                                                   |
|          | Grill<br>Três níveis para cada metade     | -                 | Use este modo para dourar a parte superior dos alimentos (por exemplo, carne, lasanha ou gratinados). É possível utilizar separadamente o elemento de aquecimento, à direita e à esquerda, para grelhar alimentos em porções pequenas. |
|          | Grill ventilado<br>30°<br>Máx 280°        |                   | Use este modo para grelhar carne ou peixe posicionando os pedaços de grandes dimensões no nível mais baixo.                                                                                                                            |
|          | Cozedura lenta<br>30°<br>Máx 120°         |                   | Para uma cozedura delicada e lenta, ideal para preservar a maciez dos alimentos.                                                                                                                                                       |
|          | Resistência inferior<br>30°<br>Máx 200°   |                   | Use este modo ao fim da fase de cozedura para dourar ou deixar crocante o fundo de tortas ou pizzas.                                                                                                                                   |
|          | Fritura com ar<br>30°<br>Máx 280°         | -                 | Para cozinhar batatinhas fritas, peixe, asas de frango, croquetes e verduras de maneira saudável, reduzindo a quantidade de óleo, mas preservando seu sabor e textura crocante com a grelha específica fornecida                       |
|          | Pizza (no steam)<br>30°<br>Máx 280°       | -                 | Para preparar pizzas, com um dourado intenso e um fundo crocante.                                                                                                                                                                      |
|          | Pão<br>30°<br>Máx 280°                    | -                 | Para preparar pães                                                                                                                                                                                                                     |
|          | Cozedura ventilada Eco<br>30°<br>Máx 200° |                   | Usa o sistema de aquecimento otimizado para economizar energia durante a cozedura. Os tempos de cozedura aumentam levemente, deixando, no entanto, os resultados invariados.                                                           |

**NOTA - Comando Grill** : no submenu Grill, não é exibido o comando de gestão de temperatura, mas o de gestão de níveis, que permite gerir os níveis de potência do grill de 0 a 3.

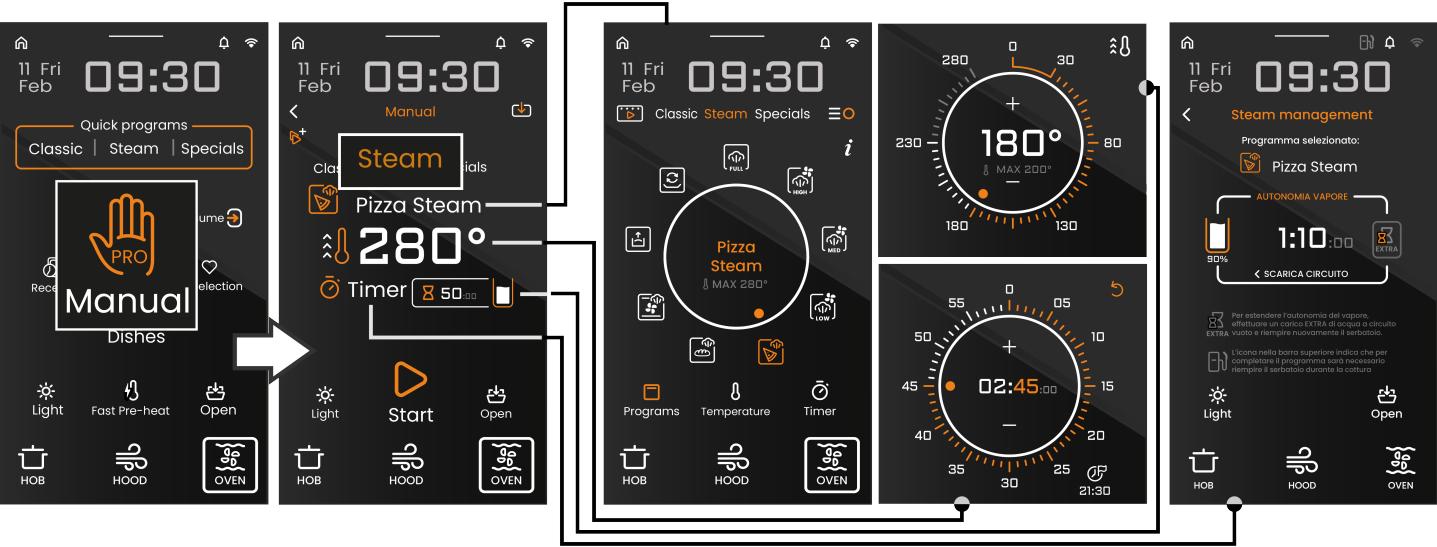
É possível utilizar separadamente os elementos de aquecimento da direita e da esquerda para grelhar porções pequenas. Um ícone no centro do display permite gerir esta opção: Grill separado, Grill combinado.

**NOTA:** Funções ativáveis: DELAY; SONDA DE TEMPERATURA; FAST PRE-HEAT. Ver capítulos correspondentes.

»» PROGRAMAS MANUAIS – (VAPOR):

O sistema de cozedura a vapor cozinha de modo muito mais delicado e rápido diferentes tipos de alimentos. Desse modo, com este método de preparação, a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos permanecem inalterados. Particularmente indicada para a cozedura de carnes, verduras, massas sovadas e pães. Para as cozeduras a vapor, aconselha-se a utilização dos recipientes em metal fornecidos, com o cuidado de posicionar a assadeira em aço sob a pingadeira perfurada, de modo a recolher o líquido produzido pelos alimentos durante a cozedura

ATENÇÃO: A cada utilização do forno com programas a Vapor, é necessário SEMPRE limpar e encher o reservatório.



| Programa                                                                           | Temperatura (C°)                              | Funções ativáveis                                                                                                                                                                                                                                           | Descrição                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pizza Steam<br>30°<br>Máx 280°                | -                                                                                         | Para preparar pizzas. Para um dourado intenso e um fundo crocante com o auxílio do vapor                                   |
|   | Pão Steam<br>30°<br>Máx 280°                  | -                                                                                     | Para preparar pães macios e com um dourado intenso                                                                         |
|  | Cozedura intensiva<br>30°<br>Máx 280°         | - - -                                                                                                                                                                                                                                                       | Para cozinhar em modo rápido e intenso alimentos como frango, peixe em cartucho e verduras na brasa com a adição de vapor. |
|  | Humidade elevada ventilada<br>90°<br>Máx 130° |    | Ideal para cozinhar pratos delicados como cremes, pudins, empadões e peixes                                                |
|  | Humidade média ventilada<br>90°<br>Máx 200°   |    | Ideal para cozinhar carne ensopada ou na brasa, pães e massas doces                                                        |
|  | Humidade baixa ventilada<br>90°<br>Máx 200°   |    | Ideal para carnes, aves, receitas ao forno e outros assados                                                                |
|  | Cozedura a vapor<br>90° -100°                 |  -                                                                                    | Ideal para todas as receitas                                                                                               |

NOTA: Funções ativáveis:  DELAY;  SONDA DE TEMPERATURA;  FAST PRE-HEAT. Ver capítulos correspondentes.

»» PROGRAMAS MANUAIS – (ESPECIAIS):

Com os PROGRAMAS ESPECIAIS, é possível gerir o Descongelamento e outras atividades específicas.



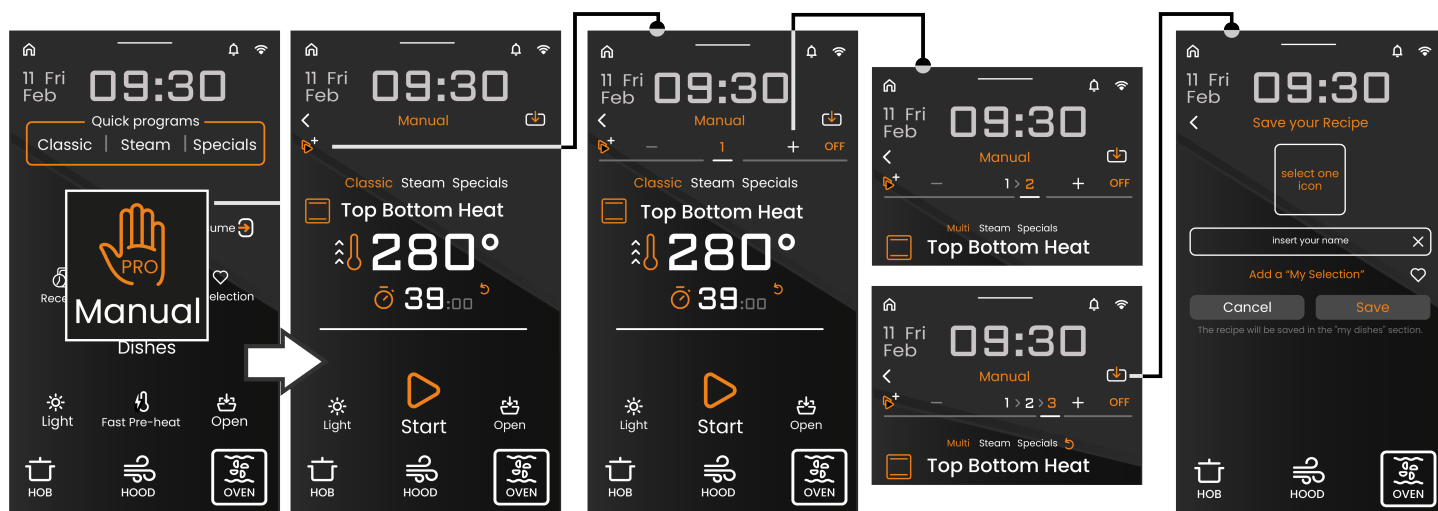
| Programa                                                                                               | Temperatura (C°) | Funções ativáveis                                                                     | Descrição                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Descongelamento       | 30° - 40°        | -    | - Para descongelar mais rapidamente                                                                                                 |
|  Aquecimento de pratos | 60° - 70°        | -    | - Para aquecer os pratos, as travessas ou os recipientes de forno                                                                   |
|  Manter quente        | 60° - 90°        | - -                                                                                   | - Para manter os pratos cozidos quentes                                                                                             |
|  Secar               | 30° - 150°       | -  | - Para secar ervas, frutas e vegetais.                                                                                              |
|  Fermento            | 30° - 50°        | - -                                                                                   | - Permite fazer as massas crescerem de maneira mais rápida com relação à temperatura ambiente e manter a superfície da massa húmida |
|  Regeneração         | 60° - 90°        | -  | - Para aquecer pratos prontos e produtos de forno. O vapor ajuda a regenerá-los como se tivessem acabado de ser tirados do forno    |

NOTA - Comando Descongelamento : No submenu do Temporizador desta função, também será possível configurar o peso do alimento a ser descongelado.

NOTA: Funções ativáveis:  DELAY;  SONDA DE TEMPERATURA;  FAST PRE-HEAT. Ver capítulos correspondentes.

## »» PROGRAMAS MANUAIS – (Funções COMBINADAS):

Permite configurar até no máximo três programas que se sucederão automaticamente, em função da sequência e dos tempos escolhidos na fase de programação; **ATENÇÃO:** Para criar o programa combinado, é obrigatório configurar a duração dos programas.



### • COMBINADOS – Instruções Completas:

#### Configurar a função:

Entre no menu de programas MANUAIS e configure o primeiro programa com o qual se deseja começar. Para adicionar o programa sucessivo, é obrigatório configurar a duração do primeiro programa selecionando o ícone TEMPO . Após esta operação, na página principal dos programas MANUAIS, no canto superior esquerdo, será ativado o ícone PROGRAMAS COMBINADOS . Selecionando-se o ícone na parte superior da página, será exibida uma barra que permitirá adicionar/eliminar os programas sucessivos após o primeiro. Utilize o e para gerir esta operação.

Adicionado o segundo programa, será possível proceder à regulação dos parâmetros, como com o primeiro programa. Se desejar adicionar um terceiro programa, será obrigatório também neste caso configurar um tempo para o segundo programa, selecionando o ícone TEMPO .

#### Alterar ou verificar o programa:

Para efetuar eventuais alterações nos programas precedentes ou verificar se os

parâmetros anteriormente configurados estão corretos, selecione o número do programa na lista na parte superior central. 1 > 2 > 3 OFF neste caso 1.

#### Memorização do programa:

Na página principal dos PROGRAMAS MANUAIS, também é possível salvar o programa em criação, seja ele Simples ou Combinado. Selecione este ícone no canto superior direito , e se acede a uma página onde será possível dar um NOME ao programa e associar uma IMAGEM representativa entre as disponíveis. Para confirmar a memorização, selecione o ícone GUARDAR.

O programa guardado poderá ser consultado em MINHAS RECEITAS dentro dos programas RECEITAS.

#### Iniciar / Parar programa:

Após configurar todos os parâmetros desejados para fazer a programação combinada iniciar:

Prima o ícone INICIAR para iniciar o programa.

Prima o ícone PARAR para parar o programa em modo manual.

## 6.1.2. PROGRAMAS RECEITAS

Com os PROGRAMAS RECEITAS, é possível preparar qualquer receita de modo fácil e prático. Após escolher a categoria e o alimento, o aparelho sugere as aplicações adequadas, as configurações e os acessórios incluídos.



### ● PROGRAMAS RECEITAS – Instruções Rápidas

#### Utilizar um Programa Receita:

Prima o ícone ; acede-se a uma nova página na qual estão disponíveis dois tipos de listas de pratos ELICA DISHES (já se chega a este menu) e MY DISHES, mais um modo especial denominado DUAL COOKING (ver capítulo à parte para este modo).

#### Utilizar as listas ELICA DISHES:

Em ELICA DISHES, os programas são subdivididos por tipo de alimento: MEAT / FISH / PASTA etc. Em cada categoria, são propostos diferentes pratos.

Selecione o prato para aceder à página de início e gerir o programa associado. Aqui, é possível iniciar o programa com os parâmetros pré-configurados ou alterar as configurações padrão antes de iniciar o programa.

#### Utilizar as listas MY DISHES:

Em MY DISHES, está presente a lista dos programas personalizados guardados pelo utilizador com os parâmetros de sua preferência.

#### Iniciar os programas predefinidos:

Verifique se foram utilizados o nível e o tabuleiro aconselhados e, então, inicie o programa .

#### Editar os programas antes do início:

Antes de iniciar um programa predefinido, é possível alterar alguns parâmetros para personalizar a cozedura. Prima PERSONALIZAR no centro do Display para tornar editáveis os seguintes parâmetros: TEMPERATURA ex.  170°; PESO DO PRATO OU DAS PORÇÕES  / ; TEMPO DE COZEDURA ; RESULTADOS DE COZEDURA .

#### Manter as alterações feitas no programa predefinido:

Após editar um programa, é possível manter as novas configurações para essa cozedura; para isso, selecione o ícone  de modo que se torne laranja .

#### Repor o programa para as configurações iniciais anteriores à alteração:

A qualquer momento, é possível repor as configurações originais; basta premir o ícone  de modo que volte a estar a branco. .

### ● PROGRAMAS RECEITAS – Cozeduras ao vapor

Algumas receitas estão marcadas com o ícone , para indicar que está prevista uma cozedura a vapor. Nestes programas à direita, será exibido também o INDICADOR DE NÍVEL DE ÁGUA (do reservatório "M") .

**ATENÇÃO!** A cada utilização de cozeduras a vapor, lembre-se de lavar e encher completamente o reservatório M com água limpa. Para aceder, desmontar e limpar o reservatório, leia o capítulo de manutenção e consulte a parte final das ilustrações.

### ● PROGRAMAS RECEITAS – Cozeduras com sonda de temperatura:

Algumas cozeduras preveem a utilização da sonda de temperatura; neste caso, sob a temperatura, será exibido este símbolo . Monte e posicione corretamente este acessório para poder iniciar o programa.

**⚠ ATENÇÃO:** antes de utilizar a Sonda de Temperatura, leia atentamente o capítulo dedicado a este acessório.



### 6.1.3. PROGRAMAS RÁPIDOS

Os Programas Rápidos são um modo de utilização simplificada para a definição dos parâmetros: Programa de cozedura, Temperatura, Temporizador. Nos programas rápidos, não será possível gerir as funções avançadas, como, por exemplo, SONDA, DELAY, MULTI-COOKING e MEMORIZAÇÃO DE PROGRAMAS. Restam invariadas as tabelas relativas à definição dos programas, bem como os conselhos de cozedura propostos pela Elica.

#### »» PROGRAMAS RÁPIDOS – (CLÁSSICOS):



#### »» PROGRAMAS RÁPIDOS – (VAPOR):



#### »» PROGRAMAS RÁPIDOS – (ESPECIAIS):



## 6.1.4. OUTRAS FUNÇÕES DO FORNO

### ● RECENT:

Esta função permite selecionar em uma lista um dentre os últimos programas selecionados.

Na página principal do Forno, prima o ícone .

### ● FAST PRE HEAT

Esta função permite preaquecer o forno rapidamente.

**Nota:** Não será possível iniciar cozaduras enquanto o preaquecimento não chegar ao valor configurado. Será, de todo modo, possível desativar o preaquecimento a qualquer momento para iniciar a programação.



### ● FAST PRE-HEAT – Instruções Completas

#### Ativar:

Na página principal do Forno, prima o ícone do Fast Pre Heat , tem-se acesso a uma nova página, na qual será possível configurar a temperatura de preaquecimento desejada. Prima a tecla  (INICIAR) para iniciar o preaquecimento. Para voltar à página anterior, prima .

#### Alterar temperatura:

É possível alterar a qualquer momento a temperatura que se deseja alcançar na página principal do forno, premindo-se as teclas  e , do indicador de temperatura  - 180° + . Ou então, é possível configurar a nova temperatura por meio do Seletor; para entrar na página com o Seletor, prima o número do indicador de temperatura, neste caso 180. Para voltar à página anterior, prima .

#### Desativar com antecedência:

Prima o número do indicador de temperatura  - 180° + , neste caso 180, para entrar na página do Seletor; agora, prima a tecla  (PARAR).

Para voltar à página anterior, prima .

#### Estados do Fast Pre Heat:

O FAST PRE HEAT ESTÁ ATIVO (mas NÃO alcançou a temperatura): o ícone do forno mudará  e, consequentemente, o ícone do FAST PER HEAT  mudará  e, consequentemente, o ícone do FAST PER HEAT  mudará . Entrando no menu de gestão de programas acima da tecla de aviso, será exibido o seguinte ícone: .

O FAST PRE HEAT ESTÁ ATIVO (e alcançou a temperatura): o ícone do forno mudará  e, consequentemente, o ícone do FAST PER HEAT  mudará  e, consequentemente, o ícone do FAST PER HEAT  mudará . Entrando no menu de gestão de programas acima da tecla de aviso, será exibido o seguinte ícone: .

Quando o Forno tiver alcançado a temperatura desejada, o display automaticamente proporá duas opções: INTERROMPER ou MANTER.

INTERROMPER: o Fast Pre Heat se desativa, assim, será possível configurar o programa desejado.

MANTER: o forno permanecerá à temperatura configurada por 20 min.

**Nota:** Se o utilizador não intervier, o forno mantém a temperatura por 20 minutos, ao fim dos quais ele sai da função.

## 6.1.5. DURAÇÃO DA COZEDURA

Com a função TEMPORIZADOR , é possível gerir a duração do programa cozedura, de modo a interromper automaticamente o funcionamento ao fim do valor configurado.

A duração pode ser configurada, alterada ou anulada antes ou com o programa de cozedura em andamento.

A gestão do Temporizador de cozedura não pode ser configurada se a função SONDA estiver ativa.

Não é obrigatório configurar uma duração para iniciar uma cozedura. Por razões de segurança, o forno se desliga automaticamente após um período de tempo de XX minutos, se houver uma função de aquecimento manual ativa sem a configuração da duração.

**ATENÇÃO:** Se, com o Programa em andamento, o TEMPORIZADOR for interrompido premindo-se no ícone de Reset do TEMPORIZADOR  (localizado à direita do contador do temporizador), os programas de cozedura em andamento prosseguem sem temporizador. Neste caso, é importante monitorar a cozedura em andamento, para evitar queimar o prato.

### ● DURAÇÃO ATRASADA (DELAY) – Instruções Completas

Esta função NÃO pode ser ativada nos programas Rápidos.

A função permite iniciar ou concluir um programa de cozedura após um certo período configurado pelo utilizador. É possível atrasar o início em 1 minuto até no máximo 23 horas e 59 minutos.

**Nota:** Assegure-se sempre de que os alimentos não permaneçam por demasiado tempo no compartimento de cozedura e não estraguem.

**Para ativar a função:**

Como condição de partida, é necessário configurar um tempo de cozedura , e então voltar à página principal do programa de cozedura , na qual agora este ícone  poderá ser selecionado (à direita, acima do de abertura da porta do forno). Selecione para aceder à página de gestão da função Delay.

Ative a função por meio do ícone no canto superior direito . Estarão disponíveis dois modos de configuração do atraso conforme indicado abaixo:

 Configurar o horário de ativação do programa.

 Configurar o horário de fim do programa.

**Nota:** No horário de fim de cozedura, estão já calculados os minutos necessários para o preaquecimento.

Prima CONFIRMAR, para aceitar a configuração e voltar à página principal do programa de cozedura. Inicie o programa .

## 6.1.6. ABERTURA DA PORTA

A abertura da porta é automática, selecionando-se o ícone  no display. Em todo caso, será possível abrir manualmente a porta atuando-se na sua lateral.

Se, durante o funcionamento, a porta do produto for aberta, ele é imediatamente parado. Uma vez fechada a porta, o produto continua o programa selecionado.

Com a abertura da porta, a função de aspiração dos vapores do forno se ativa por 10 seg. A função pode ser desativada no menu correspondente.

## 6.1.7. LUZES

A gestão da luz pode ser MANUAL ou AUTOMÁTICA.

Na página Inicial , selecione o ícone  e, em seguida, LUMINOSIDADE, para gerir as configurações.

**Modalidade MANUAL:** A iluminação se ativa somente se desejado pelo utilizador.

**Modalidade AUTOMÁTICA:** Quando a porta do aparelho se abre, a iluminação interna se ativa. Se a porta permanecer aberta por mais de 15 minutos, a iluminação se apaga. Ao se fechar a porta, ela permanece acesa por 1 minuto.

Ao se iniciar um programa de cozedura, a iluminação interna se ativa por 3 minutos. Ao fim do ciclo, ela se ativa por outros 3 minutos.

**NOTA:** Em todo caso, será sempre possível acender ou apagar a iluminação usando-se o comando específico.

## 6.2. SONDA DE ALIMENTOS

Com a Sonda de alimentos, é possível cozinhar com precisão peixes, aves e carnes de vários cortes e dimensões. A sonda, de fato, permite uma cozedura perfeita dos alimentos graças ao controlo pontual da temperatura no centro do alimento. A temperatura no centro do produto é medida por um sensor específico localizado dentro da ponta.



**Atenção:** A sonda de temperatura deve ser utilizada **SOMENTE** para o controlo da temperatura dos alimentos em cozedura no forno após a ligação correta ao conector localizado no compartimento de cozedura. **NÃO UTILIZE** para outros escopos ou em outras modalidades.

**Atenção:** A sonda de temperatura não pode ser utilizada para pratos líquidos.

**Atenção:** Para uma medição precisa da temperatura no centro do alimento, a ponta da sonda não deve entrar em contato com ossos ou gorduras.

**Atenção:** Nem todos os tipos de programa de cozedura são adequados para o funcionamento com a sonda de temperatura, verifique a compatibilidade na tabela correspondente.

**Atenção:** Para se obterem resultados ideais, o alimento deve estar à temperatura ambiente.

### ● SONDA DE ALIMENTOS – Temperatura máxima de utilização



A Sonda de alimentos tem uma temperatura máxima de exercício de 220 °C



Com a Sonda inserida e a temperatura da Cavidade do forno superior a 220 °C, será exibido este pop-up de ALERTA no display e o forno abrirá automaticamente a porta da cavidade de cozedura. Este automatismo persistirá até que a sonda seja removida ou que a temperatura dentro da cavidade de cozedura chegue a menos de 220 °C.

### ● SONDA DE TEMPERATURA – Instruções Completas

**Ativação e conexão da sonda:**

A sonda é gerida no menu TEMPERATURA  dos programas MANUAIS ou RECEITAS. Por padrão, está desativada. Depois de entrar no menu TEMPERATURA, selecione SONDA no canto superior direito.

Nesta página, habilite a detecção . Será exibido um ícone no canto superior esquerdo .

Encaixe o cabo da sonda ao conector do forno; o ícone sinalizará a conexão mudando de cor .

**Nota:** Se o cabo da sonda for conectado e depois se aceder a este menu, esta função já

se encontra habilitada , e o ícone de estado da sonda sinalizará que a sonda está conectada .

**Atenção:** Se o cabo da sonda estiver conectado ao forno, não será possível desabilitar esta função, e esse estado será sinalizado pelo ícone deste modo:  → .

**Gestão das funções da sonda:**

A sonda pode funcionar em dois modos: MANUAL (Target) ou MONITORAÇÃO.

Após ativar a sonda, no seletor central, será ativado este ícone . Premindo-o, passa-se alternadamente entre um dos dois modos.

**Modo MONITORAÇÃO:** a sonda se limita a detectar a temperatura. Este valor será visualizado perto do valor de temperatura configurado na página do display principal dos programas MANUAIS ou RECEITAS.  210° 80°

**Modo MANUAL (Target):** No modo Target, deve ser configurado manualmente o valor da temperatura interna que o alimento deve alcançar. Este valor será visualizado perto do valor de temperatura configurado na página do display principal dos programas

MANUAIS ou RECEITAS.  210° 80°. Perto do número grande da temperatura configurada, neste caso 80 °C, é exibido um valor que se refere à temperatura detectada em tempo real pela sonda. Neste caso 30 °C.

**NOTA:** O intervalo de temperatura selecionável vai de um mínimo de 20 °C a um máximo de 90 °C.

Alcançada a temperatura interna configurada, é emitido um sinal acústico e o aparelho deixa de aquecer.

Neste modo, não será possível configurar manualmente o TEMPO de desligamento do forno, porque a gestão caberá à sonda.

**Procedimento de inserção/conexão da Sonda:**

Posicione o alimento em uma assadeira . Insira a ponta da sonda dentro do alimento

. Assegure-se de que a sonda de temperatura está inserida na parte mais espessa do alimento, transversalmente e por pelo menos 3/4 do seu comprimento, mas que não toque na assadeira sob o alimento e não saia do próprio alimento.  Conecte a ficha da sonda no conector correspondente.



#### Cortes de carne finos

Insira a Sonda para alimentos no ponto mais espesso da carne.



#### Corte de carne espesso

Insira a sonda para alimentos pelo alto, mantendo-o inclinado.



#### Aves

Insira a sonda para assados na parte mais espessa do peito do frango. Em função das características da ave, insira o termómetro para assados transversalmente ou no sentido do comprimento.



Disponha a ave na grelha com o lado do peito voltado para baixo



#### Peixes

Insira a sonda para assados atrás da cabeça do peixe, na direção da espinha.

Disponha o peixe inteiro na grelha, sem girá-lo, utilizando como apoio, por exemplo, meias batatas.

## 6.3. TABELA DE CONTROLO DA TEMPERATURA COM SONDA DE ALIMENTOS

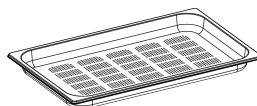
|                                               | malpassa da | no ponto | bem-passada |
|-----------------------------------------------|-------------|----------|-------------|
| <b>CARNE VERMELHA</b>                         |             |          |             |
| Roast Beef                                    | 45 °        | 60 °     | 70 °        |
| Lombo                                         | 45 °        | 60 °     | 70 °        |
| Polpettone                                    | 80 °        | 83 °     | 86 °        |
| <b>CARNE SUÍNA</b>                            |             |          |             |
| Lombo ou lombinho                             | 65 °        | 68 °     | 72 °        |
| Pernil                                        | 80 °        | 83 °     | 85 °        |
| Filé                                          | 65 °        | 69 °     | 75 °        |
| Presunto                                      | 65 °        | 70 °     | 75 °        |
| <b>VITELO</b>                                 |             |          |             |
| Assado de vitelo                              | 75 °        | 78 °     | 80 °        |
| Pernil de vitelo                              | 80 °        | 83 °     | 85 °        |
| Lombo de vitelo                               | 65 °        | 68 °     | 70 °        |
| <b>COELHO</b>                                 |             |          |             |
| Coelho inteiro/Polpettone de coelho           | 72 °        | 75 °     | 80 °        |
| <b>CORDEIRO / CARNEIRO</b>                    |             |          |             |
| Coxa de carneiro                              | 80 °        | 85 °     | 88 °        |
| Lombo de carneiro                             | 75 °        | 80 °     | 85 °        |
| Assado de cordeiro/Coxa de cordeiro           | 65 °        | 70 °     | 75 °        |
| <b>CARNES DE CAÇA</b>                         |             |          |             |
| Lombo de lebre/lombo de cervo                 | 60 °        | 70 °     | 75 °        |
| Coxa de lebre/Lebre inteira/Coxa de cervo     | 70 °        | 75 °     | 80 °        |
| <b>AVES</b>                                   |             |          |             |
| Frango                                        | 80 °        | 83 °     | 86 °        |
| Pato inteiro ou metade/                       | 75 °        | 80 °     | 85 °        |
| Peru inteiro ou peito                         | 60 °        | 65 °     | 70 °        |
| Peito de pato                                 | 60 °        | 65 °     | 70 °        |
| <b>PEIXES (SALMÃO, TRUTA, LUCIOPERCA)</b>     |             |          |             |
| Peixe inteiro grande cozido ao vapor / assado | 60 °        | 64 °     | 68 °        |
| <b>ENSOPADOS-VEGETAIS PRÉ-COZIDOS</b>         |             |          |             |
| Caçarola de abobrinha / brócoli / erva-doce   | 85 °        | 88 °     | 91 °        |
| <b>ENSOPADOS - SABOROSOS</b>                  |             |          |             |
| Canelone / Lasanha / Pasta ao forno           | 85 °        | 88 °     | 91 °        |

## 7. ACESSÓRIOS

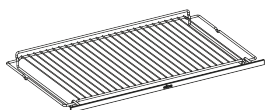
### ACESSÓRIOS ELICA:



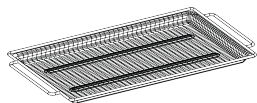
**Pingadeira em vidro:** Útil para a cozedura de doces, confeitos, biscoitos, pratos congelados e assados. Também pode ser utilizada como recipiente de coleta da gordura quando se cozinha diretamente na grelha.



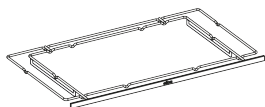
**Pingadeira perfurada:** Útil para a cozedura ao vapor. A ser combinada com a grelha multifuncional.



**Grelha:** Útil para o suporte de recipientes, louças e formas, mas também para a cozedura de alimentos que podem gotejar, como assados e grelhados.



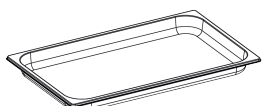
**Grelha para cozeduras a ar:** A ser utilizada para cozeduras a ar. A ser combinada com a grelha multifuncional.



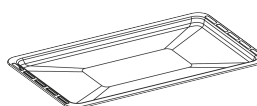
**Estrutura de suporte:** Suporte a ser utilizado em combinação com outros acessórios, em função dos pratos a serem preparados.



**Suporte adicional para assadeiras de Pizza:** Útil para cozinhar pizzas congeladas. A ser combinada com a grelha multifuncional.



**Pingadeira não perfurada:** Útil para a cozedura de alimentos que não gotejam ou que necessitam ter uma espessura particular e manter uma forma, como a lasanha etc. A ser combinada com a grelha multifuncional.



**Pingadeira em metal (\*):** Útil para a cozedura de doces, confeitos, biscoitos, pratos congelados e assados. Também pode ser utilizada como recipiente de coleta da gordura quando se cozinha diretamente na grelha.



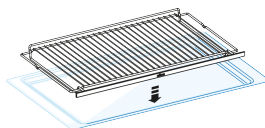
**Reservatório de água (M):** A ser utilizado para cozeduras a vapor. O uso correto é indicado no capítulo específico sobre a cozedura a vapor. Também leia com atenção o capítulo sobre a manutenção do reservatório.



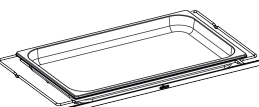
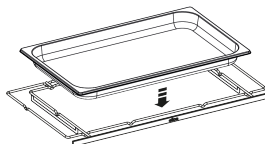
**Sonda de temperatura:** Para a medição da temperatura nos alimentos, como carnes ou peixes. Para obter detalhes, veja o capítulo específico sobre a sonda de temperatura.

(\*) Não fornecida, a ser adquirida separadamente em elica [www.elica.com](http://www.elica.com)

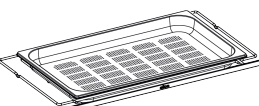
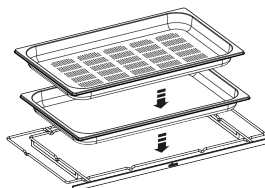
### COMBINAÇÃO DE ACESSÓRIOS:



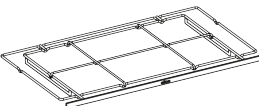
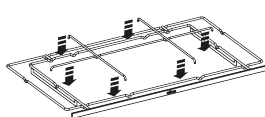
**Grelha + Pingadeira em vidro:** É possível inserir contemporaneamente a grelha com a pingadeira para recolher os líquidos que saem.



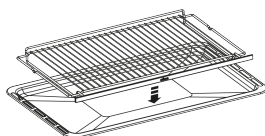
**Pingadeira não perfurada + Estrutura de suporte:** É possível usar a assadeira para pratos que exigem um fundo profundo. A assadeira Elica deve ser combinada com o Suporte multiuso Elica.



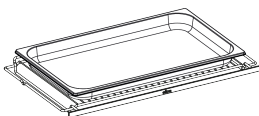
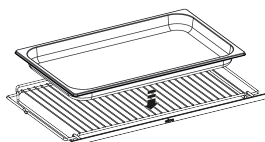
**Pingadeira perfurada + Pingadeira não perfurada + Estrutura de suporte:** É possível usar a assadeira perfurada para alimentos que necessitam ter um fundo profundo e fazer os líquidos produzidos pela cozedura gotejarem. A assadeira perfurada Elica deve ser combinada com a Grelha e o Suporte multiuso Elica.



**Suporte adicional para assadeiras de Pizza + Estrutura de suporte:** É possível combinar o suporte para Pizza com o Suporte multiuso para cozinhar alimentos que têm a necessidade de receber muito ar na parte inferior do forno.



**Grade + Pingadeira (\*):** É possível inserir contemporaneamente a grelha com a pingadeira para recolher os líquidos que saem.



**Pingadeira não perfurada na Grelha:** Assadeiras de outros produtores não compatíveis com o Suporte Multiuso Elica ou com as guias fixas laterais do forno podem ser posicionadas sobre a grelha Elica.



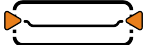
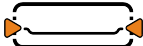
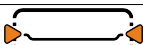
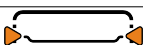
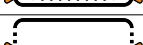
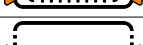
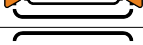
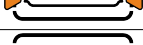
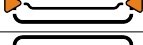
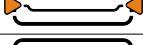
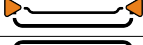
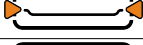
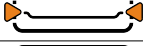
## 8. TESTADOS POR NÓS

As tabelas a seguir são indicativas, as cozeduras dependem sempre da receita e da quantidade de alimento.

Os tempos de cozedura devem ser entendidos com o forno preaquecido; tempos e temperaturas de cozedura são indicados em um intervalo no qual deve ocorrer a cozedura. Caso se utilize a Sonda de Temperatura, consulte o item específico.

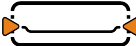
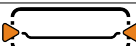
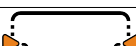
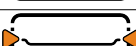
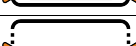
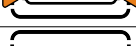
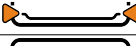
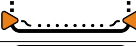
### 8.1. TABELAS DE COZEDURA - DOCES

Esta tabela propõe cozeduras de Doces com o uso dos programas manuais.

| Prato                               | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duração Min. | Acessório e Nível   |   |                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|---------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffin                              |    | 160 - 180      | 15-25        | Pingadeira          | 3 |    |
|                                     |    | 150 - 170      | 20-30        | Pingadeira          | 2 |    |
| Pão-de-ló                           |    | 150 - 170      | 30 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |    |
|                                     |    | 150 - 160      | 30 - 40      | Assadeira na grelha | 1 |    |
| Rolo de pão-de-ló                   |    | 190 - 210      | 10 - 20      | Pingadeira          | 2 |    |
|                                     |    | 180 - 200      | 10 - 20      | Pingadeira          | 2 |    |
| Plum cake                           |    | 170 - 180      | 45 - 60      | Assadeira na grelha | 1 |    |
|                                     |    | 160 - 170      | 45 - 55      | Assadeira na grelha | 1 |    |
| Doces com fermento                  |    | 150 - 180      | 30 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |    |
|                                     |    | 160 - 180      | 30 - 45      | Assadeira na grelha | 1 |    |
| Tortas de frutas                    |    | 170 - 190      | 45 - 65      | Assadeira na grelha | 1 |    |
|                                     |    | 150 - 180      | 45 - 60      | Assadeira na grelha | 1 |    |
| Rosca                               |   | 170 - 190      | 45 - 65      | Assadeira na grelha | 1 |   |
|                                     |  | 160 - 180      | 45 - 60      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Biscoitos                           |  | 150 - 170      | 15 - 35      | Pingadeira          | 2 |  |
|                                     |  | 140 - 170      | 15 - 30      | Pingadeira          | 2 |  |
| Carolina                            |  | 190 - 200      | 25 - 35      | Pingadeira          | 2 |  |
|                                     |  | 180 - 200      | 20 - 30      | Pingadeira          | 2 |  |
| Merengue                            |  | 90 - 110       | 110 - 150    | Pingadeira          | 2 |  |
|                                     |  | 90 - 100       | 100 - 130    | Pingadeira          | 2 |  |
|                                     |  | 90 - 100       | 110 - 150    | Pingadeira          | 2 |  |
| Torta de geleia                     |  | 170 - 180      | 35 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                     |  | 160 - 180      | 35 - 45      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Torta de maçã com massa amanteigada |  | 160 - 170      | 70 - 100     | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                     |  | 150 - 160      | 60 - 90      | Assadeira na grelha | 1 |  |

## 8.2. TABELAS DE COZEDURA - PÃES, PIZZA E TORTAS SALGADAS

Esta tabela propõe cozeduras de Pães, Pizzas e Tortas Salgadas com o uso dos programas manuais.

| Pratos                             | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duração Min. | Acessório e altura  |   |                                                                                       |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|---------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pãezinhos                          |    | 190 - 220      | 25 - 40      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 180 - 200      | 20 - 35      | Pingadeira          | 2 |    |
|                                    |    | 190 - 210      | 20 - 35      | Pingadeira          | 1 |    |
| Pãezinhos, pré-cozidos, congelados |    | 200 - 220      | 10 - 20      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 180 - 200      | 10 - 15      | Pingadeira          | 2 |    |
|                                    |    | 90             | 15 - 25      | Pingadeira          | 1 |    |
| Pãezinhos ao leite                 |    | 180 - 200      | 25 - 35      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 170 - 190      | 20 - 30      | Pingadeira          | 2 |    |
|                                    |    | 170 - 180      | 20 - 30      | Pingadeira          | 1 |    |
| Pão (1 kg)                         |    | 220 - 230      | 10 - 15      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 180 - 190      | 30 - 40      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 190 - 210      | 50 - 60      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 210 - 220      | 15 - 20      | Pingadeira          | 1 |    |
|                                    |    | 180 - 190      | 30 - 40      | Pingadeira          | 1 |    |
| Pizza, alta *                      |   | 230 - 250      | 20 - 30      | Pingadeira          | 2 |   |
|                                    |  | 230 - 250      | 20 - 30      | Assadeira na grelha | 2 |  |
|                                    |  | 220 - 230      | 15 - 30      | Pingadeira          | 1 |  |
|                                    |  | 220 - 230      | 15 - 30      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                    |  | 210 - 230      | 15 - 25      | Pingadeira          | 1 |  |
|                                    |  | 210 - 230      | 15 - 25      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Pizza, fina                        |  | 230 - 250      | 10 - 20      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Pizza, congelada                   |  | 200 - 220      | 10 - 20      | Grade               | 1 |  |
| Tortas salgadas                    |  | 200 - 210      | 35 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                    |  | 180 - 190      | 30 - 40      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                    |  | 190 - 200      | 25 - 35      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Quiche                             |  | 190 - 210      | 30 - 45      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                    |  | 180 - 200      | 30 - 40      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                                    |  | 190 - 200      | 25 - 40      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Torrada**                          |  | 3              | 1 - 3        | Grade               | 4 |  |

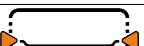
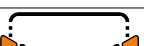
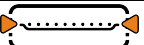
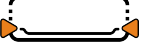
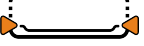
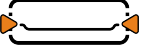
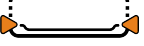
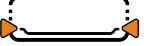
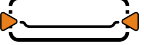
\* Adicione a mozzarella na metade do tempo de cozedura;

\*\* Preequeça por 5 minutos.

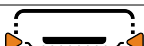
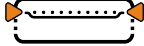
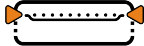
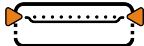
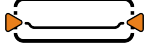
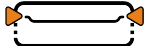


## 8.3. TABELAS DE COZEDURA - CARNE

Esta tabela propõe cozeduras de Carnes com o uso dos programas manuais. - Pág1/2

| Pratos                              | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duração Min. | Acessório e altura       |   |                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Frango, inteiro                     |    | 200 - 220      | 70 - 90      | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |    | 200 - 220      | 70 - 90      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                                     |    | 190 - 210      | 55 - 70      | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |    | 190 - 210      | 55 - 70      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                                     |    | 180 - 190      | 55 - 65      | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |    | 180 - 190      | 55 - 65      | Assadeira na grelha      |   |    |
| Galeto, aberto***                   |    | 3              | 50 - 60      | Grade sobre a Pingadeira | 3 |    |
| Coxa de peru, com osso              |    | 180 - 190      | 55 - 75      | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |    | 180 - 190      | 55 - 75      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                                     |    | 170 - 190      | 60 - 80      | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |    | 170 - 190      | 60 - 80      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
| Assado de vitelo/boi (800 g)        |    | 180 - 200      | 70 - 100     | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |    | 180 - 200      | 70 - 100     | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                                     |    | 80 - 100       | 200 - 240    | Pingadeira               | 1 |    |
|                                     |  | 80 - 100       | 200 - 240    | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                                     |  | 160 - 180      | 60 - 90      | Pingadeira               | 1 |  |
|                                     |  | 160 - 180      | 60 - 90      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
| Filé de carne vermelha, ponto médio |  | 190 - 200      | 50 - 60      | Pingadeira               | 1 |  |
|                                     |  | 190 - 200      | 50 - 60      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                                     |  | 200 - 210      | 40 - 50      | Pingadeira               | 2 |  |
|                                     |  | 200 - 210      | 40 - 50      | Assadeira na grelha      | 2 |  |
| Roastbeef, rosado (800 g)           |  | 190 - 210      | 55 - 65      | Pingadeira               | 1 |  |
|                                     |  | 190 - 210      | 55 - 65      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                                     |  | 190 - 200      | 50 - 60      | Pingadeira               | 1 |  |
|                                     |  | 190 - 200      | 50 - 60      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                                     |  | 180 - 200      | 50 - 70      | Pingadeira               | 1 |  |
|                                     |  | 180 - 200      | 50 - 70      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
| Filé de porco                       |  | 190 - 200      | 35 - 45      | Pingadeira               | 1 |  |
|                                     |  | 190 - 200      | 35 - 45      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                                     |  | 200 - 210      | 30 - 40      | Pingadeira               | 2 |  |
|                                     |  | 200 - 210      | 30 - 40      | Assadeira na grelha      | 2 |  |

\*\*\* Gire a 2/3 do tempo de cozedura

| Pratos                      | Programa                                                                            | Temperatura °C | Duração Min. | Acessório e altura       |   |                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Assado de porco             |    | 190 - 210      | 50 - 80      | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 190 - 210      | 50 - 80      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                             |    | 180 - 200      | 60 - 90      | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 180 - 200      | 60 - 90      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                             |    | 170 - 180      | 70 - 80      | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 170 - 180      | 70 - 80      | Assadeira na grelha      | 1 |    |
| Pernil de porco, pré-cozido |    | 180 - 190      | 100 - 120    | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 180 - 190      | 100 - 120    | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                             |    | 150 - 170      | 90 - 110     | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 150 - 170      | 90 - 110     | Assadeira na grelha      | 1 |    |
| Coxa de cordeiro            |    | 170 - 190      | 80 - 110     | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 170 - 190      | 80 - 110     | Assadeira na grelha      | 1 |    |
|                             |    | 160 - 180      | 90 - 120     | Pingadeira               | 1 |    |
|                             |    | 160 - 180      | 90 - 120     | Assadeira na grelha      | 1 |    |
| Polpettone                  |   | 190 - 200      | 80 - 90      | Pingadeira               | 1 |   |
|                             |  | 190 - 200      | 80 - 90      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                             |  | 190 - 200      | 70 - 80      | Pingadeira               | 1 |  |
|                             |  | 190 - 200      | 70 - 80      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
|                             |  | 170 - 180      | 60 - 70      | Pingadeira               | 1 |  |
|                             |  | 170 - 180      | 60 - 70      | Assadeira na grelha      | 1 |  |
| Hambúrguer ***              |  | 3              | 20 - 30      | Grade sobre a Pingadeira | 4 |  |
| Bistecas de porco ***       |  | 2              | 15 - 20      | Grade sobre a Pingadeira | 4 |  |
| Linguiça ***                |  | 3              | 15 - 25      | Grade sobre a Pingadeira | 4 |  |
| Costeletas de porco ***     |  | 2              | 35 - 50      | Grade sobre a Pingadeira | 4 |  |
| Costeletas de cordeiro ***  |  | 3              | 15 - 25      | Grade sobre a Pingadeira | 4 |  |
| Filé empanado, fresco       |  | 190 - 210      | 20 - 35      | Pingadeira               | 2 |  |
|                             |  | 190 - 210      | 20 - 35      | Assadeira na grelha      | 2 |  |
| Filé empanado, congelado    |  | 210 - 220      | 15 - 25      | Pingadeira               | 4 |  |
|                             |  | 210 - 220      | 15 - 25      | Assadeira na grelha      | 4 |  |

\*\*\* Gire a 2/3 do tempo de cozedura

## 8.4. TABELAS DE COZEDURA - PEIXES

Esta tabela propõe cozeduras de Peixes com o uso dos programas manuais.

| Pratos                       | Programa | Temperatura °C | Duração Mín. | Acessório e altura  |   |  |
|------------------------------|----------|----------------|--------------|---------------------|---|--|
| Peixe, inteiro               |          | 160 - 180      | 30 - 40      | Pingadeira          | 1 |  |
|                              |          | 160 - 180      | 30 - 40      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                              |          | 170 - 190      | 20 - 30      | Pingadeira          | 2 |  |
|                              |          | 170 - 190      | 20 - 30      | Assadeira na grelha | 2 |  |
| Peixe, filé                  |          | 160 - 170      | 15 - 25      | Pingadeira          | 1 |  |
|                              |          | 160 - 170      | 15 - 25      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                              |          | 80 - 100       | 30 - 50      | Pingadeira          | 1 |  |
|                              |          | 80 - 100       | 30 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |  |
|                              |          | 2              | 15 - 25      | Pingadeira          | 3 |  |
|                              |          | 2              | 15 - 25      | Assadeira na grelha | 3 |  |
| Peixe, filé congelado        |          | 200 - 210      | 15 - 20      | Pingadeira          | 2 |  |
|                              |          | 200 - 210      | 15 - 20      | Assadeira na grelha | 2 |  |
| Palitos de peixe, congelados |          | 210 - 220      | 15 - 25      | Pingadeira          | 2 |  |
|                              |          | 210 - 220      | 15 - 25      | Assadeira na grelha | 2 |  |

## 8.5. TABELAS DE COZEDURA - PRATOS DE FORNO

Esta tabela propõe cozeduras de Pratos de Forno com o uso dos programas manuais.

| Pratos             | Programa | Temperatura °C | Duração Mín. | Acessório e altura  |   |  |
|--------------------|----------|----------------|--------------|---------------------|---|--|
| Lasanha            |          | 190 - 200      | 45 - 65      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Lasanha            |          | 180 - 190      | 40 - 60      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Lasanha            |          | 170 - 190      | 40 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Lasanha, congelada |          | 180 - 190      | 35 - 40      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Canelone           |          | 190 - 200      | 45 - 55      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Canelone           |          | 180 - 190      | 40 - 50      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Pasta ao forno     |          | 200 - 220      | 20 - 30      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Pasta ao forno     |          | 190 - 210      | 15 - 25      | Assadeira na grelha | 1 |  |

## 8.6. TABELAS DE COZEDURA - VEGETAIS

Esta tabela propõe cozeduras de Vegetais com o uso dos programas manuais.

| Pratos                           | Programa | Temperatura °C | Duração Mín. | Acessório e altura  |   |  |
|----------------------------------|----------|----------------|--------------|---------------------|---|--|
| Legumes gratinados               |          | 180 - 200      | 25 - 45      | Pingadeira          | 3 |  |
| Batatas, frescas                 |          | 180 - 190      | 50 - 60      | Pingadeira          | 1 |  |
|                                  |          | 180 - 190      | 50 - 60      | Assadeira na grelha | 1 |  |
| Batatas, congeladas              |          | 200 - 220      | 15 - 25      | Pingadeira          | 2 |  |
| Croquetes de batatas, congelados |          | 200 - 210      | 15 - 20      | Pingadeira          | 2 |  |
|                                  |          | 200 - 210      | 15 - 20      | Assadeira na grelha | 2 |  |

## 9. MANUTENÇÃO

**Atenção!** Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, assegure-se de que o forno e a placa de cozinha tenham arrefecido e que o produto esteja desligado, incluindo o exaustor.



 Para manutenção do produto veja as imagens no final da instalação marcadas com este símbolo.

### 9.1. MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

#### • Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpa depois de cada utilização.

##### Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.
- Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.
- **NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!**

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

### 9.2. MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

#### • Limpeza do exaustor:

Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

**NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos. **NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

#### • Manutenção dos filtros de gorduras:

**Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.**

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

#### • Manutenção do Filtro de carvões ativos - Cerâmicos (Apenas para a Versão Filtrante):

**Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.**

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma

eficácia de filtragem constante por 5 anos.

**Atenção!** Não apoie os filtros no fundo do forno, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

#### • Limpeza dos tanques de recolha de líquidos:

Durante a utilização da placa de cozinha, podem-se verificar derramamentos acidentais de líquidos da cozedura; se eles acabarem entrando nas zonas de aspiração laterais, serão recolhidos pelos tanques D(1), montados nas grelhas antigordura A, e pelos tanques de recolha de líquidos D(2), localizados na parte inferior dos vãos laterais do forno. Desmonte os tanques D(1) encaixados na parte inferior das grades, fazendo-os deslizar. Agora, esvazie os líquidos recolhidos e limpe os tanques D(1).

Os tanques D(2) são esvaziados soltando-se as tampas vermelhas localizadas na parte baixa do eletrodoméstico, sob o vão do forno. Normalmente, podem ser acessados abrindo-se a gaveta localizada sob a porta do forno. **Atenção!** Antes de soltar as tampas vermelhas, lembre-se de posicionar sob elas um recipiente para recolher os líquidos que podem sair.

**Nota:** É importante esvaziar regularmente todos os tanques.

### 9.3. MANUTENÇÃO DO FORNO

Para evitar danos às superfícies, aconselha-se limpar o forno após cada utilização. Antes do aquecimento sucessivo, elimine completamente os resíduos do compartimento de cozedura e da porta do aparelho. A sujidade pode ser limpa com mais facilidade evitando-se que ela queime repetidamente a altas temperaturas. Utilize um pano macio humedecido com água morna. Remova a sujidade difícil com detergentes especiais para forno. Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, com alto conteúdo de álcool, esponjas duras ou abrasivas e lavadoras a alta pressão ou com jato de vapor. Nunca utilize o detergente para forno no compartimento de cozedura ainda quente, pois podem-se verificar danos no esmalte. Concluída a limpeza, deixe o compartimento de cozedura aberto para que seque.

#### • Limpeza do compartimento de cozedura do forno

Além da limpeza manual do compartimento de cozedura, há dois programas específicos para a limpeza hidrolítica do forno: um programa com duração de 30 minutos e outro mais potente, com duração de 1 hora. Recomenda-se eliminar todos os acessórios antes de iniciar o programa.



#### • Limpeza da porta do forno:

Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Limpe a porta do aparelho com um pano macio humedecido com água. Enxugue com um pano macio.

##### Remova a porta do aparelho:

Para facilitar as operações de limpeza, os vidros internos que compõem a porta podem ser desmontados. A porta do aparelho é pesada. Durante a remoção e a inserção da porta do aparelho, segure-a firmemente pelas laterais com ambas as mãos.

- Os componentes dentro da porta do aparelho podem estar afiados, use luvas de proteção antes de proceder com esta operação.
- Se o vidro da porta estiver riscado, ele pode quebrar. Não use raspadores para vidro, nem detergentes abrasivos ou corrosivos.

#### • Limpeza da vedação da porta do forno:

Limpe a vedação da porta com um pano macio humedecido com água; não utilize nenhum detergente.

Enxugue com um pano macio.

#### • Limpeza dos acessórios e das estruturas:

A remoção dos chassis de suporte e dos acessórios grelhas/pingadeiras permite uma limpeza mais fácil das partes laterais.

Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo, não agressivo, não ácido e não altamente alcalino. Esses tipos de detergente poderiam levar a uma redução do efeito antiaderente.

#### • Limpeza do reservatório de água:

**NÃO** enxugue o reservatório no compartimento de cozedura quente; **NÃO** lave o reservatório de água em lava-louça; esvazie o reservatório de água, limpe-o com detergente e enxague-o bem com água limpa; mantenha a tampa aberta para deixar secar.

#### • Limpeza e substituição das lâmpadas a LED

Para a iluminação do compartimento de cozedura, o aparelho dispõe de quatro lâmpadas a LED de longa duração. Não é permitido remover as lâmpadas a LED. Por motivos técnicos de segurança, as lâmpadas a LED devem ser substituídas pelo nosso serviço de assistência.

### 9.4. DESCALCIFICAÇÃO

É necessário fazer a descalcificação quanto pedido, do contrário, os programas a vapor não funcionarão. Antes de iniciar o programa de descalcificação, retire todos os acessórios de dentro do forno. Siga passo a passo as indicações no display para iniciar o programa corretamente. A frequência com a qual a descalcificação é pedida depende da dureza da água definida nas configurações principais.

Antes de reutilizar o aparelho, enxague cuidadosamente o recipiente e inicie um outro ciclo utilizando água limpa sem descalcificante.

## SPIS TREŚCI

|                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>WSTĘP .....</b>                                          | <b>205</b> |
| <b>1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY .....</b>                   | <b>205</b> |
| 1.1. BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE.....                             | 205        |
| 1.2. BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO .....         | 205        |
| 1.3. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI .....                | 206        |
| 1.4. UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI.....            | 206        |
| 1.5. NORMY .....                                            | 206        |
| 1.6. WYDAJNOŚĆ I UWAGI DOTYCZĄCE ŚRODOWISKA .....           | 206        |
| <b>2. PRZEGLĄD PRODUKTU .....</b>                           | <b>207</b> |
| <b>3. POCZĄTKOWE USTAWIENIA PRODUKTU .....</b>              | <b>208</b> |
| 3.1. USTAWIENIA PODSTAWOWE .....                            | 208        |
| 3.2. AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA URZĄDZENIA .....           | 208        |
| 3.3. EKRAN GŁÓWNY .....                                     | 209        |
| <b>4. PŁYTA INDUKCYJNA.....</b>                             | <b>209</b> |
| 4.1. INFORMACJE WSTĘPNE .....                               | 209        |
| 4.2. UŻYTKOWANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ .....                  | 210        |
| 4.2.1. FUNKCJE GOTOWANIA.....                               | 211        |
| 4.2.2. FUNKCJA TIMERA .....                                 | 212        |
| 4.3. TABELA MOCY .....                                      | 212        |
| <b>5. OKAP.....</b>                                         | <b>213</b> |
| 5.1. INFORMACJE WSTĘPNE .....                               | 213        |
| 5.2. UŻYTKOWANIE OKAPU .....                                | 213        |
| 5.2.1. FUNKCJE OKAPU .....                                  | 213        |
| 5.2.2. FUNKCJA TIMERA .....                                 | 213        |
| <b>6. PIEKARNIK.....</b>                                    | <b>214</b> |
| 6.1. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA .....                           | 214        |
| 6.1.1. MENU PROGRAMÓW RĘCZNYCH .....                        | 215        |
| 6.1.2. PROGRAMY POTRAW .....                                | 220        |
| 6.1.3. PROGRAMY SZYBKIE .....                               | 221        |
| 6.1.4. INNE FUNKCJE PIEKARNIKA.....                         | 222        |
| 6.1.5. CZAS PIECZENIA.....                                  | 222        |
| 6.1.6. OTWIERANIE DRZWICZEK .....                           | 223        |
| 6.1.7. OŚWIETLENIE .....                                    | 223        |
| 6.2. Sonda temperatury .....                                | 223        |
| 6.3. Tabela kontroli temperatury z sondą temperatury .....  | 224        |
| <b>7. AKCESORIA.....</b>                                    | <b>225</b> |
| <b>8. PRZETESTOWANE PRZEZ NAS .....</b>                     | <b>226</b> |
| 8.1. Tabele pieczenia - ciasta .....                        | 226        |
| 8.2. Tabele pieczenia - pieczywo, pizza i słone tarty ..... | 227        |
| 8.3. Tabela pieczenia - mięso .....                         | 228        |
| 8.4. Tabele pieczenia - ryby.....                           | 230        |
| 8.5. Tabela pieczenia - zapiekanki .....                    | 230        |
| 8.6. Tabela pieczenia - warzywa.....                        | 230        |
| <b>9. KONSERWACJA.....</b>                                  | <b>231</b> |
| 9.1. KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCEJ .....                       | 231        |
| 9.2. KONSERWACJA OKAPU .....                                | 231        |
| 9.3. KONSERWACJA PIEKARNIKA .....                           | 231        |
| 9.4. ODKAMNIANIE .....                                      | 231        |



**Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.** Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

**Urządzenie 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 żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

: części oznaczone tym symbolem można nabyć oddzielnie u wyspecjalizowanych sprzedawców.

\*: części oznaczone tym symbolem są akcesoriami opcjonalnymi, dostarczany tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

### 1.1. BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

**Uwaga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.
- 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.
- Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem • je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.
- Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia.
- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu.
- Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu.
- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji.
- Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywy na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegaj wyłącznie na detektorze garnków.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach.
- Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt.
- Stosowanie dużej

mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych 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 wysłodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnka a płytę kuchenną.
- W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.
- Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

- Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.
- Surowo zabrania się flambrowania.
- Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione.
- W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa.
- W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych.
- Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.
- Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

- Podczas wyjmowania lub wkładania żaroodpornych naczyń lub garnków zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przedmioty łatwopalne umieszczone w komorze pieczenia mogą się zapalić.
- Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze pieczenia. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć je i odłączyć wtyczkę lub bezpiecznik w skrynce bezpiecznikowej.
- Resztki żywności, tłuszcz i sos z pieczeni mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usunąć najdrobniejsze zabrudzenia z elementów grzejnych i akcesoriów. Po otwarciu drzwiczek urządzenia następuje wypchnięcie powietrza, które może unieść papier do pieczenia. Może ona zetknąć się z elementami grzejnymi i zapalić się.
- Podczas nagrzewania nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na akcesoriach, jeśli nie przylega w odpowiedni sposób. Zawsze zablokować papier do pieczenia naczyniem lub blachą. Przykryć papierem do pieczenia tylko niezbędną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać z naczynia.
- Opary alkoholu w gorącej komorze pieczenia mogą się zapalić. Nie piec potraw zawierających duże ilości alkoholu. Używać tylko niewielkich ilości napojów alkoholowych. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może się wydobyć gorąca para. W pewnych temperaturach para nie jest widoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Trzymać dzieci z daleka.
- Obecność wody w gorącej komorze pieczenia może powodować powstawanie pary. Nigdy nie wlewać wody do gorącego piekarnika.
- Woda w zbiorniku może stać się bardzo gorącą podczas późniejszej aktywacji urządzenia. Opróżnić zbiornik wody po każdym użyciu urządzenia z funkcją pary. Usunięcie zbiornika może spowodować przelanie gorącego płynu. Ostrożnie wyjąć gorące naczynie, zawsze używając rękawicy kuchennej.
- W komorze pieczenia powstaje gorąca para. Podczas działania urządzenia z funkcją pary nie wolno dotykać komory pieczenia.
- Nie napełniać zbiornika na wodę łatwopalnymi płynami (np. napojami alkoholowymi). Zbiornik należy napełnić wyłącznie wodą lub zalecanym roztworem odkamieniającym.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Używać wyłącznie termosondy (czujnika punktowego temperatury) przeznaczonej do tego urządzenia
- Piekarnik jest wyposażony w termosondę do monitorowania temperatury pieczonej potrawy. Akcesorium to posiada maksymalną temperaturę użytkowania, przeczytać punkt dotyczący sondy w rozdziale opisującym sposób użytkowania piekarnika.
- Trzymać z dala i pod stałym nadzorem dzieci w wieku poniżej 8 lat, ponieważ dostępne części mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania.

### 1.2. BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

- Odłączyć produkt 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.
- Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego.
- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów.
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go 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.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej.
- Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), 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.

Poniższe wskazanie są zgodne z przepisami, biorąc pod uwagę POBÓR NOMINALNY (13 kW).

Połączenia muszą być wykonane przez instalatora elektryka; wskazano minimalne

wymiary kabli zalecane w przepisach w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem, które należy również uwzględnić w przypadku ograniczenia mocy.

- Jeśli produkt nie jest wyposażony w przewód zasilający, użyć przewodu o przekroju 10 mm<sup>2</sup> dla połączeń jednofazowych i minimalnie 2,5 mm<sup>2</sup> dla połączeń trójfazowych.

- **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

- **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.

**ZARZĄDZANIE ZASILANIEM:** produkt posiada funkcję Power Management, która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc.

## 1.3. BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

- Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

- **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

- **Przygotowanie mebla do zabudowy:** **Uwaga!** Istnieje kilka rozwiązań instalacyjnych dla tego produktu w związku z czym, przed przystąpieniem do konfiguracji mebla sprawdzić, które z nich najlepiej odpowiada wymogom.



**Informacje na temat instalacji możliwych dla omawianego produktu wskazano na ilustracjach na końcu instrukcji, oznaczonych tym symbolem.**

Tylko prawidłowa instalacja, zgodna z niniejszą instrukcją gwarantuje bezpieczne użytkowanie. W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprawidłowym montażem, odpowiedzialność ponosi osoba, która zamontowała urządzenie.

Urządzenie nie może być instalowane za panelem dekoracyjnym, aby uniknąć przegrzania.

- aby zoptymalizować instalację wersji filtrującej, zaleca się wykonanie otworu w cokole, do którego będzie włożona kratka.

- **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

- **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

- **Uwaga:** 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; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

## 1.4. UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewniając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać 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.

## 1.5. NORMY

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; • Wydajność: 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.

## 1.6. WYDAJNOŚĆ I UWAGI DOTYCZĄCE ŚRODOWISKA

### • PŁYTA KUCHENNA:

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.

### • OKAP:

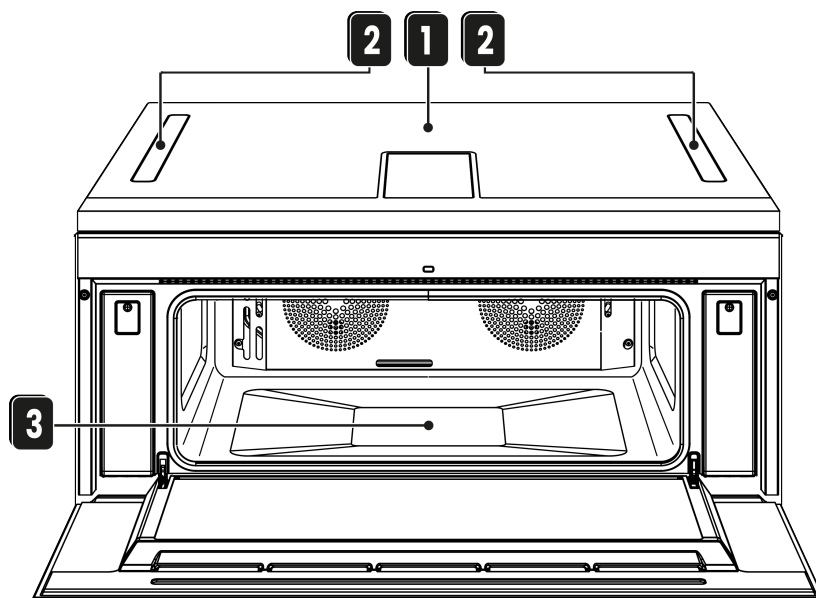
Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając 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 przeciwłuszczonego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

### • PIEKARNIK:

Nagrzewać urządzenie tylko wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie. Przed włożeniem do komory pieczenia zamrożonej żywności, należy ją rozmrozić. Usunąć niepotrzebne akcesoria z komory pieczenia. Podczas pieczenia możliwie jak najmniej otwierać drzwiczki. W przypadku przygotowywania kilku ciast zaleca się ich pieczenie jedno po drugim. Ze względu na szczególny rozmiar komory, w można w niej umieścić kilka foremek obok siebie. Należy używać ciemnych foremek, najlepiej pokrytych czarną emalią lub farbą, ponieważ pochłaniają one ciepło. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz pokazuje ciepło reszkowe. Ciepło to można wykorzystać do podtrzymywania temperatury potraw. Jeśli czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, zmniejszyć temperaturę, a ciepło reszkowe wewnątrz piekarnika umożliwi kontynuację pieczenia. Wyłączyć lampkę na czas pieczenia i włączać ją tylko wtedy, gdy jest to konieczne.



## 2. PRZEGLĄD PRODUKTU



### Ważne części:

- 1 Płyta indukcyjna
- 2 Okap
- 3 Piekarnik

### 3. POZĄTKOWE USTAWIENIA PRODUKTU

Uwaga: Menu ustawień moze byc zaktualizowane po wprowadzeniu produktu na rynek.

Uwaga: Niektóre funkcje opisane w niniejszej instrukcji mogą byc niedostępane.

Po pierwszym podłączeniu piekarnika do sieci wyświetli się ostrzeżenie o konieczności wykonania wstępnych ustawień produktu. Pewne parametry są niezbędne dla prawidłowego działania urządzenia, patrz w poniższych rozdziałach dotyczących USTAWIEŃ PODSTAWOWYCH.

Zawsze istnieje możliwość późniejszej zmiany parametrów wprowadzonych podczas procedury początkowej; w tym celu należy przejść do menu ustawień ogólnych za pomocą przycisku  na ekranie głównym.

#### 3.1. USTAWIENIA PODSTAWOWE

Aby uzyskać dostęp do menu ustawień, wcisnąć przycisk . Wyświetli się przewijane menu z pozycjami pokazanymi na poniższej ilustracji.

**UWAGA!** Ustawienia te są niezbędne do prawidłowego działania produktu.



• **JĘZYK:**    ...

Wybrać język.

• **KONFIGURACJA WiFi:**   ...

Aby podłączyć produkt do routera sieci domowej. Ustawić dane zgodnie z wymaganiami.

• **KRAJ:**    ...

Wybrać kraj.

• **DATA I GODZINA:**    ...

Ustawić dane zgodnie ze wskazówkami na ekranie.

• **STANBY ENERGY CONTROL:**    ...

Zarządzanie aktywacją/dezaktywacją funkcji Energy Control w trybie standby. W przypadku dezaktywacji możliwe będzie wyświetlenie zegara i innych informacji, nawet gdy Produkt jest wyłączony. Jeśli funkcja będzie Aktywna, zredukuje zużycie energii, gdy produkt jest wyłączony.

• **POWER LIMITATION:**    ...

Ustawić pobór mocy produktu.

Ustawić PRÓG ZUŻYCIA MIESZKANIA zgodnie z maksymalnym dostępnym limitem poboru w gospodarstwie domowym.

Ustawić PRÓG ZUŻYCIA INDYWIDUALNY, który chce się przeznaczyć dla produkt.

• **TWARDZOŚĆ WODY:**    ...

Umożliwia Produktowi ustalenie częstotliwości mycia z odkamienianiem. Ustawić wartość twardości wody dla swojego gospodarstwa domowego. Do produktu dołączony jest pasek testowy twardości wody. Ustawienie to ma kluczowe znaczenie dla częstotliwości odkamieniania.

• **TWORZENIE KONTA:**   ...

Przypisuje produkt do indywidualnego konta, w celu uzyskania ekskluzywnych korzyści i dodatkowych funkcji, takich jak asystent głosowy.

• **SPOSÓB INSTALACJI:**    ...

Ustawić typ zasysania oparów z produktu.

System zasysania, który odprowadza opary i spaliny wytwarzane przez płytę kuchenną i piekarnik, może być używany w wersji ssącej z zewnętrznym odprowadzaniem lub w wersji filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją. Aby sprawdzić pełną gamę zestawów dostępnych dla danego sposobu instalacji, zarówno filtrujących, jak i ssących, zapoznać się z częścią dotyczącą instalacji w niniejszej instrukcji oraz sprawdzić na stronach [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

•  **Wersja Filtrująca:**

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe za pośrednictwem odpowiednich przewodów rurowych (należy zakupić filtry przeciwtłuszczowe i przewody rurowe oddzielnie). Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów i konfiguracji (dla wersji filtrującej), w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

•  **Wersja Wyciągowa:**

Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno). Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący). Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem. Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągnięć zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

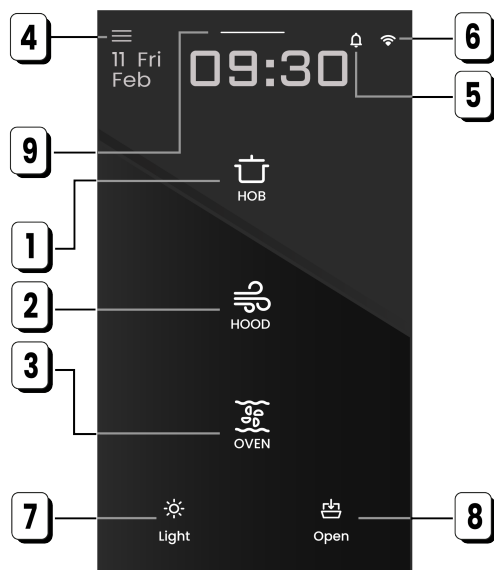
Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

#### 3.2. AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA URZĄDZENIA

Istnieje możliwość aktualizacji funkcji produktu poprzez podłączenie go do sieci Wi-Fi i pobranie nowych wersji udostępnionych przez firmę Elica.

### 3.3. EKRAN GŁÓWNY

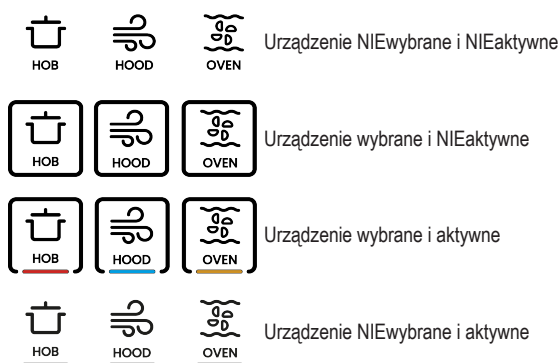
Po wprowadzeniu ustawień początkowych i po każdym kolejnym uruchomieniu produktu wyświetlany jest następujący ekran główny:



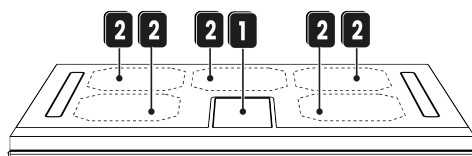
#### Wskazania na Wyświetlaczu:

- 1 Główne menu płyty kuchennej.
- 2 Główne menu okapu
- 3 Główne menu piekarnika
- 4 Menu ustawień
- 5 Menu powiadomień
- 6 Menu Wi-Fi
- 7 Włączenie oświetlenia
- 8 Otwieranie drzwiczek piekarnika
- 9 - Szybkie menu (przewinąć w dół)

#### Ikony odnoszące się do stanu urządzenia:



## 4. PŁYTA INDUKCYJNA



#### Ważne części:

- 1 Wyświetlacz poleceń
- 2 Strefy grzewcze

### 4.1. INFORMACJE WSTĘPNE

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 przekształcana w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

#### • Naczynia do przygotowywania potraw



Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany 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.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdź, czy:

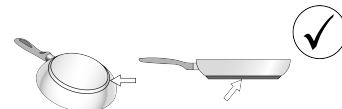
- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania.



- Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



- Niepłaskie lub chropowate dno zmniejsza powierzchnię styku między elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



#### • Posiadane naczynia

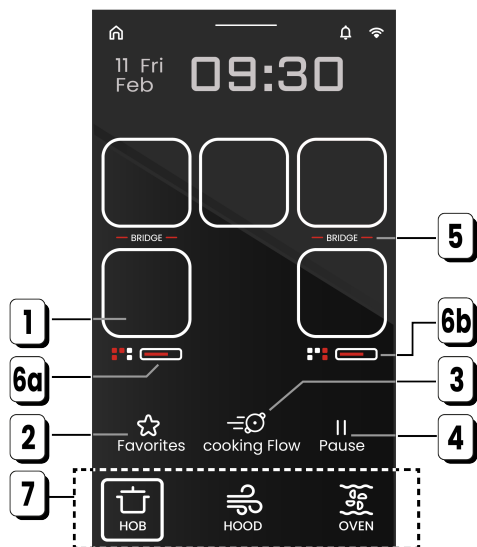
Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

#### • Zalecana średnica dna garnka

**WAŻNE:** jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

## 4.2. UŻYTKOWANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

Wybranie Przycisku HOB powoduje przejście do następującego ekranu, który umożliwia zarządzanie płytą indukcyjną.



### Informacje na Wyświetlaczu:

- 1 - Wybór strefy grzewczej
- 2 Menu ulubione
- 3 Cooking Flow
- 4 Pauza
- 5 Funkcja Bridge
- 6a Wskaźnik poboru stref FL; RL; RC.
- 6b Wskaźnik poboru stref FR; RR;
- 7 - Przelączniki urządzenia

### Inne przydatne ikony:

- Ta ikona umożliwia powrót do ekranu głównego.
- W podmenu płyty kuchennej w górnej środkowej części, umożliwia zapisanie ustawień strefy grzewczej. Zapisane programy będą wyświetlane w ULUBIONYCH na ekranie głównym Płyty Kuchennej.
- W podmenu Płyty kuchennej w prawym górnym rogu, na ekranach przełączników Ręcznych. Wciśnięcie tego przycisku powoduje przejście z przełącznika przesuwanego Obrotowo na przełącznik przesuwany Pionowo i odwrotnie.
- Znajduje się w podmenu Płyty kuchennej w lewym górnym rogu. Wskazuje ustawianą strefę. Kwadrat danej strefy ma kolor Czerwony. Ponadto przycisk ten umożliwia wyjście z podmenu i powrót do menu głównego płyty.

### Ikony odnoszące się do stanu stref grzewczych:

#### Opis

- Strefa NIEaktywna.
- Strefa NIEaktywna z wykrytym garnkiem.
- 4 Strefa aktywna.
- Strefa aktywna z NIEwykrytym garnkiem.
- 4 Aktywna strefa zarządzana przez timer.
- Strefa w trakcie chłodzenia z NIEwykrytym garnkiem.
- Strefa w trakcie chłodzenia z wykrytym garnkiem.

#### Opis

- Funkcja Auto. Funkcja *Melting* aktywna.
- Funkcja Auto. Funkcja *Warming* aktywna.
- Funkcja Auto. Funkcja *Simmering* aktywna.
- Aktywna funkcja Automatic Heat-Up (automatyczne nagrzewanie).
- 4 Funkcja Bridge aktywna.

## 4.2.1. FUNKCJE GOTOWANIA

Szybka sekwencja głównych ekranów płyty Kuchennej:



### ● AKTYWACJA STREFY GRZEWCZEJ – Instrukcje Pełne

Płyta jest wyposażona w 5 stref grzewczych, które mogą być aktywowane jednocześnie.

**Aktywacja:**

wybrać jedną z 5 stref na środku wyświetlacza , na następnym ekranie będzie można ustawić żądaną moc grzewczą. Aby powrócić do głównego ekranu Płyty, wcisnąć przycisk w lewym górnym rogu .

Zakres możliwych do wybrania mocy wynosi od 1 do 9. Oprócz poziomu 9 istnieje dodatkowy poziom mocy „booster” wyświetlany za pomocą ikony . (Zapoznać się z „Tabelą mocy” na końcu rozdziału, aby wybrać najbardziej odpowiednią moc dla danego rodzaju gotowania).

**Uwaga:** Moc można również regulować poprzez dłuższe wciśnięcie danej strefy bezpośrednio na stronie głównej płyty. Aby wyregulować moc danej strefy grzewczej,

wystarczy przesunąć wartość w górę lub w dół w jej ramce. .

**Dezaktywacja:**

Wybrać aktywny obszar, który chce się wyłączyć  <sup>4</sup>, a na następnym ekranie wcisnąć przycisk **OFF** na środku wyświetlacza. Wrócić do ekranu głównego płyty, wciskając przycisk w lewym górnym rogu .

### ● BRIDGE ZONE – Instrukcje Pełne

Można wykorzystać przednią strefę grzewczą w połączeniu z odpowiadającą jej strefą tylną (aby sprawdzić, które strefy mają taką funkcję, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

**Aktywacja:**

Na ekranie głównym Płyty wybrać przycisk **BRIDGE** lub jednocześnie wcisnąć dwie strefy, które mają być połączone. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się ikona dwóch połączonych stref, których moc można wyregulować w sposób opisany w poprzednim punkcie (aktywacja strefy grzewczej). Wrócić do ekranu głównego wciskając

przycisk w lewym górnym rogu .

**Dezaktywacja:**

Na ekranie głównym Płyty wybrać ikonę , wyświetlacz pokaże rozdzielone strefy.

### ● FUNKCJE AUTOMATYCZNE - Pełne instrukcje

Funkcje automatyczne umożliwiają ustawienie najbardziej odpowiedniej temperatury dla poszczególnych czynności. Dostępne są następujące funkcje:

 **MELTING:** Temperatura odpowiednia do powolnego topienia delikatnych produktów bez wpływu na ich właściwości (czekolada, masło itp.).

 **PODGRZEWANIE:** Temperatura umożliwiająca delikatne podgrzewanie żywności bez osiągnięcia temperatury wrzenia. Idealny przy długim gotowaniu, w przypadku potraw takich jak sosy pomidorowe i ragù.

 **SIMMERING:** Temperatura odpowiednia do duszenia potraw przy zachowaniu kontrolowanego poziomu gotowania. Pozwala uniknąć nieprzyjemnego rozlewania wody lub żywności i przywierania do dna, które jest typowe w przypadku przygotowywania risotto lub gotowanych warzyw.

**Aby aktywować:**

Wybrać żądaną strefę grzewczą, na następnym ekranie wcisnąć ikonę , aby wejść do

menu funkcji automatycznych, następnie wybrać jedną z trzech dostępnych funkcji.

Wrócić do ekranu głównego płyty, wciskając przycisk w lewym górnym rogu . W żądanej strefie wyświetli się jedno z trzech ikon  /  / , w zależności od wyboru **Aby dezaktywować:**

Wybrać strefę grzewczą, w której aktywna jest funkcja automatyczna  /  / , na następnym ekranie wcisnąć **OFF** na środku wyświetlacza. Wrócić do ekranu głównego płyty, wciskając przycisk w lewym górnym rogu .

### ● AUTOMATIC HEAT UP – Pełne Instrukcje

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy.

**Aby aktywować:**

Wybrać strefę grzewczą i ustawić moc; następnie wcisnąć przycisk , w następnym menu wybrać ikonę . Wrócić do ekranu głównego płyty, wciskając przycisk w lewym górnym rogu .

**Aby dezaktywować:**

Wybrać strefę grzewczą, w której aktywna jest funkcja Automatic Heat Up, wcisnąć przycisk **OFF** na środku wyświetlacza. Wrócić do ekranu głównego płyty, wciskając przycisk w lewym górnym rogu .

### ● COOKING FLOW – Pełne Instrukcje

funkcja Cooking Flow aktywuje maksymalnie 3 strefy grzewcze w tym samym czasie z 3 określonymi mocami, umożliwiając regulację temperatury garnka poprzez zwyczajne przesuwanie jej po płycie kuchennej. Płyta wykrywa położenie garnka i reguluje ustawioną moc odpowiadającą jego pozycji.

**Domyślnie funkcja aktywuje trzy górne strefy ze wstępnie określonymi mocami. (1-3-9)**

**Aktywacja:**

Na ekranie głównym Płyty wybierać , postawić garnek na aktywnej strefie wskazywanej na wyświetlaczu, a następnie przesunąć go do kolejnych stref, w zależności od potrzeb.

**Zmiana mocy:**

Na ekranie głównym Cooking Flow wybrać strefę, którą chce się zmienić; na nowym ekranie ustawić nową moc, a następnie, aby powrócić do Cooking Flow, wcisnąć przycisk w lewym górnym rogu .

**Zmiana stref:**

Można zmienić domyślne strefy, wciskając ikonę . Wybrać żądane strefy; każde wciśnięcie strefy powoduje jej aktywację lub dezaktywację. Po dokonaniu wyboru wcisnąć , aby potwierdzić i wrócić do ekranu głównego Cooking Flow.

**Dezaktywacja:**

W celu dezaktywacji funkcji Cooking Flow wcisnąć przycisk .

## • PAUZA

Funkcja paazy umożliwia zawieszenie dowolnej funkcji, aktywnej w danym momencie na płycie.

**Aby aktywować/dezaktywować:** Z JEDNĄ LUB KILKOMA AKTYWNYMI STREFAMI



## • POT SELF DETECTOR

Płyta automatycznie wykrywa obecność garnków na strefach grzewczych, wskazując na wyświetlaczu ich pozycję. Po wykryciu obecności garnka krawędzie odpowiedniej strefy podświetlają się na interfejsie na biał.

## 4.2.2. FUNKCJA TIMERA

### • TIMER STREFY GRZEWCEJ - Pełne Instrukcje

Można ustawić funkcję timera dla każdej strefy grzewczej oddzielnie

Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

**Aby aktywować:**

Na stronie głównej Płyty wcisnąć żadaną strefę aktywną, wybrać ikonę , następnie za pomocą środkowego pokręta ustawić wartość od **00h:01m** do **11h:59m**. Potwierdzić wybór

przyciskiem potwierdzenia . Wróć do ekranu głównego Płyty i wybrać ikonę w lewym

górnym rogu .

Na stronie głównej Płyty, w strefie, w której chce się ustawić czas, pojawi się odliczanie

pozostałego czasu .

**Aby dezaktywować:**

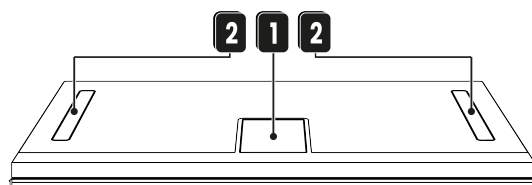
Timer można dezaktywować w dowolnym momencie, stosując procedurę aktywacji i ustawiając odliczanie na **00h:00m** lub wciskając przycisk OFF na środkowym przełączniku.

## 4.3. TABELA MOCY

| Poziom moc  |                                                                                     | Rodzaj gotowania                                                                        | Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)                                                                                                         |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max moc     |    | Szybkie podgrzanie                                                                      | szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania                                     |
|             | <b>8-9</b>                                                                          | Smażenie – gotowanie                                                                    | Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować                                                                                    |
| Wysoka moc  | <b>7-8</b>                                                                          | Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie                                          | smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)                                                                        |
|             | <b>6-7</b>                                                                          | Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie                       | smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów                                 |
| Średnia moc | <b>4-5</b>                                                                          | Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie                                   | duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem                                       |
|             | <b>3-4</b>                                                                          | Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji | wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wi- na, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem      |
|             | <b>2-3</b>                                                                          | Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji | wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)                           |
| Niska moc   | <b>1-2</b>                                                                          | Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homo- genizacja                       | topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów                                                                                         |
|             | <b>1</b>                                                                            | Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homo- genizacja                       | utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymy- wanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto          |
| OFF         |  | Powierzchnia oparcia                                                                    | Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozo- stałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O) |



## 5. OKAP



### Ważne części:

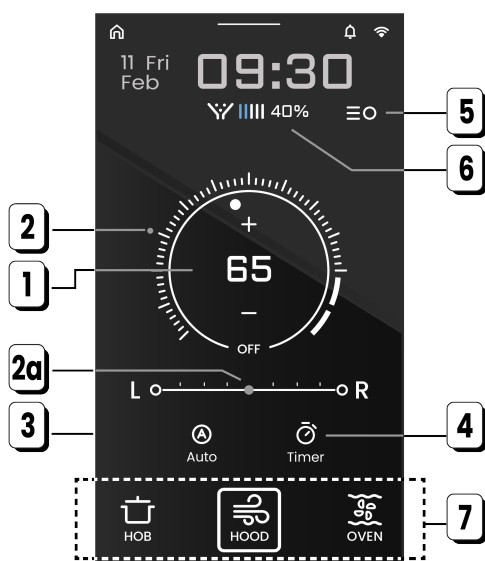
- 1 Wyświetlacz Poleceń
- 2 Strefy zasysania

## 5.1. INFORMACJE WSTĘPNE

Produkt jest wyposażony w system zasysania, który zasysa opary z dwóch szczelin znajdujących się po bokach płyty. Otwieranie stref zasysania jest w pełni zautomatyzowane. Nie wymuszać ich otwarcia ręcznie, chyba że jest to absolutnie konieczne. Klapy otwierają się po ustawieniu mocy powyżej poziomu 1 i zamykają po ustawieniu mocy na poziomie 0. Unikać przeciekania dużych ilości rozlanych płynów do szczelin zasysania, jeżeli tak się stanie zapoznać się z rozdziałem „Konserwacja okapu”.

## 5.2. UŻYTKOWANIE OKAPU

Wybranie Przycisku HOOD powoduje przejście do następującego ekranu, który umożliwia zarządzanie płytą indukcyjną.



### Informacje na Wyświetlaczu:

- 1 - Strefa wyboru mocy zasysania
- 2 - Wskaźnik aktywacji selektywnego otwarcia prawej i lewej Klapy
- 2a - Pasek zarządzania selektywnym otwarciem prawej i lewej Klapy
- 3 Funkcja automatycznego zasysania
- 4 Funkcja Timer
- 5 Zarządzanie wizualizacją przełączników
- 6 40% Wizualizacja nasycenia filtrów
- 7 - Przełączniki urządzenia

### Inne Przydatne Ikony:

- Ta ikona umożliwia powrót do ekranu głównego.
- Wskazuje, że znajdujemy się w menu okapu, znajduje się w lewym górnym rogu.

### 5.2.1. FUNKCJE OKAPU

#### • AKTYWACJA OKAPU - Pełne instrukcje

Na ekranie głównym okapu, za pomocą wskaźnika na środku wyświetlacza, można zarządzać aktywacją i dostosowaniem najbardziej odpowiedniej mocy zasysania w zależności od ilości oparów wytwarzanych podczas gotowania. Prędkość można ustawić w zakresie od 0 do 100. Powyżej poziomu 100 dostępne są dwa kolejne poziomy zasysania „Booster”:

pierwszy poziom będzie wyświetlany za pomocą ikony (BEZ miga), natomiast drugi za pomocą tej samej ikony (migającej). Na obrotowym wyświetlaczu aktywacja booster jest wskazywana przez dwie linie, które podświetlają się na niebiesko.

**Uwaga:** czas trwania poziomów booster wynosi 5 minut każdy.

#### Dezaktywacja:

wcisnąć przycisk OFF lub ustawić prędkość 0.

#### • ZASYSANIE SELEKTYWNE - Pełne Instrukcje

Umożliwia aktywację zasysania tylko jednego otworu zasysającego.

**Uwaga:** Zasysanie selektywne można aktywować tylko przy mocy ustawionej na 30 lub wyższej i, gdy jest aktywna jedna ze stref na płycie kuchennej.

Ustawić prędkość na 30 lub więcej, **uaktywni się pasek wyboru L/R** znajdujący się pod przełącznikiem wyboru prędkości, w tym samym czasie wskaźnik otwarcia klapy podświetli się na niebiesko.

Za pomocą **paska wyboru L/R** można wybrać stronę i dostosować kąt otwarcia klapy.

Aby powrócić do klasycznego zasysania przy otwartych obu szczelinach, umieścić przełącznik na środku **paska wyboru L/R**.

#### • SELEKTYWNA AUTOCAPTURE – Pełne instrukcje

Po aktywacji automatycznej funkcji Autocapture, okap włączy się z najbardziej odpowiednią prędkością i po odpowiedniej stronie, dostosowując moc zasysania do poziomu ustawionego w strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

#### Aktywacja / Dezaktywacja:

Wcisnąć ikonę na głównym ekranie okapu. Przełącznik na środku Wyświetlacza pokaże moc zasysania, którą oprogramowanie uzna za najbardziej odpowiednią.

#### • NASYCENIE FILTRÓW

Produkt sygnalizuje, kiedy konieczna jest konserwacja filtrów, za pośrednictwem wyświetlenia w czasie rzeczywistym ikony 40%

### 5.2.2. FUNKCJA TIMERA

#### • TIMER OKAPU - Pełne Instrukcje

Dzięki funkcji Timera można ustawić czas pracy okapu poprzez ustawienie odliczania.

#### W celu aktywacji:

Po włączeniu okapu wcisnąć przycisk na jego ekranie głównym; wyświetli się nowy ekran z środkowym przełącznikiem, na którym można ustawić żądany czas OD 00h:01m

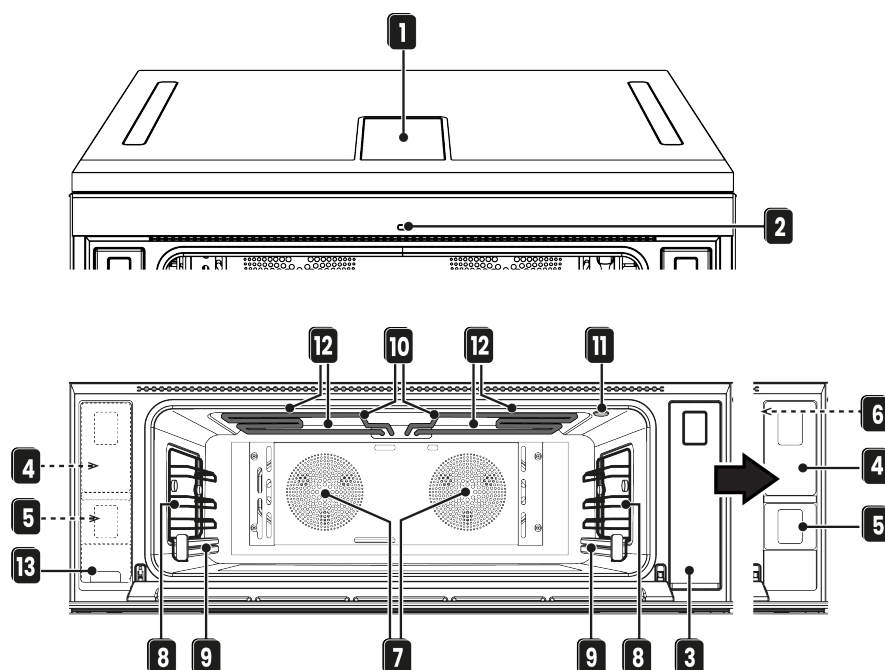
DO 11h:59m. Wcisnąć przycisk Potwierdź , aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego okapu.

#### Aby dezaktywować:

W każdym momencie można wyłączyć timer, wykonując procedurę aktywacji i ustawiając odliczanie na 00h:00m. Wcisnąć przycisk potwierdzenia , aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego okapu.



## 6. PIEKARNIK

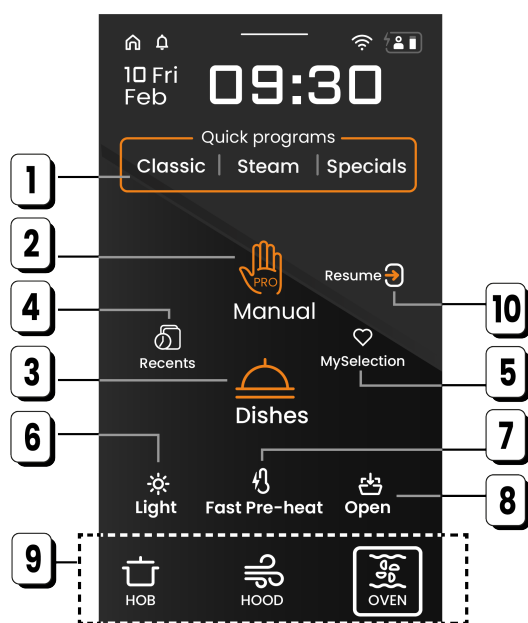


### Ważne części:

- 1 Wyświetlacz poleceń
- 2 Popychacz drzwi piekarnika
- 3 Szuflada
- 4 Kratka filtra
- 5 Filtry węglowe
- 6 Złącze USB
- 7 Wentylatory
- 8 Prowadnice stałe
- 9 Prowadnice wyjmowane
- 10 Grill
- 11 Złącze termosondy
- 12 Lampki
- 13 Zbiornik

### 6.1. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

Po wybraniu przycisku OVEN przechodzi się do jego ekranu głównego. Piekarnik może obsługiwać 3 rodzaje programowania: PROGRAMY SZYBKE - RĘCZNE - POTRAWY.



### Informacje na Wyświetlaczu:

- 1 - Menu Programów szybkich
- 2 Menu Programów ręcznych
- 3 Menu Programów potraw
- 4 Menu ostatnich Programów
- 5 Menu Programów Moje ulubione
- 6 Włączenie Oświetlenia
- 7 Włączenie nagrzewania piekarnika
- 8 Otwieranie drzwiczek piekarnika
- 9 - Przelączniki urządzenia
- 10 Wznowienie aktywnego programu

### Inne Przydatne Ikony:

- Ta ikona umożliwia powrót do strony głównej.
- Nawias jest obecny w programach POTRAWY, jeśli jest aktywny (pomarańczowy), zachowuje zmiany wprowadzone w programie domyślnym. Ikona ta będzie obecna w prawym górnym rogu wszystkich ekranów, na których znajdują się przełączniki do ręcznego ustawiania wartości. Jej wybranie spowoduje przejście z przełącznika przesuwanego Obrotowo na przełącznik przesuwany Pionowo i odwrotnie.
- Dostępne w podmenu piekarnika w lewym górnym rogu. Służy do wyjścia z podmenu, w celu powrotu do głównego menu Piekarnika.
- Wybranie ikony powoduje przejście do szczegółowych informacji danej funkcji.
- Programy z wybraną ikoną będą proponowane w sekcji MOJE ULUBIONE. Można również umieścić ten TAG w momencie zapisywania programu.
- Ikona będzie widoczna w prawym górnym rogu programów POTRAWY. Jej wybranie spowoduje przejście z widoku przesuwanego bocznie do widoku siatki.
- Wskazuje stan poziomu wody w zbiorniku do gotowania na parze. Uważnie przeczytać odpowiedni rozdział.

## 6.1.1. MENU PROGRAMÓW RĘCZNYCH

### ●PROGRAMY RĘCZNE - Pełne Instrukcje:

Tryb PROGRAMY RĘCZNE udostępnia TRZY rodzaje programów: TRADYCYJNE; NA PARZE; SPECJALNE;

W programach ręcznych możliwe jest również użycie funkcji PROGRAMY POŁĄCZONE, która umożliwia sekwencyjne zaprogramowanie do trzech programów, które kolejno się uruchomią.

#### **Aby uzyskać dostęp do menu Programów Ręcznych:**

Wcisnąć ikonę , domyślnie pojawia się menu programów TRADYCYJNYCH. Wybrać SPECJALNE lub NA PARZE, jeśli chce się przejść do innych menu.

#### **Ustawić Program:**

Na środku wyświetlacza, poniżej przycisków TRADYCYJNE, NA PARZE i SPECJALNE, znajdują się trzy główne wskazania, które można sprawdzić i/lub zmienić: TYP

PIECZENIA  – TEMPERATURA  – CZAS  ustawianego programu. Wcisnąć jedno z trzech pól, aby przejść do menu umożliwiającego ręczne wprowadzanie zmian.

Po edycji żądanych pól powrócić do ekranu głównego PROGRAMÓW RĘCZNYCH za

pomocą przycisku w lewym górnym rogu, aby uruchomić program .

#### **Uruchomienie/Zatrzymanie programu:**

po określeniu wszystkich żądanych ustawień, na ekranie głównym PROGRAMÓW RĘCZNYCH:

Wcisnąć ikonę START , aby rozpocząć program.

Wcisnąć ikonę STOP , aby zatrzymać program w trybie ręcznym.

**UWAGA:** Do przeprowadzenia procedury zaleca się kolejno ustawienie programu, następnie temperatury, a na końcu czasu trwania. Możliwa jest jednak dowolna kolejność ustawiania tych trzech wartości.

**UWAGA:** W poniższych tabelach wskazano i szczegółowo objaśniono programy dostępne w obydwu podmenu.).

**UWAGA: Funkcje, które można uaktywnić:** DELAY ; TERMOSONDA ; FAST

PRE-HEAT ; są to funkcje, które można uaktywnić tylko wtedy, gdy ich symbol jest obecny w programie. W tym rozdziale zamieszczono punkt poświęcony każdej z nich, w którym wyjaśniono ich działanie.

## »» PROGRAMY RĘCZNE - (TRADYCYJNE) :



| Program                                | Temperatura (C°)            | Funkcje możliwe do aktywacji | Opis                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pieczenie Statyczne</b>             | 30°<br>Maks. 280°           |                              | Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie, szczególnie zalecane do ciast                                                                                                                                              |
| <b>Pieczenie Z termoobieganiem</b>     | 30°<br>Maks. 280°           | -                            | Nadaje się do wszystkich potraw, możliwość pieczenia na kilku poziomach                                                                                                                                                  |
| <b>Pieczenie Intensywne</b>            | 30°<br>Maks. 280°           | -  -                         | Do szybkiego i intensywnego pieczenia potraw, takich jak kurczak, ryba w folii, warzywa duszone.                                                                                                                         |
| <b>Grill</b>                           | 3 poziomy dla każdej połowy | -  -                         | Ten tryb służy do przypiekania zewnętrznej powierzchni potraw (np. mięsa, lasagne lub zapiekanki). Możliwe jest używanie elementu grzejnego oddzielnie, prawego i lewego, do grillowania żywności w mniejszych porcjach. |
| <b>Grill Z termoobieganiem</b>         | 30°<br>Maks. 280°           |                              | Ten tryb służy do grillowania mięsa lub ryb, poprzez umieszczenie duże kawałków na najniższej półce.                                                                                                                     |
| <b>Pieczenie Wolne</b>                 | 30°<br>Maks. 120°           | -                            | Do delikatnego, powolnego pieczenia w celu zachowania delikatności potraw.                                                                                                                                               |
| <b>Element grzejny Dolny</b>           | 30°<br>Maks. 200°           |                              | Użyć tego trybu pod koniec fazy pieczenia, aby przyrumienić lub nadać chrupkości spodowi ciasta lub pizzy.                                                                                                               |
| <b>Smażenie Powietrzem</b>             | 30°<br>Maks. 280°           | -                            | Do przyrządzania frytek, ryb, skrzydełek kurczaka, krokietów, warzyw w sposób zdrowy, zmniejszając ilość oleju, ale zachowując ich chrupkość i smak dzięki dołączonemu grillowi                                          |
| <b>Pizza (bez pary)</b>                | 30°<br>Maks. 280°           | -                            | Do przygotowywania pizzy, z intensywnym przyrumienieniem i chrupiącym spodem.                                                                                                                                            |
| <b>Chleb</b>                           | 30°<br>Maks. 280°           | -                            | Do pieczenia chleba i bułek                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pieczenie Z termoobieganiem Eco</b> | 30°<br>Maks. 200°           |                              | Wykorzystuje zoptymalizowany system ogrzewania, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same.                                                       |

**UWAGA** polecenie Grill w podmenu Grill nie pojawia się polecenie zarządzania temperaturą, ale polecenie zarządzania poziomami, które pozwala zarządzać poziomami mocy grilla od 0 a 3. Możliwe jest oddzielne używanie prawego lub lewego elementu grzejnego do grillowania małych porcji. Ikona na środku wyświetlacza umożliwia zarządzanie tą opcją: Grill oddzielny, Grill połączony.

**UWAGA:** Funkcje, które można uaktywnić: OPÓŹNIENIE; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT. Patrz w odpowiednich rozdziałach.

## »» PROGRAMY RĘCZNE - (PARA) :

System gotowania na parze umożliwia przygotowanie różnych rodzajów żywności w sposób szybki i delikatny. Dzięki tej metodzie gotowania kształt, kolor i aromat żywności pozostaje niezmienny. Jest to idealny sposób gotowania mięsa, warzyw, ciast i chleba. Do gotowania na parze zaleca się używanie dostarczonych metalowych pojemników. Należy uważać, aby umieścić stalową patelnię pod perforowaną blachą, która umożliwi gromadzenie płynu wydzielającego się z żywności podczas gotowania

**UWAGA: ZAWSZE, po każdym użyciu piekarnika z programami Pary, należy wyczyścić i ponownie napełnić zbiornik.**



| Program |                                         | Temperatura (C°)  | Funkcje możliwe do aktywacji |   |   | Opis                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------|-------------------|------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Pizza Steam                             | 30°<br>Maks. 280° | -                            |   |   | Do przygotowania pizzy. Intensywne przyrumienienie i chrupiący spód dzięki parze                                  |
|         | Chleb Steam                             | 30°<br>Maks. 280° | -                            |   |   | Do wypieku miękkiego i dobrze przyrumienionego chleba i bułek                                                     |
|         | Pieczenie Intensywne                    | 30°<br>Maks. 280° | -                            | - | - | Do szybkiego i intensywnego pieczenia potraw z dodatkiem pary, takich jak kurczak, ryba w folii, duszone warzywa. |
|         | Wilgotność Wysoka<br>Z termoobieganiem  | 90°<br>Maks. 130° |                              |   |   | Idealne do pieczenia delikatnych potraw, takich jak kremy, flany, zapiekanki i ryby                               |
|         | Wilgotność Średnia<br>Z termoobieganiem | 90°<br>Maks. 200° |                              |   |   | Idealne do pieczenia gulaszu lub duszonego mięsa, chleba i słodkich ciast drożdżowych                             |
|         | Wilgotność Niska<br>Z termoobieganiem   | 90°<br>Maks. 200° |                              |   |   | Idealne do mięsa, drobiu, pieczonych potraw i zapiekanek                                                          |
|         | Gotowanie na Parze                      | 90° -100°         |                              | - |   | Idealne do przyrządzania wszystkich potraw                                                                        |

**UWAGA:** Funkcje, które można uaktywnić: OPÓŹNIENIE; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT. Patrz w odpowiednich rozdziałach.

## »» PROGRAMY RĘCZNE - (SPECJALNE) :

Dzięki PROGRAMOM SPECJALNYM można zarządzać Rozmrażaniem i innymi opcjami specjalnymi.



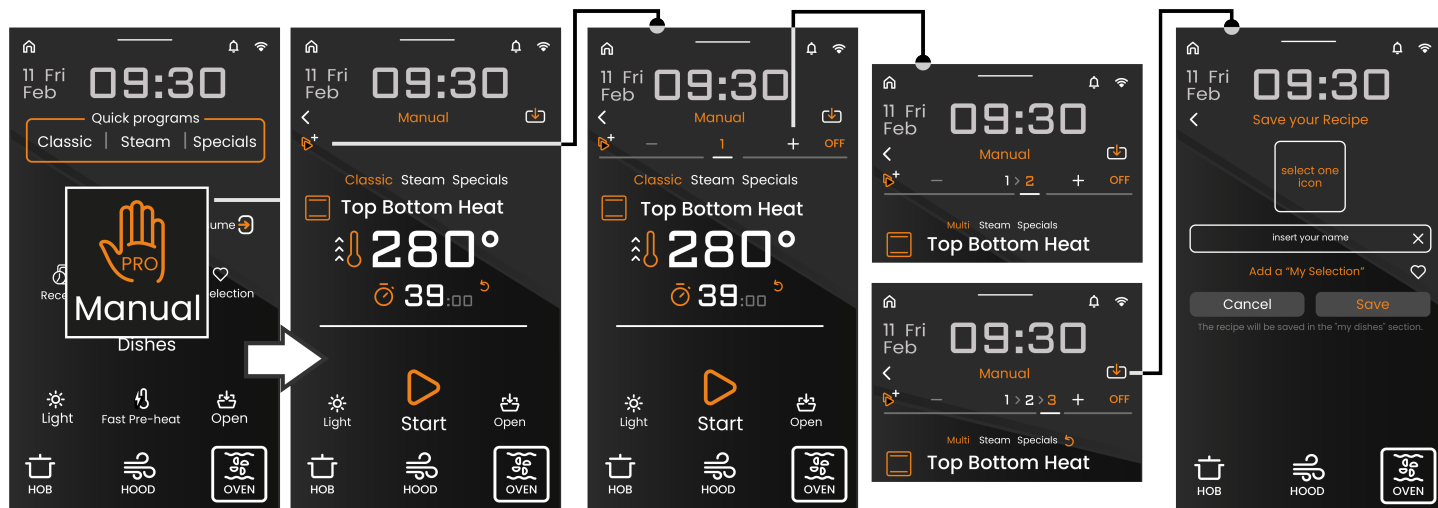
| Program | Temperatura (C°)         | Funkcje możliwe do aktywacji | Opis                                                                                                                 |
|---------|--------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Rozmrażanie              | 30° - 40°                    | -  - Do szybkiego rozmrażania                                                                                        |
|         | Podgrzewanie Talerze     | 60° - 70°                    | -  - Do podgrzewania talerzy, garnków lub pojemników przeznaczonych do piekarnika                                    |
|         | Utrzymywanie Temperatury | 60° - 90°                    | - - - Do utrzymywania temperatury przygotowanych potraw                                                              |
|         | Suszenie                 | 30° - 150°                   | -  - Do suszenia ziół, owoców, warzyw.                                                                               |
|         | Wyrastanie ciasta        | 30° - 50°                    | - - - Dzięki tej funkcji ciasto rośnie szybciej niż w temperaturze pokojowej, a jego powierzchnia pozostaje wilgotna |
|         | Odgrzewanie              | 60° - 90°                    | -  - Do odgrzewania gotowych posiłków i wypieków. Para pomaga odgrzać w taki sposób, jakby były świeżo upieczone     |

**UWAGA polecenie rozmrażania** : W podmenu Timera tej funkcji można również ustawić wagę rozmrażanego produktu.

**UWAGA:** Funkcje, które można uaktywnić: OPÓŹNIENIE; TERMOSONDA; FAST PRE-HEAT. Patrz w odpowiednich rozdziałach.

## »» PROGRAMY RĘCZNE - (funkcja POŁĄCZONE) :

Umożliwia ustawienie maksymalnie 3 programów, które będą uruchamiane automatycznie, w zależności od sekwencji i czasu wybranych podczas programowania; **OSTRZEŻENIE:** Aby utworzyć program połączony, konieczne jest ustawienie czasu trwania programów.



### • POŁĄCZONE – Pełne Instrukcje:

#### Ustawienie funkcji:

Wejść do menu programów RĘCZNYCH i ustawić pierwszy program, od którego chce się zacząć. Aby dodać kolejny program, należy ustawić czas trwania pierwszego programu, wybierając ikonę CZASU.

Po wykonaniu tej operacji na ekranie głównym programów RĘCZNYCH w lewym górnym rogu uaktywni się ikona PROGRAMY POŁĄCZONE.

Po wybraniu ikony w górnej części ekranu pojawi się pasek umożliwiający dodawanie/usunięcie programów następujących po pierwszym. Użyć + i - do zarządzania tą czynnością.

Po dodaniu drugiego programu będzie można ustawić parametry w taki sam sposób, jak w przypadku pierwszego programu. Jeśli chce się dodać trzeci program, należy ustawić czas dla drugiego programu za pomocą ikony CZASU.

#### Zmiana lub sprawdzenie programu:

Aby dokonać zmian w poprzednich programach lub sprawdzić, czy ustawione parametry są prawidłowe, należy wybrać numer programu z listy w górnej środkowej części ekranu.

1 > 2 > 3 + OFF w tym przypadku 1.

#### Zapisywanie programu:

Na ekranie głównym PROGRAMÓW RĘCZNYCH można również zapisać stworzony program, zarówno pojedynczy, jak i połączony. Po wybraniu ikony w prawym górnym rogu pojawi się ekran, na którym można nadać NAZWĘ i przypisać mu OBRAZ spośród tych dostępnych. Aby potwierdzić zapisanie, wybrać ikonę ZAPISZ. Zapisany program będzie dostępny w zakładce MOJE ULUBIONE w programach POTRAWY.

#### Uruchomienie / Zatrzymanie programu:

Po ustawieniu wszystkich żądanych parametrów należy rozpocząć programowanie połączone:

Wcisnąć ikonę START, aby rozpocząć program.

Wcisnąć ikonę STOP, aby zatrzymać program w trybie ręcznym.

## 6.1.2. PROGRAMY POTRAW

Dzięki PROGRAMOM POTRAW można łatwo i wygodnie przygotować dowolne danie. Po wybraniu kategorii i produktu, urządzenie wskaże odpowiednie aplikacje, łącznie z ustawieniami i akcesoriami.



### • PROGRAMY POTRAW – Skrócone Instrukcje

#### Użyć Programu Potrawy:

Wciśnięcie ikony  otworzy nowy ekran, na którym dostępne są dwa rodzaje list potraw: ELICA DISHES (jest się już w tym menu) i MY DISHES, a także specjalny tryb o nazwie DUAL COOKING (patrz w osobnym rozdziale dotyczącym tego trybu).

#### Korzystanie z List ELICA DISHES:

W ELICA DISHES programy są podzielone według rodzaju produktu, MIĘSO / RYBY / MAKARON itp. W ramach każdej kategorii proponowane są dania.

Wybrać potrawę, aby uzyskać dostęp do ekranu uruchamiania i zarządzania powiązanym programem. Można tutaj uruchomić program z ustawionymi parametrami lub zmienić ustawienia domyślne przed rozpoczęciem programu.

#### Korzystanie z List MY DISHES:

W MY DISHES znajduje się lista spersonalizowanych programów zapisanych przez użytkownika z wybranymi przez niego parametrami.

#### Uruchamianie ustawionych programów:

Sprawdzić zastosowanie zalecanej półki i tacy, następnie uruchomić program .

#### Zmiana programów przed uruchomieniem:

Przed uruchomieniem zaprogramowanego programu można zmienić niektóre parametry, aby spersonalizować proces pieczenia. Wcisnąć przycisk SPERSONALIZUJ na środku Wyświetlacza, aby umożliwić zmianę następujących parametrów: TEMPERATURA np.  170°; WAGA POTRAWY LUB PORCJI  / ; CZAS PIECZENIA ; REZULTATY PIECZENIA .

#### Zachowanie zmian wprowadzonych do zaprogramowanego programu:

Po zmianie programu można zapisać nowe ustawienia dla danego pieczenia. W tym celu wybrać ikonę  aby zmieniła kolor na pomarańczowy .

#### Zresetować program do ustawień początkowych sprzed zmiany:

W dowolnym momencie przywrócić oryginalne ustawienia, wciskając ikonę , aby znów stała się biała. .

### • PROGRAMY POTRAW – Gotowanie na parze

Niektóre potrawy są oznaczone ikoną  wskazującą, że są gotowane na parze. W takich programach po prawej stronie pojawi się również WSKAŹNIK POZIOMU WODY (w zbiorniku „M”) .

**UWAGA!** Za każdym razem, gdy używane jest gotowanie na parze, należy umyć i napełnić zbiornik M czystą wodą. W tym celu, wymontować i wyczyścić zbiornik. Przeczytać rozdział dotyczący konserwacji i zapoznać się z ilustracjami na końcu.

### • PROGRAMY POTRAW – Pieczenie z Termosondą:

Niektóre procesy pieczenia wymagają użycia termosondy. W takim przypadku poniżej temperatury pojawi się symbol . Aby uruchomić program, należy prawidłowo zamontować i ustawić sondę.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** przed użyciem termosondy uważnie przeczytać odpowiedni rozdział.



### 6.1.3. PROGRAMY SZYBKIE

Programy szybkie to uproszczony tryb działania, umożliwiający ustawienie parametrów: Program pieczenia, Temperatura, Timer. W programach szybkich nie jest możliwe zarządzanie zaawansowanymi funkcjami, takimi jak SONDA, OPOŹNIENIE, PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE, ZAPISYWANIE PROGRAMÓW. Tabele ustawień programów pozostają niezienne, podobnie jak proponowane przez Elica wskazówki dotyczące pieczenia.

#### »» PROGRAMY SZYBKIE - (TRADYCYJNE) :



#### »» PROGRAMY SZYBKIE - (NA PARZE) :



#### »» PROGRAMY SZYBKIE - (SPECJALNE):



## 6.1.4. INNE FUNKCJE PIEKARNIKA

### • OSTATNIE:

Funkcja ta umożliwia wybranie z listy jednego z ostatnio używanych programów.

Wcisnąć ikonę  na ekranie głównym piekarnika.

### • SZYBKIE NAGRZEWANIE

Funkcja ta umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika.

**Uwaga:** Nie jest możliwe rozpoczęcie pieczenia, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona wartość nagrzewania. Mimo to, można wyłączyć nagrzewanie w dowolnym momencie, aby rozpocząć programowanie.



### • SZYBKIE NAGRZEWANIE - Pełne Instrukcje

#### Aktywacja:

Na ekranie głównym Piekarnika wcisnąć ikonę Szybkiego Nagrzewania , aby uzyskać dostęp do nowej strony, na której można ustawić żądaną temperaturę nagrzewania.

Wcisnąć przycisk  (START), aby rozpocząć nagrzewanie. Aby wrócić do poprzedniego ekranu, wcisnąć .

#### Zmiana temperatury:

W dowolnym momencie można zmienić temperaturę wciskając, na głównym ekranie piekarnika, przyciski  i  wskaźnika temperatury  **Fast Pre-heat**. Można również ustawić nową temperaturę za pomocą Przelącznika. Aby przejść do ekranu na którym znajduje się Przelącznik, wcisnąć numer wskaźnika temperatury, w tym przypadku **180**. Aby wrócić do poprzedniego ekranu, wcisnąć .

#### Dezaktywować wcześniej:

Wcisnąć numer wskaźnika temperatury  **Fast Pre-heat**, w tym przypadku **180**, aby przejść do ekranu Przelącznika, a następnie wcisnąć przycisk  (STOP).

Aby wrócić do poprzedniego ekranu, wcisnąć .

#### Status Szybkiego Nagrzewania:

SZYBKIE NAGRZEWANIE JEST AKTYWNE (ale temperatura NIE została osiągnięta): ikona piekarnika zmieni się   i odpowiednio ikona SZYBKIEGO NAGRZEWANIA   **Fast Pre-heat**. Po wejściu do menu zarządzania programami nad przyciskiem ostrzeżenia wyświetli się następująca ikona: .

SZYBKIE NAGRZEWANIE JEST WŁĄCZONE (i osiągnięto temperaturę): ikona piekarnika zmieni się   i odpowiednio ikona SZYBKIEGO NAGRZEWANIA   **Fast Pre-heat**. Po wejściu do menu zarządzania programami nad przyciskiem ostrzeżenia wyświetli się następująca ikona: .

Gdy Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę, Wyświetlacz automatycznie zaproponuje dwie opcje PRZERWIJ lub UTRZYMAJ.

PRZERWIJ - Szybkie Nagrzewanie wyłączy się i będzie można ustawić żądany program.

UTRZYMAJ - piekarnik pozostanie w ustawionej temperaturze przez 20 minut.

**Uwaga:** Jeśli użytkownik nie wykona żadnego wyboru, piekarnik utrzyma temperaturę przez 20 minut, po czym wyjdzie z funkcji.

## 6.1.5. CZAS PIECZENIA

Za pomocą funkcji  TIMER można ustawiać czas trwania programu pieczenia, tak aby automatycznie przerwać działanie po upływie ustawionej wartości.

Czas trwania można ustawić, zmienić lub usunąć przed rozpoczęciem lub w trakcie trwania programu pieczenia.

Nie można zarządzać Timerem pieczenia, jeśli funkcja SONDY jest aktywna.

Do uruchomienia pieczenia nie jest konieczne ustawienie czasu trwania. Ze względów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się automatycznie po upływie XX minut, jeśli aktywna jest funkcja nagrzewania ręcznego bez ustawionego czasu trwania.

**UWAGA:** Jeśli podczas trwającego Programu, TIMER zostanie przerwany poprzez

wciśnięcie ikony resetowania  (znajdującą się po prawej stronie licznika timer), trwające programy pieczenia będą kontynuowane bez odliczania czasu. W takim przypadku ważne jest monitorowanie trwającego pieczenia, aby uniknąć przypalenia potrawy.

### • OPÓŹNIONY CZAS TRWANIA (DELAY) – Pełne Instrukcje

Tej funkcji NIE można aktywować w programach Szybkich.

Funkcja umożliwia rozpoczęcie lub zakończenie programu pieczenia po upływie czasu ustawionego przez użytkownika. Można ustawić opóźnienie rozpoczęcia od **1 minuty** do maksymalnie **23 godzin i 59 minut**.

**Uwaga:** Zawsze upewnić się, że produkty nie pozostają w komorze zbyt długo i nie ulegną zepsuciu.

**W celu aktywacji funkcji :**

Jako warunek początkowy należy ustawić czas pieczenia , następnie powrócić do ekranu głównego programu pieczenia , na którym będzie można wybrać ikonę  (po prawej stronie nad ikoną otwierania drzwiczek piekarnika). Wcisnąć, aby przejść do ekranu zarządzania funkcją Opóźnienia.

Uaktywnić funkcję za pomocą ikony w prawym górnym rogu  . Dostępne będą dwa tryby ustawień opóźnienia, jak wskazano poniżej:

 Ustawia czas rozpoczęcia programu.

 Ustawia czas zakończenia programu.

**Uwaga:** Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.

Wcisnąć przycisk POTWIERDŹ. Aby zaakceptować ustawienie i wrócić do ekranu głównego programu pieczenia. Uruchomić program .

## 6.1.6. OTWIERANIE DRZWICZEK

Drzwiczki otwierają się automatycznie po wybraniu ikony  na wyświetlaczu. W każdym przypadku możliwe jest ręczne otwarcie drzwiczek, działając z boku.

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas działania, urządzenie natychmiast zatrzyma funkcję. Po zamknięciu drzwiczek produkt wznowi działanie.

Po otwarciu drzwiczek funkcja zasysania oparów piekarnika uaktywni się na 10 sekund. Funkcję tę można wyłączyć w odpowiednim menu.

## 6.1.7. OŚWIETLENIE

Oświetleniem można zarządzać w trybie RĘCZNYM lub AUTOMATYCZNYM.

Na ekranie głównym  wybrać ikonę , następnie opcję OŚWIETLENIE, aby zarządzać ustawieniami.

**Tryb RĘCZNY:** Oświetlenie jest włączane tylko na życzenie użytkownika.

**Tryb AUTOMATYCZNY:** Po otwarciu drzwiczek urządzenia włącza się jego oświetlenie wewnętrzne. Jeśli drzwiczki pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie wyłączy się. Po zamknięciu drzwiczek oświetlenie pozostaje włączone przez 1 minutę.

W momencie uruchomienia programu pieczenia oświetlenie wewnętrzne włącza się na 3 minuty. Po zakończeniu cyklu ponownie się włącza na kolejne 3 minuty.

**UWAGA:** W każdym przypadku zawsze będzie możliwe włączenie lub wyłączenie oświetlenia za pomocą odpowiedniego polecenia.

## 6.2. SONDA TEMPERATURY

Sonda temperatury umożliwia precyzyjnie pieczenie ryb, drobiu i mięsa różnych rodzajów i o różnej wielkości. Sonda umożliwia idealne upieczenie potraw, dzięki dokładnej kontroli temperatury wewnątrz produktu. Temperatura jest mierzona za pomocą specjalnego czujnika znajdującego się wewnątrz końcówki sondy.



**Uwaga:** Termosonda może być używana WYŁĄCZNIE do monitorowania temperatury potrawy pieczonej w piekarniku, po odpowiednim podłączeniu do złącza znajdującego się w komorze. NIE UŻYWAĆ do innych celów lub w inny sposób.

**Uwaga:** Nie można stosować termosondy do przygotowywania dań płynnych.

**Uwaga:** Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.

**Uwaga:** Nie we wszystkich typach programów pieczenia można zastosować sondę punktową. Sprawdzić wcześniej w odpowiedniej tabeli.

**Uwaga:** Aby uzyskać jak najlepsze wyniki, produkt powinien mieć temperaturę pokojową.

### ● SONDA TEMPERATURY – Maksymalna temperatura użytkowania

 **Maksymalna temperatura robocza sondy wynosi 220°C**



Gdy sonda jest włożona, a temperatura w komorze piekarnika przekracza 220°C, na wyświetlaczu pojawi się komunikat OSTRZEGAWCZY, a piekarnik automatycznie otworzy drzwiczki. Będzie działał do momentu wyjęcia sondy lub do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia nie spadnie poniżej 220°C.

### ● TERMOSONDA – Pełne Instrukcje

**Aktywacja i podłączenie sondy:**

Zarządzanie sondą odbywa się w menu TEMPERATURA  programów RĘCZNYCH lub POTRAW. Jest ona domyślnie wyłączona. W menu TEMPERATURA wybrać SONDA w prawym górnym rogu.

Na tym ekranie włączyć wykrywanie . w lewym górnym rogu pojawi się ikona . Podłączyć kabel sondy do wtyczki piekarnika, ikona zasygnalizuje połączenie zmieniając kolor .

**Uwaga:** Po podłączeniu kabla sondy i wejściu do tego menu, funkcja  włączy się automatycznie, a ikona stanu sondy będzie wskazywać, że sonda jest podłączona .

**Uwaga:** Jeśli kabel sondy jest podłączony do piekarnika, wyłączenie funkcji będzie niemożliwe. Taki stan będzie wskazywany ikoną:  ➔ .

### Zarządzanie Funkcjami Sondy:

Sonda może pracować w dwóch trybach: RĘCZNYM (Target) lub MONITOROWANIE.

Po aktywacji sondy, na środkowym przełączniku uaktywni się ikona . Jej wciśnięcie spowoduje przełączenie jednego trybu na drugi.

**Tryb MONITOROWANIA:** sonda wykrywa tylko temperaturę. Wartość ta będzie wyświetlana obok temperatury ustawionej na głównym ekranie wyświetlacza programów

RĘCZNEGO lub POTRAW.  210°C  80°C

**Tryb RĘCZNY (Target):** W trybie Target wartość temperatury wewnątrz produktu musi być ustawiona ręcznie. Wartość ta będzie wyświetlana obok temperatury ustawionej na głównym ekranie wyświetlacza programów RĘCZNEGO lub POTRAW.

 210°C  80°C Obok dużej liczby ustawionej temperatury, w tym przypadku 80°C, wyświetlana jest wartość odnosząca się do temperatury mierzonej w czasie rzeczywistym przez sondę. W tym przypadku 30°C.

**UWAGA:** Możliwy do wybrania zakres temperatury to minimum 20°C, a maksimum 90°C. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wewnętrznej rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie przestanie nagrzewać.

W tym trybie nie będzie możliwe ręczne ustawienie CZASU wyłączenia piekarnika, ponieważ będzie on zarządzany przez sondę.

#### Procedura wprowadzania/podłączania Sondy:

Umieść potrawę na blasze do pieczenia "→". Włożyć końcówkę sondy do środka produktu "→". Upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszy punkt produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu. "→" Podłączyć wtyczkę sondy do odpowiedniego gniazda.



##### Cienkie plastry mięsa

Włożyć sondę do najgrubszego punktu.



##### Gruby kawałek mięsa

Włożyć sondę od góry, trzymając ją pod kątem.



##### Drób

Włożyć sondę w najgrubszy punkt piersi kurczaka. W zależności od charakterystyki drobiu, termometr do pieczenia należy wkładać poprzecznie lub podłużnie.



Ułożyć drób na grillu piersią skierowaną w dół



##### Ryby

Włożyć sondę do pieczenia za głowę ryby w kierunku ości.

Położyć całą rybę na grillu, nie obracając jej i używając np. połówek ziemniaków jako podpórki.

## 6.3. TABELA KONTROLI TEMPERATURY Z SONDĄ TEMPERATURY

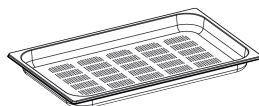
| WOŁOWINA                                        | krwisty | Średnio wysmażony | Dobrze wysmażony |
|-------------------------------------------------|---------|-------------------|------------------|
| Rostbef                                         | 45°     | 60°               | 70°              |
| Antrykot                                        | 45°     | 60°               | 70°              |
| Klops mięsny                                    | 80°     | 83°               | 86°              |
| WIEPRZOWINA                                     |         |                   |                  |
| Schab lub polędwica                             | 65°     | 68°               | 72°              |
| Golonka                                         | 80°     | 83°               | 85°              |
| Polędwica                                       | 65°     | 69°               | 75°              |
| Szynka                                          | 65°     | 70°               | 75°              |
| CIEŁĘCINA                                       |         |                   |                  |
| Pieczeń cielęca                                 | 75°     | 78°               | 80°              |
| Gicz cielęca                                    | 80°     | 83°               | 85°              |
| Schab cielęcy                                   | 65°     | 68°               | 70°              |
| KRÓLIK                                          |         |                   |                  |
| Królik w całości/pieczeń z królika              | 72°     | 75°               | 80°              |
| JAGNIĘCINA / BARANINA                           |         |                   |                  |
| Udziec barani                                   | 80°     | 85°               | 88°              |
| Comber barani                                   | 75°     | 80°               | 85°              |
| Pieczeń jagnięca/Udziec jagnięcy                | 65°     | 70°               | 75°              |
| DZICZYŻNA                                       |         |                   |                  |
| Comber z zająca/Comber z jelenia                | 60°     | 70°               | 75°              |
| Udziec zajączy/cały zając/Udziec jeleni         | 70°     | 75°               | 80°              |
| DRÓB                                            |         |                   |                  |
| Kurczak                                         | 80°     | 83°               | 86°              |
| Kaczka cała lub połówka/                        | 75°     | 80°               | 85°              |
| Indyk w całości lub filet                       | 60°     | 65°               | 70°              |
| RYBY (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)                   |         |                   |                  |
| Duża ryba gotowana na parze/pieczona w całości  | 60°     | 64°               | 68°              |
| GULASZE - WARZYWA GOTOWANE                      |         |                   |                  |
| Zapiekanka z cukinii/ brokułów/ kopru włoskiego | 85°     | 88°               | 91°              |
| GULASZE - SMACZNE DANIA                         |         |                   |                  |
| Cannelloni/Lasagne/Zapiekanka makaronowa        | 85°     | 88°               | 91°              |

## 7. AKCESORIA

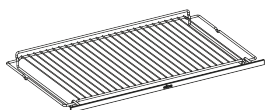
### AKCESORIA ELICA:



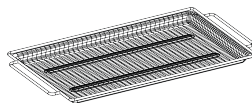
**Szklana Blacha** : Przydatna do pieczenia ciast, ciastek, herbatników, mrożonek i pieczeni. Może być również stosowana jako pojemnik na tłuszcz podczas pieczenia na grillu.



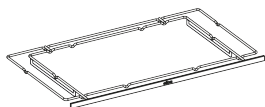
**Perforowana Blacha**: Przydatna do gotowania na parze. Możliwość połączenia z rusztem wielofunkcyjnym.



**Ruszt**: Przydatny do podtrzymywania pojemników, naczyń i foremek, ale także do pieczenia potraw, które mogą kapać, takich jak pieczeni i produkty grillowane.



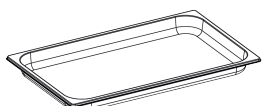
**Ruszt do smażenia powietrzem**: do stosowania podczas smażenia powietrzem. Możliwość połączenia z rusztem wielofunkcyjnym



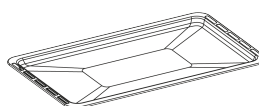
**Ramka podtrzymująca**: Podpora do stosowania w połączeniu z innymi akcesoriami, w zależności od przygotowywanej potrawy.



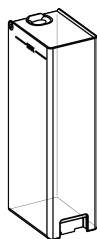
**Dodatkowe podparcie blach do pizzy**: Przydatna podczas pieczenia mrożonej pizzy. Możliwość połączenia z rusztem wielofunkcyjnym



**Pełna blacha**: Przydatna do pieczenia potraw, które nie kapią lub są określonej grubości i muszą zachować kształt, takich jak lasagne itp. Możliwość połączenia z rusztem wielofunkcyjnym



**Metalowa blacha (\*)** : Przydatna do pieczenia ciast, ciastek, herbatników, mrożonek i pieczeni. Może być również stosowana jako pojemnik na tłuszcz podczas pieczenia na grillu.



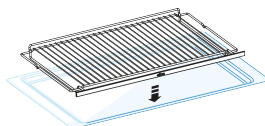
**Zbiornik na wodę (M)** : Do gotowania na parze. Sposób prawidłowego użytkowania opisano w rozdziale przeznaczony do gotowania na parze. Uważnie przeczytać rozdział dotyczący konserwacji Zbiornika



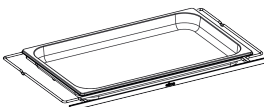
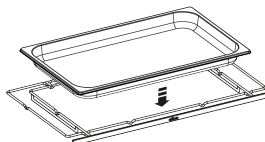
**Termosonda** : Do pomiaru temperatury produktów, takich jak mięso lub ryby. Szczegółowe informacje wskazano w odpowiednim rozdziale poświęconym termosondzie

(\*) Brak w zestawie, do nabycia osobno na stronie [www.elica.com](http://www.elica.com)

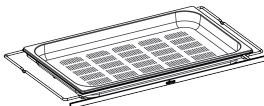
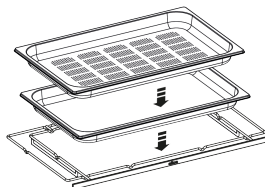
### ŁĄCZENIE AKCESORIÓW:



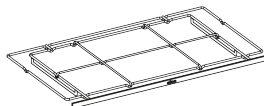
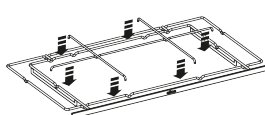
**Ruszt + Szklana blacha** : Można jednocześnie użyć rusztu i blachy w celu zebrania wyciekających płynów.



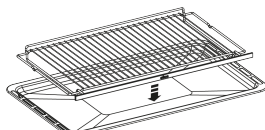
**Pełna blacha + Ramka podtrzymująca**: Można użyć blachy do potraw, które wymagają głębokiego dna. Blacha Elica może być stosowana w połączeniu z wielofunkcyjną Podporą Elica.



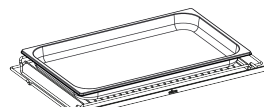
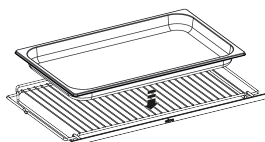
**Perforowana Blacha + Pełna Blacha + Ramka podtrzymująca**: Perforowana blacha może być stosowana podczas przyrządzania potraw, które wymagają głębokiego dna i wyciekają z nich płyny powstałe podczas pieczenia. Perforowana blacha Elica może być stosowana w połączeniu z Blachą i wielofunkcyjną Podporą Elica.



**Dodatkowa podpora na blachy do pizzy + Ramka podtrzymująca**: Można użyć podpory do Pizzy wraz z Podporą wielofunkcyjną do pieczenia potraw, które wymagają dużej ilości powietrza z dołu piekarnika.



**Ruszt + Blacha (\*)** : Można jednocześnie użyć rusztu i blachy w celu zebrania wyciekających płynów.



**Pełna Blacha na Ruszcie**: Blachy innych producentów, które nie są kompatybilne z Podporą wielofunkcyjną Elica lub stałymi bocznymi prowadnicami piekarnika, można umieścić na ruszcie Elica.



## 8. PRZETESTOWANE PRZEZ NAS

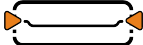
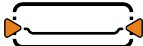
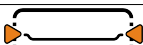
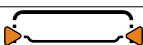
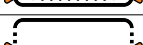
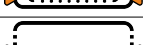
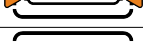
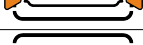
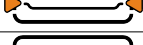
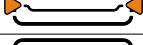
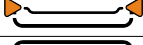
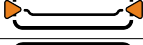
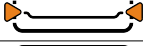
Poniższe tabele mają charakter orientacyjny; czas pieczenia zawsze zależy od przepisu i ilości potrawy.

Czasy pieczenia odnoszą się do nagrzanego piekarnika; czas i temperatura są podane jako zakres, w którym powinno odbywać się pieczenie.

W przypadku korzystania z Termosondy należy zapoznać się z odpowiednim punktem.

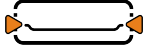
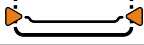
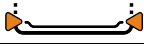
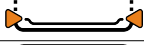
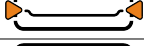
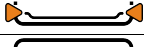
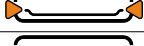
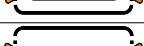
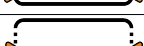
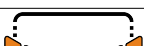
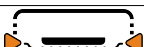
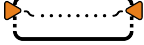
### 8.1. TABELE PIECZENIA - CIASTA

Niniejsza tabela zawiera informacje na temat pieczenia Ciast i deserów przy użyciu programów ręcznych.

| Potrawa                      | Program                                                                             | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i poziom |   |                                                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Muffiny                      |    | 160 - 180      | 15-25             | Blacha              | 3 |    |
|                              |    | 150 - 170      | 20-30             | Blacha              | 2 |    |
| Biszkopt                     |    | 150 - 170      | 30 - 50           | Blacha na grillu    | 1 |    |
|                              |    | 150 - 160      | 30 - 40           | Blacha na grillu    | 1 |    |
| Rolada biszkoptowa           |    | 190 - 210      | 10 - 20           | Blacha              | 2 |    |
|                              |    | 180 - 200      | 10 - 20           | Blacha              | 2 |    |
| Plum cake                    |    | 170 - 180      | 45 - 60           | Blacha na grillu    | 1 |    |
|                              |    | 160 - 170      | 45 - 55           | Blacha na grillu    | 1 |    |
| Ciasta drożdżowe             |    | 150 - 180      | 30 - 50           | Blacha na grillu    | 1 |    |
|                              |    | 160 - 180      | 30 - 45           | Blacha na grillu    | 1 |    |
| Tarty owocowe                |    | 170 - 190      | 45 - 65           | Blacha na grillu    | 1 |    |
|                              |    | 150 - 180      | 45 - 60           | Blacha na grillu    | 1 |    |
| Babka piaskowa               |   | 170 - 190      | 45 - 65           | Blacha na grillu    | 1 |   |
|                              |  | 160 - 180      | 45 - 60           | Blacha na grillu    | 1 |  |
| Ciastka                      |  | 150 - 170      | 15 - 35           | Blacha              | 2 |  |
|                              |  | 140 - 170      | 15 - 30           | Blacha              | 2 |  |
| Ptysie                       |  | 190 - 200      | 25 - 35           | Blacha              | 2 |  |
|                              |  | 180 - 200      | 20 - 30           | Blacha              | 2 |  |
| Bezy                         |  | 90 - 110       | 110 - 150         | Blacha              | 2 |  |
|                              |  | 90 - 100       | 100 - 130         | Blacha              | 2 |  |
|                              |  | 90 - 100       | 110 - 150         | Blacha              | 2 |  |
| Tarta z dżemem               |  | 170 - 180      | 35 - 50           | Blacha na grillu    | 1 |  |
|                              |  | 160 - 180      | 35 - 45           | Blacha na grillu    | 1 |  |
| Szarlotka na kruchym cieście |  | 160 - 170      | 70 - 100          | Blacha na grillu    | 1 |  |
|                              |  | 150 - 160      | 60 - 90           | Blacha na grillu    | 1 |  |

## 8.2. TABELE PIECZENIA - PIECZYWO, PIZZA I SŁONE TARTY

Niniejsza tabela zawiera informacje na temat Pieczywa, Pizzy i Słonych tart przy użyciu programów ręcznych.

| Potrawy               | Program                                                                             | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i Poziom Półki |   |                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bulki                 |    | 190 - 220      | 25 - 40           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |    | 180 - 200      | 20 - 35           | Blacha                    | 2 |    |
|                       |    | 190 - 210      | 20 - 35           | Blacha                    | 1 |    |
| Bulki gotowe, mrożone |    | 200 - 220      | 10 - 20           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |    | 180 - 200      | 10 - 15           | Blacha                    | 2 |    |
|                       |    | 90             | 15 - 25           | Blacha                    | 1 |    |
| Bulki mleczone        |    | 180 - 200      | 25 - 35           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |    | 170 - 190      | 20 - 30           | Blacha                    | 2 |    |
|                       |    | 170 - 180      | 20 - 30           | Blacha                    | 1 |    |
| Chleb (1 kg)          |    | 220 - 230      | 10 - 15           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |    | 180 - 190      | 30 - 40           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |    | 190 - 210      | 50 - 60           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |    | 210 - 220      | 15 - 20           | Blacha                    | 1 |    |
|                       |   | 180 - 190      | 30 - 40           | Blacha                    | 1 |   |
| Pizza, wysoka *       |  | 230 - 250      | 20 - 30           | Blacha                    | 2 |  |
|                       |  | 230 - 250      | 20 - 30           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |
|                       |  | 220 - 230      | 15 - 30           | Blacha                    | 1 |  |
|                       |  | 220 - 230      | 15 - 30           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                       |  | 210 - 230      | 15 - 25           | Blacha                    | 1 |  |
|                       |  | 210 - 230      | 15 - 25           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Pizza, cienka         |  | 230 - 250      | 10 - 20           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Pizza mrożona         |  | 200 - 220      | 10 - 20           | Ruszt                     | 1 |  |
| Tarty na słono        |  | 200 - 210      | 35 - 50           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                       |  | 180 - 190      | 30 - 40           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                       |  | 190 - 200      | 25 - 35           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Quiche                |  | 190 - 210      | 30 - 45           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                       |  | 180 - 200      | 30 - 40           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                       |  | 190 - 200      | 25 - 40           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Tosty **              |  | 3              | 1 - 3             | Ruszt                     | 4 |  |

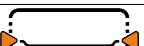
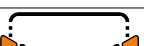
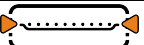
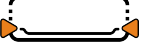
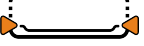
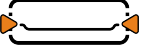
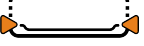
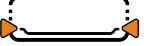
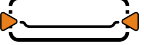
\* Dodać mozzarellę w połowie czasu pieczenia;

\*\* Nagrzewać przez 5 minut.

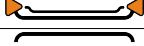
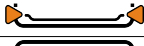
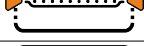
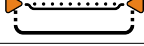
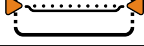
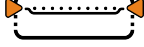
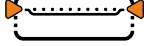
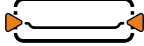
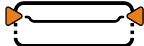


## 8.3. TABELA PIECZENIA - MIĘSO

Niniejsza tabela zawiera informacje na temat pieczenia Mięsa przy użyciu programów ręcznych. - Str.1/2

| Potrawy                         | Program                                                                             | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i Poziom Półki |   |                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kurczak w całości               |    | 200 - 220      | 70 - 90           | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |    | 200 - 220      | 70 - 90           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                 |    | 190 - 210      | 55 - 70           | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |    | 190 - 210      | 55 - 70           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 190      | 55 - 65           | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 190      | 55 - 65           | Blacha na ruszcie         |   |    |
| Kurczak, rozcięty ***           |    | 3              | 50 - 60           | Ruszt na blasze           | 3 |    |
| Udziec z indyka z kością        |    | 180 - 190      | 55 - 75           | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 190      | 55 - 75           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                 |    | 170 - 190      | 60 - 80           | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |    | 170 - 190      | 60 - 80           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
| Pieczeń cielęca/wołowa (800 g)  |    | 180 - 200      | 70 - 100          | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |    | 180 - 200      | 70 - 100          | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                 |    | 80 - 100       | 200 - 240         | Blacha                    | 1 |    |
|                                 |  | 80 - 100       | 200 - 240         | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                                 |  | 160 - 180      | 60 - 90           | Blacha                    | 1 |  |
|                                 |  | 160 - 180      | 60 - 90           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Filet wołowy, średnio wysmażony |  | 190 - 200      | 50 - 60           | Blacha                    | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 200      | 50 - 60           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                                 |  | 200 - 210      | 40 - 50           | Blacha                    | 2 |  |
|                                 |  | 200 - 210      | 40 - 50           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |
| Pieczeń wołowa, różowa (800 g)  |  | 190 - 210      | 55 - 65           | Blacha                    | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 210      | 55 - 65           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 200      | 50 - 60           | Blacha                    | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 200      | 50 - 60           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                                 |  | 180 - 200      | 50 - 70           | Blacha                    | 1 |  |
|                                 |  | 180 - 200      | 50 - 70           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Filet wieprzowy                 |  | 190 - 200      | 35 - 45           | Blacha                    | 1 |  |
|                                 |  | 190 - 200      | 35 - 45           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                                 |  | 200 - 210      | 30 - 40           | Blacha                    | 2 |  |
|                                 |  | 200 - 210      | 30 - 40           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |

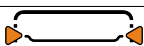
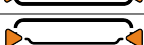
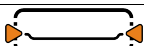
\*\*\* Obrócić po 2/3 czasu pieczenia

| Potrawy                               | Program                                                                             | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i Poziom Półki |   |                                                                                       |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Pieczeń wieprzowa                     |    | 190 - 210      | 50 - 80           | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 190 - 210      | 50 - 80           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                       |    | 180 - 200      | 60 - 90           | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 180 - 200      | 60 - 90           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                       |    | 170 - 180      | 70 - 80           | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 170 - 180      | 70 - 80           | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
| Golonka wieprzowa, wstępnie ugotowana |    | 180 - 190      | 100 - 120         | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 180 - 190      | 100 - 120         | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                       |    | 150 - 170      | 90 - 110          | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 150 - 170      | 90 - 110          | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
| Udziec jagnięcy                       |    | 170 - 190      | 80 - 110          | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 170 - 190      | 80 - 110          | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
|                                       |    | 160 - 180      | 90 - 120          | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |    | 160 - 180      | 90 - 120          | Blacha na ruszcie         | 1 |    |
| Klops mięsny                          |    | 190 - 200      | 80 - 90           | Blacha                    | 1 |    |
|                                       |   | 190 - 200      | 80 - 90           | Blacha na ruszcie         | 1 |   |
|                                       |  | 190 - 200      | 70 - 80           | Blacha                    | 1 |  |
|                                       |  | 190 - 200      | 70 - 80           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                                       |  | 170 - 180      | 60 - 70           | Blacha                    | 1 |  |
|                                       |  | 170 - 180      | 60 - 70           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Hamburger ***                         |  | 3              | 20 - 30           | Ruszt na blasze           | 4 |  |
| Steki wieprzowe ***                   |  | 2              | 15 - 20           | Ruszt na blasze           | 4 |  |
| Kiełbaski ***                         |  | 3              | 15 - 25           | Ruszt na blasze           | 4 |  |
| Żeberka wieprzowe ***                 |  | 2              | 35- 50            | Ruszt na blasze           | 4 |  |
| Kotlety jagnięce ***                  |  | 3              | 15 - 25           | Ruszt na blasze           | 4 |  |
| Kotlety, świeże                       |  | 190 - 210      | 20 - 35           | Blacha                    | 2 |  |
|                                       |  | 190 - 210      | 20 - 35           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |
| Kotlety mrożone                       |  | 210 - 220      | 15 - 25           | Blacha                    | 4 |  |
|                                       |  | 210 - 220      | 15 - 25           | Blacha na ruszcie         | 4 |  |

\*\*\* Obrócić po 2/3 czasu pieczenia

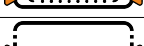
## 8.4. TABELA PIECZENIA - RYBY

Niniejsza tabela zawiera informacje na temat pieczenia Ryb przy użyciu programów ręcznych.

| Potrawy                 | Program                                                                           | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i Poziom Półki |   |                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ryba w całości          |  | 160 - 180      | 30 - 40           | Blacha                    | 1 |  |
|                         |  | 160 - 180      | 30 - 40           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                         |  | 170 - 190      | 20 - 30           | Blacha                    | 2 |  |
|                         |  | 170 - 190      | 20 - 30           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |
| Ryba, filet             |  | 160 - 170      | 15 - 25           | Blacha                    | 1 |  |
|                         |  | 160 - 170      | 15 - 25           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                         |  | 80 - 100       | 30 - 50           | Blacha                    | 1 |  |
|                         |  | 80 - 100       | 30 - 50           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
|                         |  | 2              | 15 - 25           | Blacha                    | 3 |  |
|                         |  | 2              | 15 - 25           | Blacha na ruszcie         | 3 |  |
| Ryba, mrożony filet     |  | 200 - 210      | 15 - 20           | Blacha                    | 2 |  |
|                         |  | 200 - 210      | 15 - 20           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |
| Paluszki rybne, mrożone |  | 210 - 220      | 15 - 25           | Blacha                    | 2 |  |
|                         |  | 210 - 220      | 15 - 25           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |

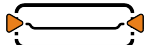
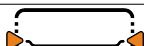
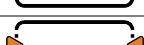
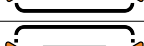
## 8.5. TABELA PIECZENIA - ZAPIEKANKI

Niniejsza tabela zawiera informacje na temat pieczenia Zapiekanek przy użyciu programów ręcznych.

| Potrawy               | Program                                                                             | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i Poziom Półki |   |                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagne               |  | 190 - 200      | 45 - 65           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Lasagne               |  | 180 - 190      | 40 - 60           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Lasagne               |  | 170 - 190      | 40 - 50           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Lasagne, mrożona      |  | 180 - 190      | 35 - 40           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Cannelloni            |  | 190 - 200      | 45 - 55           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Cannelloni            |  | 180 - 190      | 40 - 50           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Zapiekanka makaronowa |  | 200 - 220      | 20 - 30           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Zapiekanka makaronowa |  | 190 - 210      | 15 - 25           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |

## 8.6. TABELA PIECZENIA - WARZYWA

Niniejsza tabela zawiera informacje na temat pieczenia przy użyciu programów ręcznych.

| Potrawy                        | Program                                                                             | Temperatura °C | Min. Czas trwania | Akcesorium i Poziom Półki |   |                                                                                       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Warzywa zapiekane              |  | 180 - 200      | 25 - 45           | Blacha                    | 3 |  |
| Ziemniaki, świeże              |  | 180 - 190      | 50 - 60           | Blacha                    | 1 |  |
|                                |  | 180 - 190      | 50 - 60           | Blacha na ruszcie         | 1 |  |
| Ziemniaki, mrożone             |  | 200 - 220      | 15 - 25           | Blacha                    | 2 |  |
| Krokiety ziemniaczane, mrożone |  | 200 - 210      | 15 - 20           | Blacha                    | 2 |  |
|                                |  | 200 - 210      | 15 - 20           | Blacha na ruszcie         | 2 |  |

## 9. KONSERWACJA

**Uwaga!** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji upewnić się, że piekarnik i płyta kuchenna ostygły, a produkt, w tym okap, jest wyłączony.



Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

### 9.1. KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCEJ

#### • Czyszczenie płyty indukcyjnej

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.

#### • NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

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).

### 9.2. KONSERWACJA OKAPU

#### • Czyszczenie okapu:

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

**DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

#### • ✖A Konserwacja Filtra przeciwłuszczonego:

**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 przeciwłuszczeniowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

#### • ✖B Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):

**Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.**

Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwłuszczeniowego. Filtry

przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

**Uwaga!** Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

#### • ✖D Czyszczenie zbiorników na płyn:

Podczas korzystania z płyty kuchennej może dojść do przypadkowego rozlania płynów kuchennych; jeśli trafią one do bocznych obszarów zasysania, zgromadzą się na zbiornikach ociekowych D(1), zamontowanych na kratkach przeciwłuszczeniowych A oraz zbiornikach ociekowych D(2), znajdujące się w dolnej części bocznych komór piekarnika. Wyjąć zbiorniki D(1) zaczepione w dolnej części kratki poprzez ich wysunięcie. Opróżnić zbiorniki D(1) z zebranego płynu i wyczyścić je.

Zbiorniki D(2) opróżnia się poprzez odkręcenie czerwonych korków znajdujących się w dolnej części urządzenia, pod komorą piekarnika. Zwykle są one widoczne po otwarciu szuflady pod drzwiczkami piekarnika. **Uwaga!** Przed odkręceniem czerwonych korków upewnić się o umieszczeniu pod nimi pojemnika do zebrania płynu, który może się wylać.

**Uwaga:** Ważne jest, aby regularnie opróżniać wszystkie zbiorniki.

### 9.3. KONSERWACJA PIEKARNIKA

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Przed kolejnym nagrzewaniem całkowicie usunąć wszelkie resztki z komory pieczenia i drzwiczek. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Użyć miękkiej ściereczki zwilżonej letnią wodą. Uporczywe zabrudzenia można usunąć za pomocą specjalnych środków do czyszczenia piekarników. Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących, produktów o wysokiej zawartości alkoholu, twardych lub ściernych gąbek, myjek wysokociśnieniowych lub parowych. Nigdy nie używać detergentu do piekarników w gorącej komorze pieczenia, może to spowodować uszkodzenie emalii. Po zakończeniu czyszczenia pozostawić komorę otwartą do wyschnięcia.

#### • czyszczenie Komory Piekarnika

Oprócz ręcznego czyszczenia komory piekarnika dostępne są dwa specjalne programy do hydrolizy, z których jeden trwa 30 minut, a drugi jest bardziej wydajny i trwa 1 godzinę. Przed rozpoczęciem programu powinno się wyjąć wszystkie akcesoria.



#### • ✖H Czyszczenie drzwiczek piekarnika:

Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Wyczyść drzwiczki urządzenia miękką szmatką zwilżoną wodą. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

**Zdjąć drzwiczki z urządzenia:**

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek. Drzwiczki urządzenia są ciężkie. Podczas zdejmowania i zakładania drzwiczek należy je mocno trzymać obiema rękami po bokach.

- Elementy wewnątrz drzwiczek urządzenia mogą być ostre; przed wykonaniem tej czynności założyć rękawice ochronne.
- Zarysowana szyba drzwiczek urządzenia może pęknąć. Nie używać skrobaków do szkła ani ściernych lub żrących środków czyszczących.

#### • ✖I Czyszczenie uszczelki na drzwiczkach piekarnika:

Uszczelkę drzwiczek należy czyścić miękką szmatką zwilżoną wodą; nie wolno używać detergentów.

Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

#### • ✖L Czyszczenie akcesoriów i ramek:

Wyjęcie ramek podpierających oraz rusztów/blach ułatwia czyszczenie bocznych części piekarnika.

Wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części i umyć je oddzielnie ciepłą wodą oraz detergentem. Nie używać detergentów ściernych, agresywnych, kwaśnym lub silnie zasadowych. Może spowodować zmniejszenia efektu nieprzywierania.

#### • ✖M Czyszczenie zbiornika na wodę:

NIE suszyć zbiornika w gorącej komorze pieczenia; NIE myć zbiornika na wodę w zmywarce; opróżnić go, umyć detergentem i dokładnie wypłukać czystą wodą, pozostawić otwartą pokrywę do wyschnięcia.

#### • ✖ Czyszczenie i wymiana lampek LED

W celu oświetlania komory, piekarnik posiada 4 lampki LED o długiej żywotności. Nie wolno wyjmować lampek LED. Ze względów technicznych i bezpieczeństwa lampki LED muszą być wymieniane przez nasz dział serwisowy.

### 9.4. ODKAMNIENIE

W przypadku żądania, konieczne jest przeprowadzanie odkamieniania. W przeciwnym razie programy parowe nie będą działać. Przed rozpoczęciem programu odkamieniania wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika. Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi krok po kroku, aby prawidłowo uruchomić program. Częstotliwość odkamieniania zależy od twardości wody ustawionej w ustawieniach podstawowych.

Przed ponownym użyciu urządzenia dokładnie wypłukać pojemnik, a następnie rozpocząć kolejny cykl, używając czystej wody bez środka odkamieniającego.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| ВВЕДЕНИЕ .....                                                     | 233        |
| <b>1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ .....</b>               | <b>233</b> |
| 1.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....                      | 233        |
| 1.2. ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....                        | 233        |
| 1.3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ .....                      | 234        |
| 1.4. УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ .....                    | 234        |
| 1.5. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ .....                                   | 234        |
| 1.6. ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ВОПРОСЫ ЭКОЛОГИИ .....                        | 234        |
| <b>2. ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ .....</b>                                      | <b>235</b> |
| <b>3. НАЧАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ ИЗДЕЛИЯ .....</b>                        | <b>236</b> |
| 3.1. НАЧАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ .....                                     | 236        |
| 3.2. ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА .....          | 236        |
| 3.3. ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА .....                                        | 237        |
| <b>4. ИНДУКЦИОННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ .....</b>                           | <b>237</b> |
| 4.1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....                                      | 237        |
| 4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ .....                  | 238        |
| 4.2.1. ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....                                 | 239        |
| 4.2.2. ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА .....                                       | 240        |
| 4.3. ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ .....                                | 240        |
| <b>5. ВЫТЯЖКА .....</b>                                            | <b>241</b> |
| 5.1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....                                      | 241        |
| 5.2. ПРИМЕНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ .....                                      | 241        |
| 5.2.1. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ .....                                       | 241        |
| 5.2.2. ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА .....                                       | 241        |
| <b>6. ДУХОВКА .....</b>                                            | <b>242</b> |
| 6.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ .....                                   | 242        |
| 6.1.1. МЕНЮ РУЧНЫХ ПРОГРАММ .....                                  | 243        |
| 6.1.2. ПРОГРАММЫ «БЛЮДА» .....                                     | 248        |
| 6.1.3. БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ .....                                     | 249        |
| 6.1.4. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ .....                                | 250        |
| 6.1.5. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....                            | 250        |
| 6.1.6. ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ .....                                       | 251        |
| 6.1.7. ОСВЕЩЕНИЕ .....                                             | 251        |
| 6.2. ТЕРМОЩУП .....                                                | 251        |
| 6.3. ТАБЛИЦА ДЛЯ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОЩУПА .....    | 252        |
| <b>7. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....</b>                                     | <b>253</b> |
| <b>8. ПРОВЕРЕНО НАМИ .....</b>                                     | <b>254</b> |
| 8.1. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ДЕСЕРТЫ .....                         | 254        |
| 8.2. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ХЛЕБ, ПИЦЦА И ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОГИ ..... | 255        |
| 8.3. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - МЯСО .....                            | 256        |
| 8.4. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - РЫБА .....                            | 258        |
| 8.5. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА .....                | 258        |
| 8.6. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ОВОЩИ .....                           | 258        |
| <b>9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>                           | <b>259</b> |
| 9.1. УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ .....                           | 259        |
| 9.2. УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ .....                                        | 259        |
| 9.3. ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ .....                                    | 259        |
| 9.4. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ .....                                         | 260        |



**Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве.** Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

**Устройство может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.**

- Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

- Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

- Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Убедитесь в целостности устройства перед установкой. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

: детали, обозначенные данным знаком, можно приобрести отдельно у специализированных дистрибьюторов.

\*: детали, обозначенные данным знаком, являются опциями, поставляемыми только в определенных моделях и их можно приобретать на сайтах [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

### 1.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Следует строго придерживаться следующих инструкций:

- Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.
- При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.
- Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм.
- При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов.
- Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке.
- Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.
- Изделием 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 изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.
- Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям.
- В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия.
- Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделии или вблизи него.
- При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются.
- Готовка без присмотра на варочной поверхности с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару.
- Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться.
- За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором.
- НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла.
- Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева.
- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды.
- Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.
- По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону.
- Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. Не используйте парочистители – опасность поражения током.
- Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья.
- Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.
- Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.
- Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора

следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

- Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной поверхности важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия.
- Если поверхность треснула, выключите изделие, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Опасность возгорания: не кладите предметы на варочные поверхности.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться.
- Важно: после использования выключите варочную поверхность при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды.
- Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на поверхность. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию.
- Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.
- Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью.
- В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.
- Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими.

- Несоблюдение правил очистки изделия, периодичности замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания.
- Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе.
- В любом случае следует избегать использования открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания.
- Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.
- Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений – строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений.
- Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо.
- Запрещено использовать изделие без правильно установленной решетки!

- Всегда используйте соответствующие прихватки, чтобы снять или вставить термостойкие принадлежности или кастрюли.
- Легковоспламеняющиеся предметы, помещенные в рабочую камеру, могут загореться.
- Никогда не размещайте легковоспламеняющиеся предметы внутри рабочей камеры. Никогда не открывайте дверцу прибора, если из него выходит дым. Выключите прибор и выньте вилку или предохранитель в блоке предохранителей.
- Пищевые отходы, жир и подливка от жаркого могут загореться. Перед использованием прибора очистите нагревательные элементы и принадлежности от крупных загрязнений. При открытии дверцы прибора происходит движение воздуха, которое может поднять бумагу для выпечки. Она может соприкоснуться с нагревательными элементами и загореться.
- Во время предварительного нагрева никогда не кладите бумагу для выпечки на принадлежности, если она плохо закреплена. Всегда закрепляйте бумагу для выпечки посудой или противнем. Застелите бумагой для выпечки только необходимую поверхность. Бумага для выпечки не должна выступать из принадлежности.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут загореться. Не готовьте блюда с большим количеством крепких алкогольных напитков. Употребляйте только небольшое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Открывайте дверцу прибора осторожно.
- При открытии дверцы прибора может выйти горячий пар. При определенных температурах пар не виден. При открытии не стойте слишком близко к прибору. Открывайте дверцу прибора осторожно. Держите детей подальше от устройства.
- Наличие воды в горячей рабочей камере может привести к образованию пара. Никогда не наливайте воду в горячую духовку.
- Вода в чашке может стать очень горячей во время следующего включения прибора. Опорожняйте чашку для воды после каждого использования прибора с паром. Снятие чашки может привести к переливанию горячей жидкости. Осторожно извлеките горячую принадлежность, обязательно надев прихватку.
- В рабочей камере выделяется горячий пар. При работе прибора с паром не прикасайтесь к рабочей камере.
- Не заливайте легковоспламеняющиеся жидкости (например, алкогольные напитки) в чашку для воды. Заполняйте чашку только водой или рекомендованным раствором для удаления накипи.
- Убедитесь, что прибор выключен, прежде чем заменить лампу, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Используйте только датчик температуры (датчик температуры в центре), рекомендованный для данного прибора.
- Духовка оснащена датчиком температуры для контроля температуры приготавливаемой пищи. Это приспособление имеет максимальную рабочую температуру, внимательно прочтите раздел, посвященный этому приспособлению, в главе об использовании духовки.

- Детей младше 8 лет следует держать вдали и под постоянным присмотром, так как доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования.

### 1.2. ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Отсоедините изделие 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, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе.
- Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель

питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроеного в мебель, к электрической сети. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Не использовать тройники или удлинители. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. ● Изделие предназначено для постоянного подключения к электросети, поэтому подключение к стационарной сети производите через многополюсный выключатель в соответствии с правилами монтажа, который обеспечивает полное отключение сети в условиях категории перенапряжения III, и который легко доступен после установки. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

Следующие показания соответствуют нормам с учетом **НОМИНАЛЬНОЙ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ (13 кВт)**.

Соединения должны быть выполнены электриком. Размеры кабелей являются минимальными, требуемыми законом во избежание проблем с безопасностью, и их также следует учитывать в случае ограничения мощности.

● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов 10 мм<sup>2</sup> при однофазном подключении, и минимум 2,5 см<sup>2</sup> для трехфазного подключения.

● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Внимание!** Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что кабель питания подключен правильно.

**УПРАВЛЕНИЕ ПИТАНИЕМ:** изделие имеет функцию Power Management, позволяющую задать предел потребляемой мощности (кВт)

Выберите характеристики защиты электрической системы в зависимости от выбранного уровня ограничения мощности.

## 1.3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

● Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

● **Перед началом установки:** После распаковки изделия убедитесь, что оно не повреждено в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке. 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** **Внимание!** Это изделие предусматривает различные решения для установки. Прежде чем подготовить мебель, выберите то, которое наиболее соответствует вашим потребностям.

 **Чтобы узнать о способах установки, доступных для этого изделия, обратитесь к иллюстрациям в конце руководства, отмеченным этим символом.**

Только профессиональная установка согласно данной инструкции гарантирует безопасное использование. В случае повреждения вследствие неправильной установки ответственность ложится на лицо, осуществившее установку прибора.

Во избежание перегрева нельзя устанавливать прибор за декоративной панелью.

● Для оптимизации установки фильтрующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

● **Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

● **Внимание!** Несоблюдение данных инструкций при установке винтов и фиксирующих приспособлений может повлечь за собой риски, связанные с электричеством.

● **Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

## 1.4. УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Этот аппарат маркирован классификационным знаком в соответствии с Директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот 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. Утилизируйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

## 1.5. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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; • Электромагнитная совместимость: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 1.6. ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ВОПРОСЫ ЭКОЛОГИИ

### ● ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки. Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном. Где это возможно, закрывайте кастрюли крышками в процессе варки. Готовьте овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления. Используйте скороварку, это значительно уменьшает энергопотребление и время варки. Ставьте кастрюлю в центре варочной зоны, отмеченной на поверхности.

### ● ВЫТЯЖКА

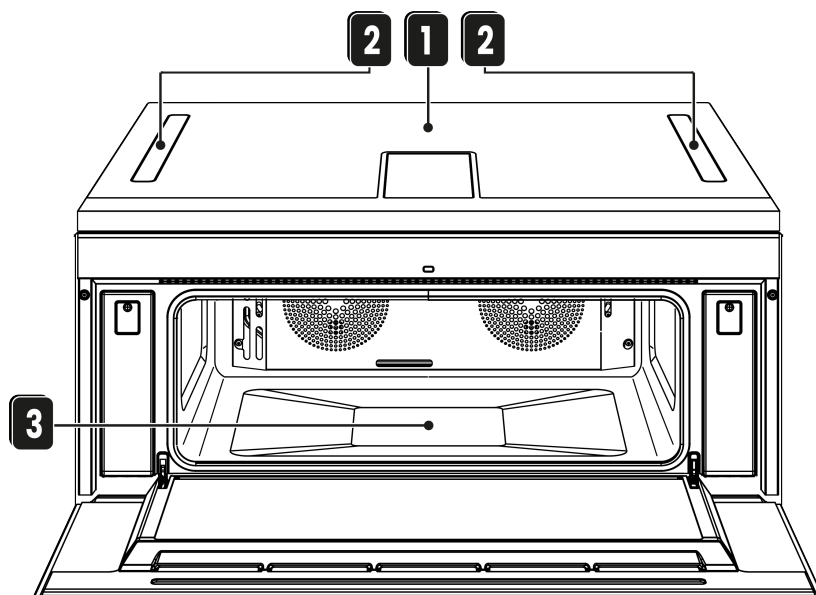
Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дыма и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздухопроводы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

### ● ДУХОВКА

Разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте. Замороженные продукты необходимо разморозить, прежде чем помещать их в рабочую камеру. Удалите все ненужные принадлежности из рабочей камеры. Во время приготовления как можно меньше открывайте дверцу прибора. Если вы готовите несколько десертов, рекомендуется готовить их в духовке один за другим. Учитывая особенности размера полости, в рабочую камеру можно вставить несколько форм рядом друг с другом. Используйте темные формы, покрытые черной эмалью или краской, желателен черной эмалью, так как они поглощают тепло. При выключении духовки на дисплее отображается индикация остаточного тепла. Вы можете использовать это тепло, чтобы сохранить еду теплой. Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духовки, остаточное тепло внутри духовки будет поддерживать процесс приготовления. Выключайте лампу во время готовки, включайте ее только при необходимости.



## 2. ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ



### Основные части:

- 1 Индукционная поверхность
- 2 Вытяжка
- 3 Духовка

## 3. НАЧАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ ИЗДЕЛИЯ

Примечание: Меню настроек может быть обновлено после выхода изделия на рынок.

Примечание: некоторые функции, перечисленные в данном руководстве, могут быть недоступны.

При первом подключении духовки к электросети вам будет предложено провести начальную настройку изделия. Некоторые параметры важны для правильного функционирования прибора. См. следующие главы, посвященные НАЧАЛЬНЫМ НАСТРОЙКАМ.

Всегда можно изменить параметры, введенные при начальной настройке, позднее;

для этого войдите в меню общих настроек с помощью кнопки  на ГЛАВНОЙ странице.

### 3.1. НАЧАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Для доступа к меню настроек нажмите кнопку . Появится прокручиваемое меню с элементами, которые также можно просмотреть на изображении ниже.

**ВНИМАНИЕ!** Эти настройки необходимы для корректной работы изделия.



• **ЯЗЫК:**    ...

Выберите язык.

• **КОНФИГУРАЦИЯ СЕТИ Wi-Fi:**   ...

Для подключения изделия к маршрутизатору домашней сети. Введите данные по мере необходимости.

• **СТРАНА:**    ...

Выберите свою страну.

• **ДАТА И ВРЕМЯ:**    ...

Установите данные, указанные на экране.

• **STANBY ENERGY CONTROL:**    ...

Управление включением/выключением режима Energy Control из режима ожидания. Если он отключен, можно отображать часы и другую информацию, даже если изделие выключено. В активном режиме потребление энергии будет ограничено до минимума при выключении изделия.

• **POWER LIMITATION:**    ...

Установите потребление мощности изделия.

Установите ПРЕДЕЛ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ В ДОМЕ в соответствии с максимальным порогом потребляемой мощности в вашем доме.

Установите ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДЕЛ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ, который вы хотите выделить для изделия.

• **ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ:**    ...

Позволяет изделию устанавливать периодичность мойки для удаления накипи. Установите значение жесткости воды в вашем доме. В комплект поставки входит полоска для определения жесткости воды. Эта настройка важна для периодичности удаления накипи.

• **СОЗДАНИЕ АККАУНТА:**   ...

Свяжите свое изделие со своей учетной записью, чтобы получить эксклюзивные преимущества и дополнительные функции, такие как голосовой помощник.

• **СПОСОБЫ УСТАНОВКИ:**    ...

Установите тип удаления дыма в изделии.

Система всасывания, которая отводит пары и дым, образующиеся от варочной поверхности и духовки, может использоваться в вытяжной версии с выводом наружу или в фильтрующей версии с внутренней рециркуляцией. Обратитесь к разделу данного руководства, касающемуся установки, и сайты [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных версий установки, как фильтрующей, так и всасывающей.

•  **Фильтрующая версия:**

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение через соответствующие каналы (запахоулавливающие фильтры и каналы приобретаются отдельно). Для получения дополнительной информации обращайтесь к страницам иллюстрированной части данного руководства, посвященным принадлежностям и конфигурациям (для фильтрующей версии).

•  **Вытяжная версия:**

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно). Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность.

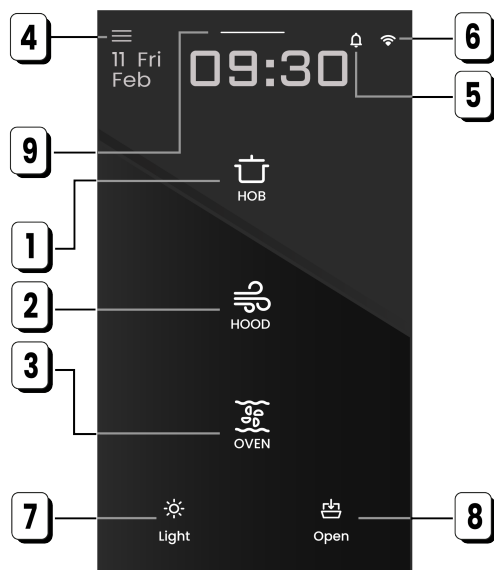
Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки: • Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров. • На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90°. • Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).

### 3.2. ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА

Функциональность продукта можно обновить, подключив его к сети Wi-Fi и загрузив новые версии, которые предоставит Elica.

### 3.3. ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА

После выполнения начальной настройки и после каждого последующего включения изделия будет отображаться следующая главная страница:



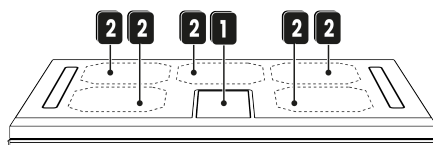
#### Информация, отображаемая на дисплее:

- |   |   |                                   |
|---|---|-----------------------------------|
| 1 |   | Главное меню варочной поверхности |
| 2 |   | Главное меню вытяжки              |
| 3 |   | Главное меню духовки              |
| 4 |   | Меню настроек                     |
| 5 |   | Меню уведомлений                  |
| 6 |   | Меню Wi-Fi                        |
| 7 |   | Включение подсветки               |
| 8 |   | Открытие дверцы духовки           |
| 9 | - | Быстрое меню (прокрутите вниз)    |

#### Значки, относящиеся к состоянию устройства:



## 4. ИНДУКЦИОННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



#### Основные части:

- 1 Дисплей с органами управления
- 2 Варочные зоны

### 4.1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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: **Более надежная:** меньшая температура на стеклянной поверхности. **Более быстрая:** время разогрева еды меньше. **Более точная:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды. **Более эффективная:** 90 % энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

#### • Емкости для варки



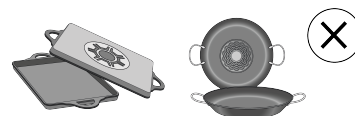
Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

#### Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

- с неровным дном;
- металлическую с эмалью дном;
- с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:

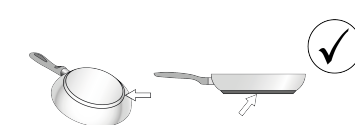
- Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей для готовки.



- Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



- Днища неровные и с шероховатой поверхностью уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты приготовления.



#### • Емкости, изготовленные ранее

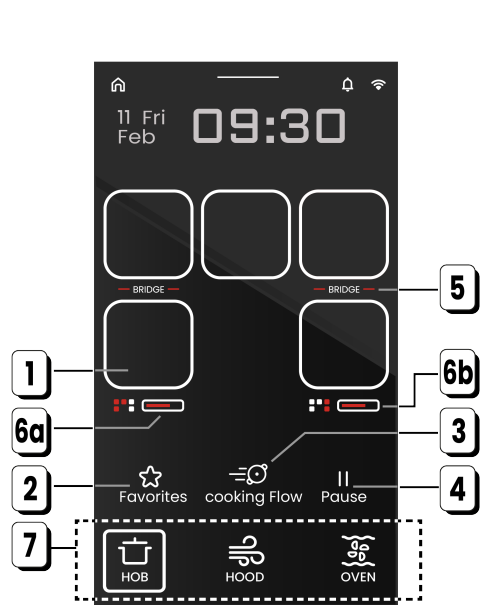
Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

#### • Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

**ВАЖНО:** при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются. Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

## 4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При нажатии кнопки «Варочная поверхность» осуществляется переход к следующей странице, которая позволит управлять индукционной поверхностью.



### Информация, отображаемая на дисплее

- 1 - Переключатель варочных зон
- 2 Меню «Избранное»
- 3 Cooking Flow
- 4 Пауза
- 5 BRIDGE Bridge
- 6a Индикатор потребления зон FL, RL, RC
- 6b Индикатор потребления зон FR, RR
- 7 - Переключатели устройства

### Другие полезные значки:

- Этот значок осуществляет переход на главную страницу.
- Он имеется в подменю варочной поверхности в центре сверху и позволяет сохранять настройки варочной зоны. Сохраненные программы будут отображаться в разделе ИЗБРАННОЕ на главной странице варочной поверхности.
- Имеется в подменю варочной поверхности в правом верхнем углу на страницах переключателей ручного режима. При нажатии этой кнопки осуществляется переход с переключателя с поворотной прокруткой на переключатель с вертикальной прокруткой и наоборот.
- Имеется в подменю «Варочная поверхность» в левом верхнем углу. Указывает настраиваемую зону. Квадрат соответствующей зоны окрашен в красный цвет. Кроме того, эта кнопка позволяет выйти из подменю и вернуться в главное меню варочной поверхности.

### Значки, относящиеся к состоянию варочных зон:

#### Описание

- Зона НЕ активна.
- Зона НЕ активна, обнаружена кастрюля.
- 4 Активная зона.
- Зона активна, кастрюля НЕ обнаружена.
- 4 00:24:00 Активная зона, регулируемая таймером.
- Зона охлаждается, кастрюля НЕ обнаружена.
- Зона охлаждается, кастрюля обнаружена.

#### Описание

- Автоматический режим Активна функция *Melting*.
- Автоматический режим Активна функция *Warming*.
- Автоматический режим Активна функция *Simmering*.
- Активна функция автоматического нагрева.
- 4 Функция Bridge активна.

## 4.2.1. ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Быстрая последовательность основных страниц варочной поверхности:



### • АКТИВАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ – Полные инструкции

Варочная поверхность оснащена 5 варочными зонами, которые можно активировать также одновременно.

#### Включение:

выберите одну из 5 зон в центре дисплея , на следующей странице можно будет установить требуемую мощность приготовления. Чтобы вернуться на главную

страницу варочной поверхности, нажмите кнопку в левом верхнем углу .

Уровень мощности, который можно выбрать, варьируется от 1 до 9. В дополнение к уровню 9 существует дополнительный уровень мощности «booster», отображаемый значком . (Сверьтесь с «Таблице мощности» в конце главы, чтобы выбрать наиболее подходящую мощность для конкретного типа приготовления).

**Примечание:** мощность также можно регулировать непосредственно длительным давлением на соответствующую зону непосредственно на главной странице варочной поверхности. Внутри рамки каждой варочной зоны просто прокрутите

вверх или вниз, чтобы отрегулировать мощность .

#### Отключение:

выберите активную зону, которую хотите отключить , на следующей странице нажмите **ВЫКЛ** в центре дисплея. Вернитесь на главную страницу варочной поверхности, нажав кнопку в левом верхнем углу .

### • ЗОНЫ BRIDGE – Полные инструкции

Можно использовать переднюю варочную зону в сочетании с соответствующей задней варочной зоной (чтобы проверить, для каких зон предусмотрена эта функция, обратитесь к иллюстрированной части данного руководства).

#### Включение:

На главной странице варочной поверхности нажмите кнопку **BRIDGE** или одновременно нажмите две зоны, чтобы объединить их. После этого на дисплее появятся значок с двумя объединенными зонами, мощность которых можно будет регулировать, как указано в предыдущем пункте (активация варочных зон).

Вернитесь на главную страницу, нажав кнопку в левом верхнем углу .

#### Отключение:

на главной странице поверхности выберите значок , дисплей вернется к отображению отдельных зон.

### • АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ – Полные инструкции

Автоматические функции позволяют установить наиболее подходящую температуру для конкретных операций. Доступны следующие функции:

 **MELTING:** температура, подходящая для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

 **WARMING:** температура, подходящая для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения. Идеально подходит для длительного приготовления блюд, таких как томатные соусы и рагу.

 **SIMMERING:** температура, подходящая для тушения блюд при поддержании контролируемого уровня приготовления. Избегайте нежелательных разливов воды или продуктов, а также возможного пригорания на дне, типичных для таких блюд, как ризотто или вареные овощи.

#### Для включения:

выберите нужную варочную зону, на следующей странице нажмите значок  для доступа к меню автоматических функций, затем выберите одну из трех доступных функций. Вернитесь на главную страницу варочной поверхности, нажав кнопку в левом верхнем углу . В нужной зоне отобразится один из трех значков  /  / , в зависимости от этого выбора

#### Для отключения:

выберите варочную зону, в которой активна автоматическая функция  /  / , на следующей странице нажмите **ВЫКЛ** в центре дисплея. Вернитесь на главную страницу варочной поверхности, нажав кнопку в левом верхнем углу .

### • АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ – Полные инструкции

Функция автоматического разогрева позволяет быстрее установить заданную мощность.

#### Для включения:

выберите варочную зону и установите мощность, затем нажмите кнопку , в следующем меню выберите значок . Вернитесь на главную страницу варочной поверхности, нажав кнопку в левом верхнем углу .

#### Для отключения:

Выберите варочную зону, в которой активен автоматический разогрев, нажмите **ВЫКЛ** в центре дисплея. Вернитесь на главную страницу варочной поверхности, нажав кнопку в левом верхнем углу .

### • COOKING FLOW – Полные инструкции

Функция Cooking Flow одновременно активирует максимум 3 варочные зоны с 3 предустановленными мощностями, что позволяет регулировать температуру кастрюли, просто перемещая ее по варочной поверхности. Варочная поверхность определяет положение посуды и регулирует установленную мощность в соответствии с этим положением.

По умолчанию функция активирует три вышеуказанные зоны с заранее заданным уровнем мощности. (1-3-9)

#### Включение:

На главной странице варочной поверхности выберите , поместите кастрюлю на активную зону, указанную на дисплее, затем перемещайте ее по мере необходимости в последующие зоны.

#### Изменение мощности:

На главной странице функции Cooking Flow выберите зону, которую вы хотите изменить, на новой странице установите новую мощность, затем, чтобы вернуться к странице Cooking Flow, нажмите кнопку в левом верхнем углу .

#### Изменение зон:

Можно изменить зоны по умолчанию, нажав значок . Выберите нужные зоны; при каждом нажатии на зону она включается или отключается. После завершения выбора нажмите , чтобы подтвердить свой выбор и вернуться на главную страницу Cooking Flow.

Отключение:

Для отключения функции Cooking Flow нажмите кнопку .

● ПАУЗА

Функция паузы позволяет приостановить любую активную функцию на варочной поверхности.

**Включение/выключение:** с одной или несколькими активными зонами



● POT SELF DETECTOR

Варочная поверхность автоматически определяет наличие посуды на варочных зонах, указывая ее положение на дисплее. При обнаружении кастрюли края соответствующей зоны на интерфейсе подсвечиваются белым цветом.

4.2.2. ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

● ТАЙМЕР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ – Полные инструкции

Функцию таймера можно установить для каждой варочной зоны независимо. В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

**Для включения:**

На главной странице варочной поверхности нажмите нужную активную зону, выберите значок , затем используйте центральный переключатель, чтобы установить значение от **00 ч 01 мин** до **11 ч 59 мин**. Подтвердите выбор кнопкой подтверждения .

Вернитесь на главную страницу варочной поверхности, выберите значок в левом верхнем углу . После этого на главной странице варочной поверхности в той зоне, в которой вы решили активировать таймер, появится обратный отсчет оставшегося времени .

**Для отключения:**

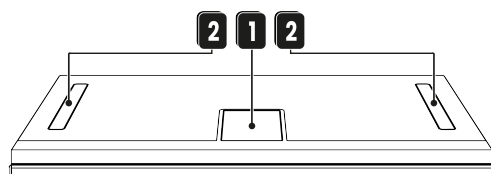
Отключить таймер можно в любой момент, выполнив процедуру включения, установив значение таймера **00 ч 00 мин** или нажмите кнопку ВЫКЛ на центральном переключателе.

4.3. ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

| Уровень мощности |                                                                                   | Типология готовки                                                                         | Применение (исходя из опыта и навыков готовки)                                                                                                             |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс. мощность   |  | Быстрый разогрев                                                                          | подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей      |
|                  | 8 - 9                                                                             | Жарка - кипячение                                                                         | подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение                                                                       |
| Высокая мощность | 7 - 8                                                                             | Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль                      | поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)                                                         |
|                  | 6 - 7                                                                             | Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль                | поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей             |
| Средняя мощность | 4 - 5                                                                             | Варить – тушить – поджаривать - гриль                                                     | тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)                                                              |
|                  | 3 - 4                                                                             | Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление                                     | длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий             |
|                  | 2 - 3                                                                             | Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление                                     | длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)             |
| Низкая мощность  | 1 - 2                                                                             | Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок | растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов                                                              |
|                  | 1                                                                                 | Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок | поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто |
| ВЫКЛ             | 0                                                                                 | Опорная поверхность                                                                       | Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена                                                                                          |



## 5. ВЫТЯЖКА



### Основные части:

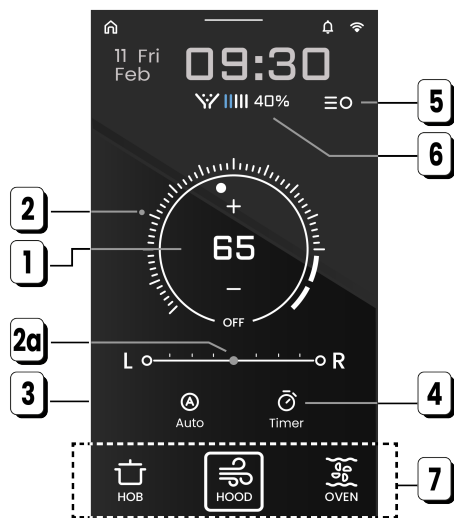
- 1 Дисплей с органами управления
- 2 Зоны вытяжки

### 5.1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изделие оснащено системой всасывания, которая всасывает воздух через две щели, расположенные по бокам варочной поверхности. Открытие зон всасывания полностью автоматизировано, не открывайте их вручную без крайней необходимости. Заслонки открываются после регулировки мощности выше уровня 1 и закрываются, когда мощность достигает уровня 0. Избегайте попадания большого количества жидкости во всасывающие щели; в этом случае обратитесь к разделу «Обслуживание вытяжки».

### 5.2. ПРИМЕНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

При нажатии кнопки ВЫТЯЖКА осуществляется переход к следующей странице, которая позволит управлять индукционной поверхностью.



#### Информация, отображаемая на дисплее

- |    |       |                                                                    |
|----|-------|--------------------------------------------------------------------|
| 1  | -     | Кнопка выбора мощности всасывания                                  |
| 2  | -     | Индикатор активации выборочного открывания правой и левой заслонки |
| 2a | -     | Панель управления выборочным открыванием правой и левой заслонок   |
| 3  | Ⓐ     | Функция автоматической вытяжки                                     |
| 4  | ⌚     | Функция таймера                                                    |
| 5  | ≡     | Управление отображением переключателей                             |
| 6  | 🌀 40% | Экран отображения засорения фильтров                               |
| 7  | -     | Переключатель устройства                                           |

#### Другие полезные значки:

- |   |                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|
| 🏠 | Этот значок осуществляет переход на главную страницу.                           |
| 📱 | Он указывает на то, что мы находимся в меню вытяжки, он находится слева сверху. |

#### 5.2.1. ФУНКЦИИ ВЫТЯЖКИ

##### ● ВКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ – Полные инструкции

С главной страницы вытяжки с помощью индикатора в центре дисплея можно управлять включением и настраивать наиболее подходящую мощность всасывания в зависимости от количества дыма, образующегося при приготовлении пищи. Скорость можно установить по шкале значений от 0 до 100. Выше уровня 100 есть еще два уровня всасывания «Booster», первый уровень будет отображаться

значком (НЕ мигает), а второй уровень имеет тот же значок (мигает). На поворотном дисплее включение усилителя обозначается двумя линиями, которые светятся синим цветом.

**Примечание:** режимы booster рассчитаны на продолжительность 5 минут каждый.

##### Отключение:

нажмите кнопку **ВЫКЛ** или установите скорость на 0.

##### ● ВЫБОРОЧНАЯ ВЫТЯЖКА - Полные инструкции

Позволяет включить всасывание одной всасывающей щели.

**Внимание:** выборочную вытяжку можно активировать только при мощности вытяжки, установленной на уровне 30 или выше, и активной зоне на варочной поверхности.

Установите скорость на 30 или более, **панель выбора L/R**, расположенная под переключателем скорости, активируется, а **ИНДИКАТОР АКТИВАЦИИ ВЫБОРОЧНОГО ОТКРЫТИЯ ЗАСЛОНКИ** загорится голубым светом.

Используя **панель выбора L/R**, можно выбрать сторону и отрегулировать угол открытия заслонки.

Чтобы вернуться к классическому режиму всасывания с обеими открытыми щелями, расположите переключатель в центре **панели выбора L/R**.

##### ● ВЫБОРОЧНАЯ ФУНКЦИЯ AUTOCAPTURE – Полные инструкции

При включении автоматической функции Autocapture вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью и с необходимой стороны, приспособив силу всасывания к уровню, установленному в варочных зонах.

Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

##### Включение/выключение:

На главной странице вытяжки нажмите значок . В переключателе в центре дисплея будет отображаться мощность всасывания, которую программное обеспечение считает наиболее подходящей.

##### ● ЗАСОРЕНИЕ ФИЛЬТРОВ

Изделие указывает, когда необходимо обслуживание фильтра, отображаемое в режиме реального времени на этом значке 40%

#### 5.2.2. ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

##### ● ТАЙМЕР ВЫТЯЖКИ – Полные инструкции

С помощью функции таймера можно регулировать время работы вытяжки в виде обратного отсчета.

##### Включение:

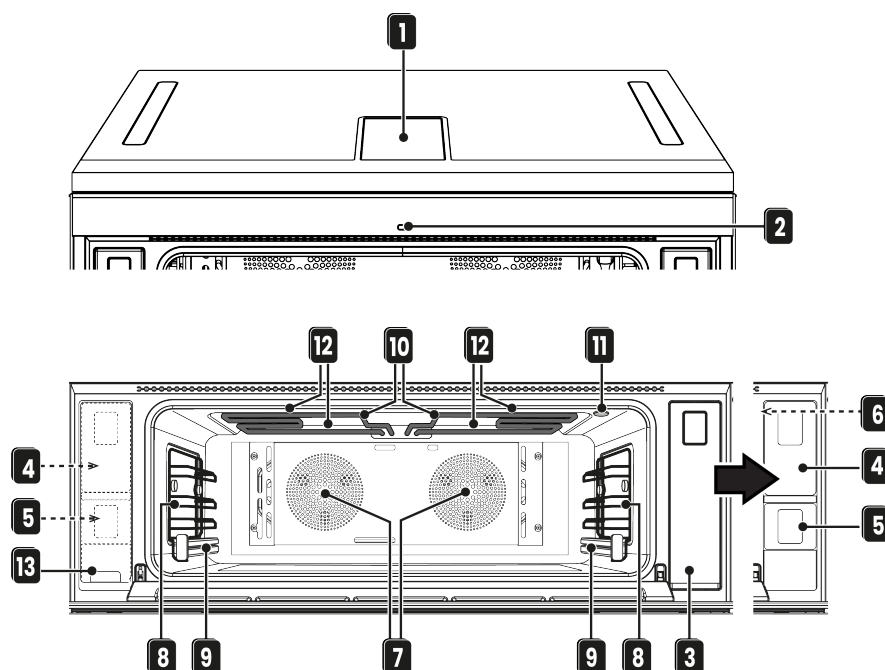
На главной странице вытяжки, при включенной вытяжке, нажмите кнопку , появится новая страница с переключателем в центре, на котором можно установить желаемое время **ОТ 00 ч 01 мин ДО 11 ч 59 мин**. Нажмите кнопку «Подтвердить»

✓ для подтверждения и возврата на главную страницу вытяжки.

##### Для отключения:

Отключить таймер можно в любой момент, выполнив процедуру включения, установив значение таймера **00 ч 00 мин**. Нажмите кнопку подтверждения ✓ для подтверждения и возврата на главную страницу вытяжки.

## 6. ДУХОВКА

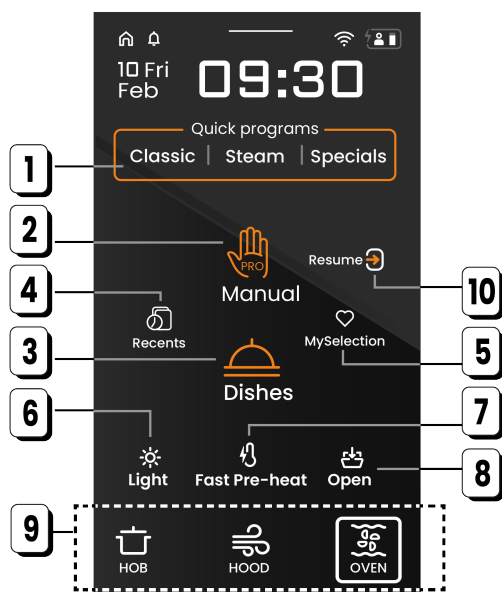


### Основные части:

- 1 Дисплей с органами управления
- 2 Толкатель дверцы духовки
- 3 Ящик
- 4 Решетка фильтра
- 5 Угольный фильтр
- 6 USB-разъем
- 7 Вентиляторы конвекции
- 8 Фиксированные направляющие
- 9 Съемные направляющие
- 10 Гриль
- 11 Разъем датчика температуры
- 12 Лампы
- 13 Бачок

### 6.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

При нажатии кнопки ДУХОВКА открывается доступ к ее главной странице. Духовка позволяет управлять 3 типами программирования: БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ – РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ – БЛЮДА.



### Информация, отображаемая на дисплее

- 1 - Меню быстрых программ
- 2 Меню ручных программ
- 3 Меню программ блюд
- 4 Меню последних использованных программ
- 5 Меню программ «Мой выбор»
- 6 Включение подсветки
- 7 Включение разогрева духовки
- 8 Открытие дверцы духовки
- 9 - Переключатель устройства
- 10 Возобновляет активную программу

### Другие полезные значки:



Этот значок позволяет вернуться на главную страницу.



Значок имеется в программах БЛЮДА. Если он активирован (оранжевого цвета), сохраняются изменения, внесенные в программу по умолчанию.



Этот значок будет присутствовать в правом верхнем углу на всех страницах, где есть переключатели для ручной установки значений. При нажатии этого значка осуществляется переход с переключателя с поворотной прокруткой на переключатель с вертикальной прокруткой и наоборот.



Имеется в подменю духовки в левом верхнем углу. Служит для выхода из подменю для возврата в главное меню духовки.



При нажатии этого значка открывается доступ к более подробной информации об этой функции.



Программы, отмеченные этим значком, будут предлагаться в разделе МОЙ ВЫБОР. Этот ТЭГ можно поставить также при сохранении программы.



Этот значок будет присутствовать в правом верхнем углу программ БЛЮДА. Его выбор позволит переключиться с вида с боковой прокруткой на вид в виде сетки.



Указывает уровень воды в бачке для приготовления на пару. Внимательно прочитайте соответствующую главу.

## 6.1.1. МЕНЮ РУЧНЫХ ПРОГРАММ

### ● РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ – Полные инструкции:

Режим РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ предлагает ТРИ типа программ: КЛАССИЧЕСКИЕ / НА ПАРУ / СПЕЦИАЛЬНЫЕ.

В ручных программах также можно использовать функцию ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ, позволяющую программировать до трех программ, которые будут запускаться последовательно.

#### Чтобы получить доступ к меню ручных программ:

Нажмите значок , по умолчанию открывается меню КЛАССИЧЕСКИЕ. Выберите «СПЕЦИАЛЬНЫЕ» или «НА ПАРУ», если хотите перейти в другие меню.

#### Настройка программы:

В центре дисплея, под кнопками КЛАССИЧЕСКИЕ, НА ПАРУ и СПЕЦИАЛЬНЫЕ, отображаются три основных индикатора, которые можно проверить и/или изменить:

ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ  – ТЕМПЕРАТУРА  – ВРЕМЯ  программы, которую вы устанавливаете. Нажмите одно из трех полей, чтобы войти в меню, позволяющее вносить изменения вручную.

После изменения желаемых полей необходимо вернуться на главную страницу РУЧНЫХ ПРОГРАММ с помощью кнопки вверху слева, чтобы иметь возможность запустить программу .

#### Запуск/остановка программы:

На главной странице РУЧНЫХ ПРОГРАММ после определения всех желаемых настроек:

Нажмите значок ПУСК  для запуска программы.

Нажмите значок СТОП  для остановки программы вручную.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для линейной процедуры рекомендуется последовательно настроить программу, затем температуру и, наконец, продолжительность. Однако эти три значения можно установить независимо, без предопределенной последовательности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в следующих таблицах перечислены и подробно описаны программы, доступные в обоих подменю.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Функции, которые можно активировать: ЗАДЕРЖКА , ТЕРМОДАТЧИК , БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ . Это функции, которые можно активировать только в том случае, если их символ имеется в программе. В этой главе каждой из них посвящен отдельный параграф, в котором объясняется, как она работает.

»» РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ – (КЛАССИЧЕСКИЕ):



| Программа |                                       | Температура (С°)             | Активируемые функции |   |   | Описание                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Статическое приготовление             | 30°<br>Макс. 280°            |                      |   |   | Для традиционного приготовления на одном уровне, особенно подходит для десертов                                                                                                                                                |
|           | Приготовление с вентиляцией           | 30°<br>Макс. 280°            | -                    |   |   | Подходит для всех блюд, возможность приготовления на нескольких уровнях.                                                                                                                                                       |
|           | Интенсивное приготовление             | 30°<br>Макс. 280°            | -                    |   | - | Для быстрого и интенсивного приготовления таких продуктов, как курица, рыба в фольге, тушеные овощи.                                                                                                                           |
|           | Гриль                                 | 3 уровня для каждой половины | -                    |   | - | Используйте этот режим, чтобы подрумянить верхнюю часть продуктов (например, мяса, лазаньи или гратена). Нагревательный элемент можно использовать отдельно, справа и слева, для приготовления небольших порций блюд на гриле. |
|           | Гриль с вентиляцией                   | 30°<br>Макс. 280°            |                      |   |   | Используйте этот режим для приготовления мяса или рыбы на гриле, поместив большие куски на самую нижнюю полку.                                                                                                                 |
|           | Медленное приготовление               | 30°<br>Макс. 120°            |                      | - |   | Для деликатного и медленного приготовления, идеально подходит для сохранения мягкости продуктов.                                                                                                                               |
|           | Нижний нагреватель                    | 30°<br>Макс. 200°            |                      |   |   | Используйте этот режим в конце приготовления, чтобы подрумянить или сделать хрустящей нижнюю часть торта или пиццы.                                                                                                            |
|           | Жарка на воздухе                      | 30°<br>Макс. 280°            | -                    |   |   | Чтобы приготовить чипсы, рыбу, куриные крылышки, картофельные шарики, овощи здоровым способом, уменьшив количество масла, но сохранив хрусткость и вкус, с помощью специальной решетки, входящей в комплект поставки.          |
|           | Пицца (без пара)                      | 30°<br>Макс. 280°            | -                    |   |   | Для приготовления пиццы с интенсивным подрумяниванием и хрустящей нижней частью.                                                                                                                                               |
|           | Хлеб                                  | 30°<br>Макс. 280°            | -                    |   |   | Для приготовления хлеба и булочек                                                                                                                                                                                              |
|           | Вентилируемое приготовление экономное | 30°<br>Макс. 200°            |                      |   |   | Используйте оптимизированную систему нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. Время приготовления немного увеличивается, но результат остается неизменным.                                                         |

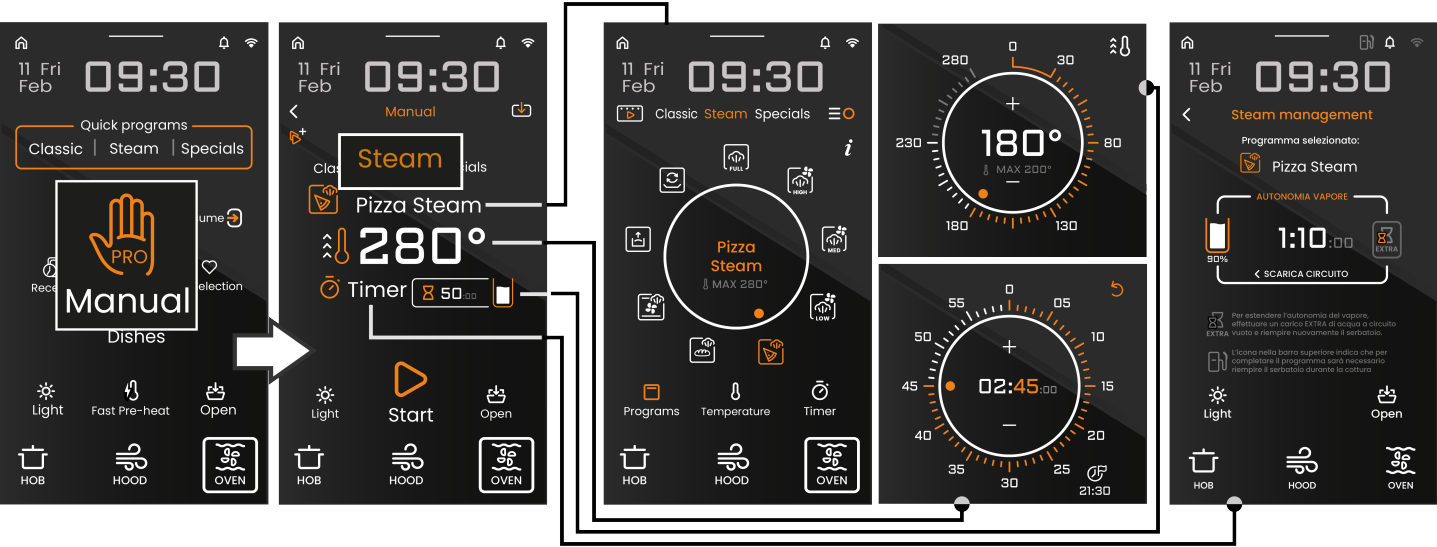
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Управление грилем : в подменю «Гриль» отображается не команда управления температурой, а команда управления уровнями, которая позволит управлять уровнями мощности гриля от 0 до 3. Для приготовления небольших порций можно использовать нагревательный элемент справа или слева отдельно. Значок в центре дисплея позволит управлять этой опцией: Отдельный гриль, последовательный гриль.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Функции, которые можно активировать: ЗАДЕРЖКА; ТЕРМОДАТЧИК; БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ. См. соответствующие главы.

»» РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ – (НА ПАРУ):

Система приготовления на пару готовит разные блюда гораздо деликатнее и быстрее. При таком способе приготовления форма, цвет и характерный аромат продукта остаются неизменными. Особенно подходит для приготовления мяса, овощей, теста и хлебобулочных изделий. Для приготовления на пару рекомендуется использовать прилагаемые металлические контейнеры, поместив стальной противень под перфорированный поддон для сбора капель, чтобы собирать жидкость, выделяющуюся из продуктов во время приготовления.

ВНИМАНИЕ: Каждый раз, когда духовка используется с программами на пару, НЕОБХОДИМО очистить и заполнить бачок.



| Программа                                                                                                          | Температура (C°)  | Активируемые функции                                                                                                                                                                                                                                        | Описание                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Паровая пицца                     | 30°<br>Макс. 280° | -                                                                                         | Для приготовления пиццы. Для интенсивного подрумянивания и хрустящего дна с помощью пара                                |
|  Паровой хлеб                     | 30°<br>Макс. 280° | -                                                                                     | Для приготовления мягкого и сильно подрумяненного хлеба и булочек                                                       |
|  Интенсивное приготовление       | 30°<br>Макс. 280° | - - -                                                                                                                                                                                                                                                       | Для быстрого и интенсивного приготовления таких продуктов, как курица, рыба в фольге, тушеные овощи с добавлением пара. |
|  Влажность высокая с вентиляцией | 90°<br>Макс. 130° |    | Идеально подходит для приготовления деликатных блюд, таких как кремы, пудинг, запеканки и рыба.                         |
|  Влажность средняя с вентиляцией | 90°<br>Макс. 200° |    | Идеально подходит для приготовления тушеного мяса, хлеба и сладкого дрожжевого теста.                                   |
|  Влажность низкая с вентиляцией  | 90°<br>Макс. 200° |    | Идеально подходит для мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок.                                                         |
|  Приготовление на пару           | 90°-100°          |  -                                                                                    | Идеально ко всем блюдам                                                                                                 |

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, которые можно активировать:  ЗАДЕРЖКА;  ТЕРМОДАТЧИК;  БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ. См. соответствующие главы.

»» РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ – (СПЕЦИАЛЬНЫЕ):

С помощью СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОГРАММ можно управлять размораживанием и другими действиями.



| Программа                                                                                         | Температура (C°) | Активируемые функции                                                                    | Описание                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Размораживание   | 30°-40°          | -  -   | Чтобы быстрее разморозить                                                                                         |
|  Нагрев Блюда     | 60°-70°          | -  -   | Для нагрева блюд, посуды или контейнеров для духовки                                                              |
|  Подогрев блюда | 60° - 90°        | - -                                                                                     | Для поддержания температуры приготовленных блюд                                                                   |
|  Сушка          | 30° - 150°       | -  - | Для сушки трав, фруктов, овощей.                                                                                  |
|  Расстойка      | 30° - 50°        | - -                                                                                     | Позволяет тесту подниматься быстрее, чем при комнатной температуре, а поверхность теста остается влажной.         |
|  Разогрев       | 60° - 90°        | -  - | Для разогрева готовых блюд и выпечки. Пар помогает нам разогреть их, как если бы они были только что испеченными. |

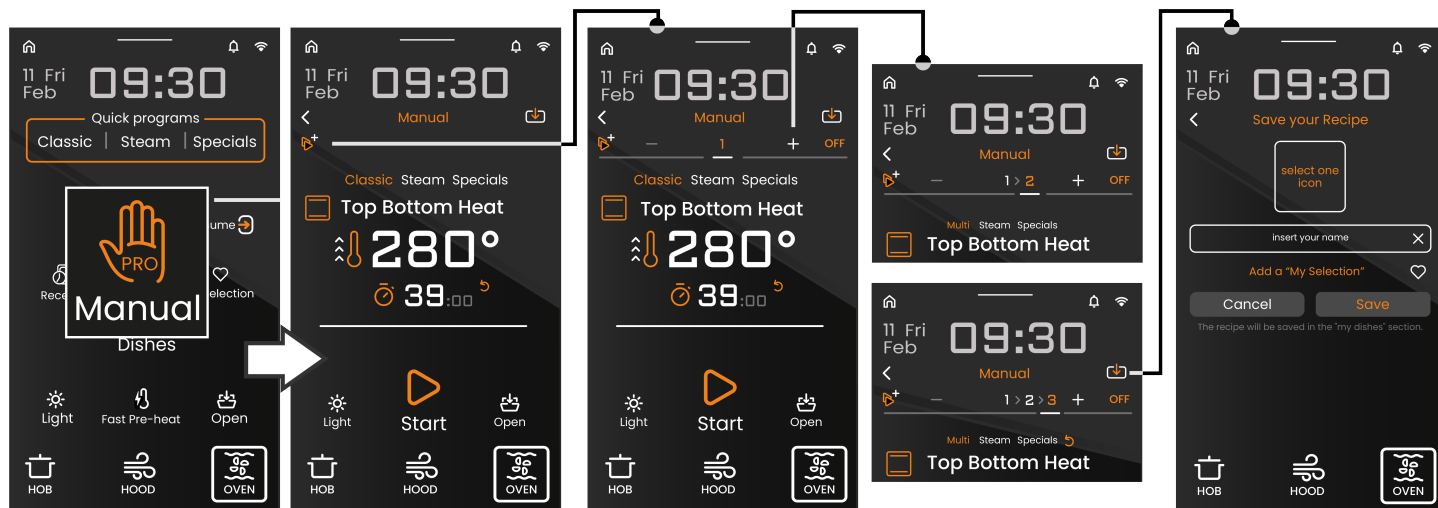
ПРИМЕЧАНИЕ. Функция размораживания : В подменю «Таймер» этой функции также можно установить вес продуктов, подлежащих размораживанию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, которые можно активировать:  ЗАДЕРЖКА;  ТЕРМОДАТЧИК;  БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ. См. соответствующие главы.



## » РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ – (функция ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ):

позволяет настроить максимум 3 программы, которые будут запускаться автоматически последовательно, в зависимости от последовательности и времени, выбранных на этапе программирования. **ВНИМАНИЕ:** Для создания последовательной программы необходимо установить продолжительность программ.



### • ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ – Полные инструкции:

#### Настройка функции:

Войдите в меню РУЧНЫХ программ и установите первую программу, с которой хотите начать. Чтобы добавить следующую программу, необходимо установить

продолжительность первой программы, нажав значок ВРЕМЯ . После этой операции на главной странице РУЧНЫХ программ в левом верхнем углу

активируется значок ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ .

При выборе значка в верхней части экрана появится панель, которая позволит вам добавлять/удалять программы, следующие за первой. Для этого используйте кнопки и .

После добавления второй программы можно будет приступить к настройке параметров, как это было сделано для первой программы. Если вы хотите добавить третью программу, в этом случае также необходимо будет установить время для второй программы, нажав значок ВРЕМЯ .

#### Изменение или проверка программы:

Чтобы внести какие-либо изменения в предыдущие программы или проверить правильность ранее установленных параметров, выберите номер программы из списка сверху по центру. в данном случае 1.

#### Сохранение программы:

На главной странице «РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ» также можно сохранить создаваемую программу, будь то одиночную или последовательную. Нажмите значок в правом верхнем углу , откроется страница, где можно будет дать программе НАЗВАНИЕ и присвоить поясняющее ИЗОБРАЖЕНИЕ, выбрав из предлагаемых. Чтобы подтвердить сохранение, нажмите значок СОХРАНИТЬ.

Сохраненная программа будет доступна в разделе МОИ БЛЮДА в программах БЛЮДА.

#### Пуск/остановка программы:

После установки всех требуемых параметров можно начать последовательное программирование:

Нажмите значок ПУСК для запуска программы.

Нажмите значок СТОП для остановки программы вручную.

## 6.1.2. ПРОГРАММЫ «БЛЮДА»

С помощью ПРОГРАММ «БЛЮДА» можно легко и практично приготовить любое блюдо. После выбора категории и блюда прибор предложит соответствующие приложения, включая настройки и принадлежности.



### • ПРОГРАММЫ «БЛЮДА» – Краткие инструкции

#### Использование программы «Блюда»:

Нажмите значок , откроется новая страница, где доступны два типа списков блюд: ELICA DISHES (вы уже находитесь в этом меню) и MY DISHES, а также специальный режим DUAL COOKING (этому режиму посвящена отдельная глава).

#### Использование списков ELICA DISHES:

В ELICA DISHES программы разделены по типу продукта питания: МЯСО/РЫБА/ПАСТА и т.д. В рамках каждой категории предлагаются блюда.

Выберите блюдо, чтобы получить доступ к странице запуска и управления соответствующей программой. Отсюда вы можете запустить программу с предустановленными параметрами или изменить настройки по умолчанию перед запуском программы.

#### Использование списков MY DISHES:

В MY DISHES есть список сохраненных пользователем персонализированных программ с понравившимися параметрами.

#### Запуск предустановленных программ:

Убедитесь, что используются рекомендованные полка и лоток, а затем запустите программу .

#### Редактирование программ перед запуском:

Перед запуском предустановленной программы можно изменить некоторые параметры, чтобы персонализировать приготовление. Нажмите НАСТРОЙКА в центре дисплея, чтобы иметь возможность редактирования следующих параметров: ТЕМПЕРАТУРА, напр.,  170°, ВЕС БЛЮДА ИЛИ ПОРЦИИ  / , ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ , РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

#### Сохранение изменений, внесенных в предустановленную программу:

После изменения программы можно сохранить новые настройки для данного способа приготовления; для этого нажмите значок , чтобы он стал оранжевым .

#### Возврат программы к первоначальным настройкам до изменения:

В любой момент можно восстановить исходные настройки, просто нажав на значок , чтобы он снова стал белым. .

### • ПРОГРАММЫ «БЛЮДА» – Приготовление на пару

Некоторые блюда отмечены значком , который указывает на то, что предусмотрено приготовление на пару. В этих программах справа также появится ИНДИКАТОР УРОВНЯ ВОДЫ (в бачке «М») .

**ВНИМАНИЕ!:** Каждый раз, когда вы готовите на пару, обязательно мойте и полностью заполняйте бачок М чистой водой. Чтобы получить доступ к бачку, снять и очистить его, прочтите главу по обслуживанию и ознакомьтесь с последней частью иллюстраций.

### • ПРОГРАММЫ «БЛЮДА» – Приготовление с датчиком температуры:

Некоторые способы приготовления требуют использования датчика температуры; в этом случае под температурой появится этот символ . Установите и расположите эту принадлежность правильно, чтобы можно было запустить программу.

**ВНИМАНИЕ:** перед использованием датчика температуры внимательно прочитайте главу, посвященную этой принадлежности.

### 6.1.3. БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ

Быстрые программы – это упрощенный режим использования для настройки параметров: Программа приготовления, температура, таймер. В быстрых программах невозможно будет управлять расширенными функциями, такими как ДАТЧИК, DELAY, MULTI-COOKING, СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММ. Таблицы настроек программ остаются неизменными, как и рекомендации по приготовлению, предложенные Elica.

#### »» БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ – (КЛАССИЧЕСКИЕ):



#### »» БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ – (НА ПАРУ):



#### »» БЫСТРЫЕ ПРОГРАММЫ – (СПЕЦИАЛЬНЫЕ):



## 6.1.4. ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

### ● RECENT:

Эта функция позволяет выбрать из списка одну из последних использованных программ.

На главной странице духовки нажмите значок .

### ● FAST PRE HEAT

Эта функция позволяет быстро разогреть духовку.

**Примечание:** начать приготовление будет невозможно, пока предварительный нагрев не достигнет заданного значения. Однако в любой момент можно будет отключить предварительный нагрев, чтобы начать программирование.



### ● FAST PRE-HEAT - Полные инструкции

#### Включение:

На главной странице духовки нажмите значок быстрого предварительного нагрева , откроется новая страница, где можно установить требуемую температуру предварительного нагрева. Нажмите кнопку  (ЗАПУСК) для запуска предварительного нагрева. Чтобы вернуться к предыдущей странице, нажмите .

#### Изменение температуры:

Можно в любой момент изменить температуру, которую необходимо достичь, на главной странице духовки, нажимая кнопки  и  индикатора температуры . В качестве альтернативы можно установить новую температуру с помощью переключателя. Для входа на страницу с помощью переключателя нажмите на номер индикатора температуры, в данном случае 180. Чтобы вернуться к предыдущей странице, нажмите .

#### Досрочное отключение:

Нажмите номер индикатора температуры  , в данном случае 180, чтобы перейти на страницу, затем нажмите кнопку  (ОСТАНОВКА).

Чтобы вернуться к предыдущей странице, нажмите .

#### Состояния функции Fast pre Heat:

Функция FAST PRE HEAT АКТИВНА (но температура НЕ достигнута): значок духовки станет , а значок FAST PRE HEAT соответственно . При входе в меню управления программами над кнопкой предупреждения появится следующий значок: .

Функция FAST PRE HEAT АКТИВНА (и температура достигнута): значок духовки станет , а значок FAST PRE HEAT соответственно . При входе в меню управления программами над кнопкой предупреждения появится следующий значок: .

Когда духовка достигнет требуемой температуры, на дисплее автоматически появится два варианта выбора: ПРЕРВАТЬ или ПОДДЕРЖИВАТЬ.

**ПРЕРВАТЬ** Быстрый предварительный нагрев отключается, поэтому можно будет установить требуемую программу.

**ПОДДЕРЖИВАТЬ:** духовка будет поддерживать заданную температуру в течение 20 минут.

**Примечание:** Если пользователь не вмешивается, духовка поддерживает

температуру в течение 20 минут, после чего функция отключается.

## 6.1.5. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью функции ТАЙМЕРА  можно управлять длительностью программы приготовления, чтобы автоматически останавливать ее работу по окончании заданного значения времени.

Продолжительность можно установить, изменить или отменить до или во время выполнения программы приготовления.

Управление таймером приготовления невозможно настроить, если активна функция ДАТЧИК.

Не обязательно устанавливать продолжительность для запуска приготовления. По соображениям безопасности духовка автоматически выключается через XX минут, если активна функция ручного нагрева без настройки продолжительности.

**ВНИМАНИЕ:** Если программа запущена, можно остановить ТАЙМЕР, нажав значок сброса таймера  (расположен справа от счетчика таймера); текущие программы приготовления будут выполняться без таймера. В этом случае важно следить за ходом приготовления, чтобы не блюдо не сгорело.

### ● ЗАДЕРЖКА (DELAY) – Полные инструкции

Эту функцию НЕЛЬЗЯ активировать в быстрых программах.

Функция позволяет запустить или завершить программу приготовления через определенный период, установленный пользователем. Возможна задержка запуска от 1 минуты до максимум 23 часов 59 минут.

**Примечание:** Всегда следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.

#### Для включения функции:

В качестве начального условия необходимо установить время приготовления , затем вернитесь на главную страницу программы приготовления , на которой можно будет нажать значок  (справа над значком открытия двери духовки). Выберите, чтобы получить доступ к странице управления функцией Delay.

Активируйте функцию с помощью значка сверху справа . Будут доступны два режима настройки задержки, как показано ниже:

 Установка времени запуска программы.

 Установка времени окончания программы.

**Примечание:** В графике окончания времени приготовления уже учтены минуты, необходимые для предварительного разогрева.

Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ. Чтобы подтвердить настройку и вернуться на главную страницу программы приготовления. Запустите программу .

## 6.1.6. ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ

Дверца открывается автоматически при нажатии значка  на дисплее. В любом случае открыть дверцу можно будет вручную, воздействуя на нее сбоку.

Если дверца изделия открывается во время работы, оно немедленно останавливается.

Когда дверь закрывается, устройство продолжает выполнение выбранной программы.

При открытии дверцы функция отвода паров духовки активируется на 10 секунд. Функцию можно отключить в соответствующем меню.

## 6.1.7. ОСВЕЩЕНИЕ

Управление освещением может быть РУЧНЫМ или АВТОМАТИЧЕСКИМ.

На главной странице  нажмите значок , затем ЯРКОСТЬ для управления настройками.

**РУЧНОЙ режим:** Освещение включается только по желанию пользователя.

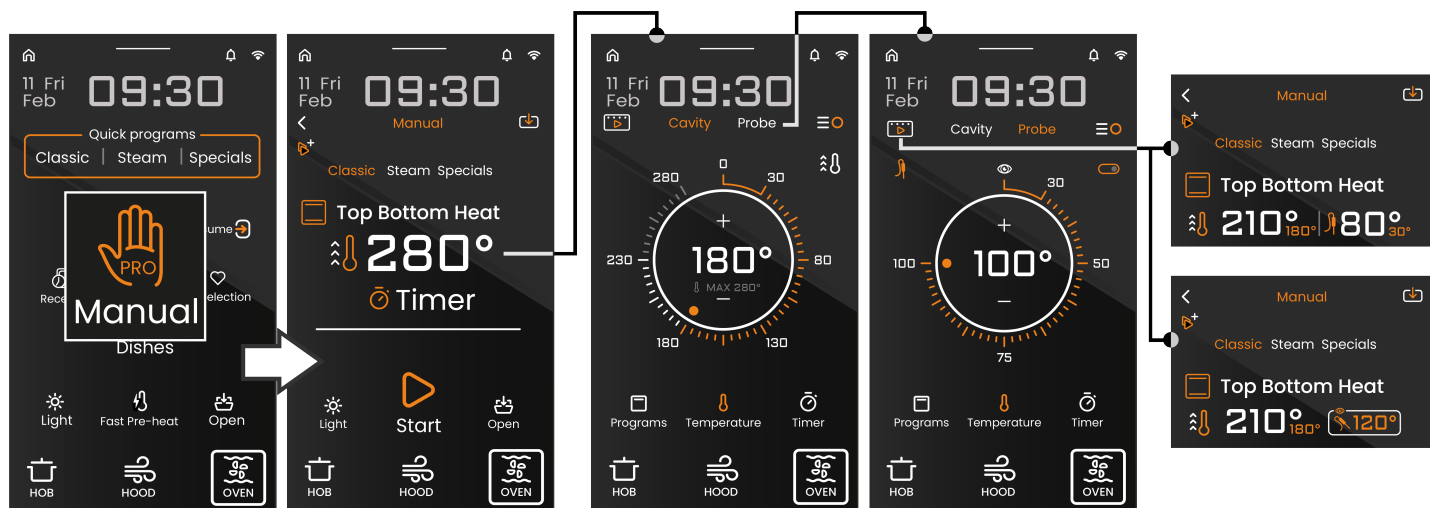
**АВТОМАТИЧЕСКИЙ режим:** При открытии дверцы прибора включается внутреннее освещение. Если дверца остается открытой более 15 минут, освещение выключается. После закрытия дверцы освещение остается включенным в течение 1 минуты.

При запуске программы приготовления внутреннее освещение включается на 3 минуты. В конце цикла оно включается еще на 3 минуты.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В любом случае, всегда можно будет включить или выключить освещение с помощью соответствующей команды.

## 6.2. ТЕРМОЩУП

С помощью термощупа можно точно приготовить рыбу, птицу и мясо различных типов нарезки и размеров. Фактически, термощуп обеспечивает идеальное приготовление пищи благодаря точному контролю температуры в центре блюда. Внутреннюю температуру продукта измеряет специальный датчик, расположенный внутри наконечника.



**Внимание:** термощуп следует использовать ТОЛЬКО для контроля температуры блюд, приготавливаемых в духовке, после соответствующего подключения к разъему, расположенному в рабочей камере. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его для других целей или другими способами.

**Внимание:** термощуп нельзя использовать для жидких блюд.

**Внимание:** Для точного измерения внутренней температуры блюда кончик шупа не должен соприкасаться с костями или жиром.

**Внимание:** не все типы программ приготовления подходят для работы с термощупом, совместимость проверьте в соответствующей таблице.

**Внимание:** для достижения наилучших результатов блюдо должно быть комнатной температуры.

### • ТЕРМОЩУП – Максимальная температура использования

 Максимальная рабочая температура термощупа составляет 220 °C.



Если шуп вставлен, а температура в камере духовки превышает 220 °C, на дисплее появится всплывающее ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, и духовка автоматически откроет дверцу рабочей камеры. Этот функция будет активна до тех пор, пока шуп не будет вынут или пока температура внутри рабочей камеры не упадет ниже 220 °C.

### • ТЕРМОЩУП – Полные инструкции:

**Активация и подключение термощупа:**

Управление термощупом осуществляется в меню ТЕМПЕРАТУРА  программ РУЧНЫЕ или БЛЮДА. Функция по умолчанию отключена. В меню ТЕМПЕРАТУРА выберите ДАТЧИК в правом верхнем углу.

На этой странице включите определение  . Появится значок в левом верхнем углу . Подсоедините кабель датчика к разъему духовки, значок укажет на соединение, изменив цвет .

**Примечание:** если кабель датчика подключен, а затем осуществляется доступ к

этому меню, мы обнаружим, что эта функция уже автоматически включена .

Значок состояния датчика также будет указывать на то, что датчик подключен .

**Внимание:** если кабель датчика подключен к духовке, отключить эту функцию будет невозможно, это состояние будет обозначаться таким значком:



### Управление функциями термощупа:

Термощуп может работать в двух режимах: РУЧНОЙ (Target) или МОНИТОРИНГ.

После активации шупа в центральном переключателе активируется значок , нажатие на него включает попеременно один из двух режимов.

**Режим МОНИТОРИНГА:** датчик просто определяет температуру. Это значение будет отображаться рядом с температурой, установленной на главной странице программ РУЧНЫЕ или БЛЮДА:  210°C  80°C

**РУЧНОЙ режим (Target):** В режиме Target значение внутренней температуры, которого должно достичь блюдо, необходимо установить вручную. Это значение будет отображаться рядом с температурой, установленной на главной странице программ РУЧНЫЕ или БЛЮДА:  210°C  80°C. Рядом с большим числом заданной температуры, в данном случае 80 °C, отображается значение, которое относится к температуре, обнаруженной датчиком в режиме реального времени. В данном случае 30 °C.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Диапазон устанавливаемой температуры варьируется от минимума в 20 °C до максимума в 90 °C.

Как только заданная внутренняя температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал и прибор перестанет нагреваться.

В этом режиме невозможно вручную установить ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ духовки, поскольку за управление будет отвечать датчик.

Процедура установки/подключения термощупа:

Поместите еду на противень ➡. Вставьте кончик щупа в блюдо ➡. Убедитесь, что температурный датчик вставлен в самую толстую часть продукта поперечно и как минимум на 3/4 его длины, но не касается противня и не выступает из самого продукта. ➡ Подключите разъем датчика к соответствующему гнезду.



**Тонкие куски мяса**  
Вставьте термощуп в самое толстое место куска.



**Толстый кусок мяса**  
Вставьте термощуп сверху, держа его под углом.



**Птица**  
Вставьте термощуп для жаркого в самую толстую часть куриной грудки. В зависимости от особенностей птицы вставляйте термометр для жаркого поперечно или вдоль.



Положите птицу грудкой вниз на гриль.



**Рыба**  
Вставьте термощуп для жаркого за голову рыбы по направлению к кости.  
Разложите рыбу целиком на решетке, не переворачивая ее, используя в качестве подставки, например, половинку картофеля.

6.3. ТАБЛИЦА ДЛЯ КОНТРОЛЯ  
ТЕМПЕРАТУРЫ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОЩУПА

| ГОВЯДИНА                                                       | с кровью | сред-ней про-жарки | хорошо прожа-ренная |
|----------------------------------------------------------------|----------|--------------------|---------------------|
| Жареная говядина                                               | 45°      | 60°                | 70°                 |
| Филе                                                           | 45°      | 60°                | 70°                 |
| Мясной рулет                                                   | 80°      | 83°                | 86°                 |
| СВИНИНА                                                        |          |                    |                     |
| Филе или корейка                                               | 65°      | 68°                | 72°                 |
| Рулька                                                         | 80°      | 83°                | 85°                 |
| Вырезка                                                        | 65°      | 69°                | 75°                 |
| Ветчина                                                        | 65°      | 70°                | 75°                 |
| ТЕЛЯТИНА                                                       |          |                    |                     |
| Жаркое из телятины                                             | 75°      | 78°                | 80°                 |
| Телячья голень                                                 | 80°      | 83°                | 85°                 |
| Филе телятины                                                  | 65°      | 68°                | 70°                 |
| КРОЛИК                                                         |          |                    |                     |
| Кролик целиком/рулет из кролика                                | 72°      | 75°                | 80°                 |
| ЯГНЕНОК/БАРАНИНА                                               |          |                    |                     |
| Баранья нога                                                   | 80°      | 85°                | 88°                 |
| Седло барана                                                   | 75°      | 80°                | 85°                 |
| Жаркое из баранины/баранья нога                                | 65°      | 70°                | 75°                 |
| ДИЧЬ                                                           |          |                    |                     |
| Седло зайца/седло оленя                                        | 60°      | 70°                | 75°                 |
| Ножка зайца/заяц целиком/нога оленя                            | 70°      | 75°                | 80°                 |
| ПТИЦА                                                          |          |                    |                     |
| Курица                                                         | 80°      | 83°                | 86°                 |
| Утка целиком или половина/<br>целая индейка или грудка         | 75°      | 80°                | 85°                 |
| Утиная грудка                                                  | 60°      | 65°                | 70°                 |
| РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)                                   |          |                    |                     |
| Большая рыба целиком, приготовленная на пару<br>или запеченная | 60°      | 64°                | 68°                 |
| ТУШЕНЫЕ БЛЮДА - ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВО-ЩЕЙ                          |          |                    |                     |
| Запеканка из кабачков/брокколи/фенхеля                         | 85°      | 88°                | 91°                 |
| ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА - ПАСТА                                       |          |                    |                     |
| Каннеллони/лазанья/запеченная паста                            | 85°      | 88°                | 91°                 |

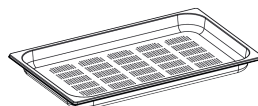


## 7. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ELICA:



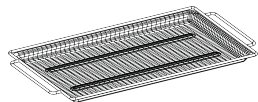
**Стеклянный противень:** подходит для приготовления десертов, выпечки, печенья, замороженных блюд и жаркого. Его также можно использовать в качестве емкости для сбора жира при приготовлении пищи непосредственно на гриле.



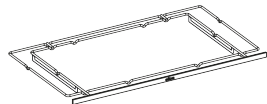
**Перфорированный противень:** пригодится для приготовления на пару. Комбинируется с многофункциональной решеткой.



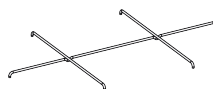
**Решетка:** используется для поддержки контейнеров, посуды и форм, а также для приготовления продуктов, с которых может капать жир, например, жаркого и гриля.



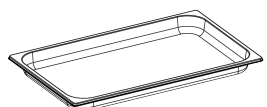
**Решетка для приготовления на воздухе:** используется для приготовления на воздухе. Комбинируется с многофункциональной решеткой.



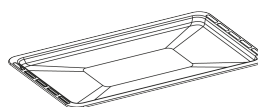
**Опорная рама:** опору можно использовать в сочетании с другими принадлежностями в зависимости от приготавливаемых блюд.



**Дополнительная опора противней для пиццы:** полезно для приготовления замороженной пиццы. Комбинируется с многофункциональной решеткой.



**Неперфорированный поддон:** подходит для приготовления продуктов, с которых не капает жир или которые требуют определенной толщины и сохранения формы, например, лазанья и т. д. Комбинируется с многофункциональной решеткой.



**Металлический поддон (\*):** подходит для приготовления десертов, выпечки, печенья, замороженных блюд и жаркого. Его также можно использовать в качестве емкости для сбора жира при приготовлении пищи непосредственно на гриле.



**Бачок для воды (М):** используется для приготовления на пару. Правильное использование описано в главе,

посвященной приготовлению на пару. Читайте внимательно

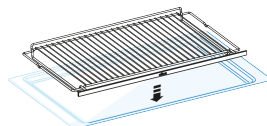
также главу «Обслуживание бачка»



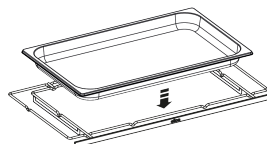
**Термощуп:** служит для измерения температуры пищевых продуктов, таких как мясо или рыба. Подробную информацию см. в специальной главе, посвященной термощупу.

(\*) Не входит в комплект поставки и приобретается отдельно на сайте Elica [www.elica.com](http://www.elica.com).

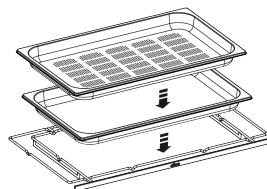
### КОМБИНАЦИЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:



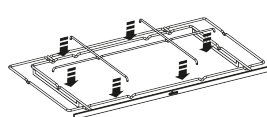
**Решетка + стеклянный поддон:** можно одновременно вставить решетку с поддоном для сбора вытекающей жидкости.



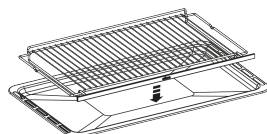
**Неперфорированный поддон + опорная рама:** противень можно использовать для блюд, требующих глубокого дна. Противень Elica необходимо комбинировать с многофункциональной подставкой Elica.



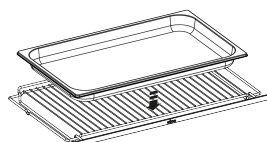
**Перфорированный поддон + неперфорированный поддон + опорная рама:** перфорированный поддон можно использовать для блюд, требующих глубокого дна и необходимости стекать жидкости, образующейся в процессе приготовления. Перфорированный поддон Elica необходимо комбинировать с противнем и многофункциональной подставкой Elica.



**Дополнительная опора противней для пиццы + опорная рама:** можно комбинировать опору для пиццы с многофункциональной подставкой для приготовления блюд, требующих поступления большого количества воздуха из нижней части духовки.



**Решетка + поддон (\*):** можно одновременно вставить решетку с поддоном для сбора вытекающей жидкости.



**Неперфорированный поддон на решетке:** противни других производителей, не совместимые с многофункциональной подставкой Elica или фиксированными боковыми направляющими духовки, можно устанавливать на гриль Elica.



## 8. ПРОВЕРЕНО НАМИ

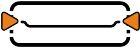
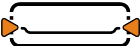
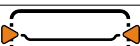
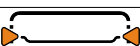
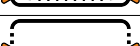
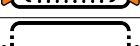
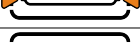
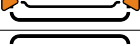
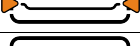
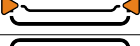
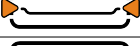
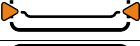
Следующие таблицы являются ориентировочными, время приготовления всегда зависит от рецепта и количества продуктов.

Время приготовления указано в разогретой духовке. Время и температура приготовления указаны в пределах диапазона, в котором должно происходить приготовление.

При использовании датчика температуры, обратитесь к соответствующему разделу.

### 8.1. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ДЕСЕРТЫ

В этой таблице описано приготовление десертов с использованием ручных программ.

| Блюдо                            | Программа                                                                           | Температура °C | Мин. продолжительность | Принадлежность и уровень |   |                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Маффины                          |    | 160 - 180      | 15-25                  | Поддон                   | 3 |    |
|                                  |    | 150 - 170      | 20-30                  | Поддон                   | 2 |    |
| Бисквит                          |    | 150 - 170      | 30 - 50                | Противень на решетке     | 1 |    |
|                                  |    | 150 - 160      | 30 - 40                | Противень на решетке     | 1 |    |
| Бисквитный рулет                 |    | 190 - 210      | 10 - 20                | Поддон                   | 2 |    |
|                                  |    | 180 - 200      | 10 - 20                | Поддон                   | 2 |    |
| Кекс с изюмом                    |    | 170 - 180      | 45 - 60                | Противень на решетке     | 1 |    |
|                                  |    | 160 - 170      | 45 - 55                | Противень на решетке     | 1 |    |
| Дрожжевые десерты                |    | 150 - 180      | 30 - 50                | Противень на решетке     | 1 |    |
|                                  |    | 160 - 180      | 30 - 45                | Противень на решетке     | 1 |    |
| Фруктовые торты                  |    | 170 - 190      | 45 - 65                | Противень на решетке     | 1 |    |
|                                  |    | 150 - 180      | 45 - 60                | Противень на решетке     | 1 |    |
| Пончики                          |  | 170 - 190      | 45 - 65                | Противень на решетке     | 1 |  |
|                                  |  | 160 - 180      | 45 - 60                | Противень на решетке     | 1 |  |
| Печенье                          |  | 150 - 170      | 15 - 35                | Поддон                   | 2 |  |
|                                  |  | 140 - 170      | 15 - 30                | Поддон                   | 2 |  |
| Эклеры                           |  | 190 - 200      | 25 - 35                | Поддон                   | 2 |  |
|                                  |  | 180 - 200      | 20 - 30                | Поддон                   | 2 |  |
| Безе                             |  | 90 - 110       | 110 - 150              | Поддон                   | 2 |  |
|                                  |  | 90 - 100       | 100 - 130              | Поддон                   | 2 |  |
|                                  |  | 90 - 100       | 110 - 150              | Поддон                   | 2 |  |
| Кростата с джемом                |  | 170 - 180      | 35 - 50                | Противень на решетке     | 1 |  |
|                                  |  | 160 - 180      | 35 - 45                | Противень на решетке     | 1 |  |
| Яблочный пирог с песочным тестом |  | 160 - 170      | 70 - 100               | Противень на решетке     | 1 |  |
|                                  |  | 150 - 160      | 60 - 90                | Противень на решетке     | 1 |  |

## 8.2. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ХЛЕБ, ПИЦЦА И ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОГИ

В этой таблице описано приготовление хлеба, пиццы и закусочных пирогов с использованием ручных программ.

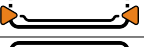
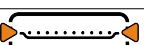
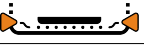
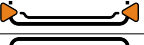
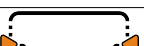
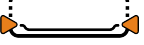
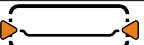
| Блюда                                               | Программа | Температура °C | Мин. продолжительность | Принадлежность и уровень полки |   |  |
|-----------------------------------------------------|-----------|----------------|------------------------|--------------------------------|---|--|
| Панини                                              |           | 190 - 220      | 25 - 40                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 180 - 200      | 20 - 35                | Поддон                         | 2 |  |
|                                                     |           | 190 - 210      | 20 - 35                | Поддон                         | 1 |  |
| Панини, предварительно приготовленные, замороженные |           | 200 - 220      | 10 - 20                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 180 - 200      | 10 - 15                | Поддон                         | 2 |  |
|                                                     |           | 90             | 15 - 25                | Поддон                         | 1 |  |
| Молочные булочки                                    |           | 180 - 200      | 25 - 35                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 170 - 190      | 20 - 30                | Поддон                         | 2 |  |
|                                                     |           | 170 - 180      | 20 - 30                | Поддон                         | 1 |  |
| Хлеб (1 кг)                                         |           | 220 - 230      | 10 - 15                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 180 - 190      | 30 - 40                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 190 - 210      | 50 - 60                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 210 - 220      | 15 - 20                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 180 - 190      | 30 - 40                | Поддон                         | 1 |  |
| Пицца, высокая *                                    |           | 230 - 250      | 20 - 30                | Поддон                         | 2 |  |
|                                                     |           | 230 - 250      | 20 - 30                | Противень на решетке           | 2 |  |
|                                                     |           | 220 - 230      | 15 - 30                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 220 - 230      | 15 - 30                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                                     |           | 210 - 230      | 15 - 25                | Поддон                         | 1 |  |
|                                                     |           | 210 - 230      | 15 - 25                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Пицца, тонкая                                       |           | 230 - 250      | 10 - 20                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Пицца замороженная                                  |           | 200 - 220      | 10 - 20                | Решетка                        | 1 |  |
| Закусочные пироги                                   |           | 200 - 210      | 35 - 50                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                                     |           | 180 - 190      | 30 - 40                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                                     |           | 190 - 200      | 25 - 35                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Киш                                                 |           | 190 - 210      | 30 - 45                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                                     |           | 180 - 200      | 30 - 40                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                                     |           | 190 - 200      | 25 - 40                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Тосты **                                            |           | 3              | 1 - 3                  | Решетка                        | 4 |  |

\* Добавьте моцареллу в середине процесса приготовления.

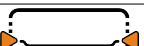
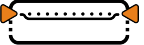
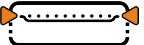
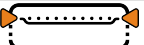
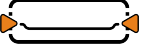
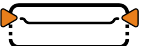
\*\* Разогрейте в течение 5 минут.

## 8.3. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - МЯСО

В этой таблице описано приготовление мяса с использованием ручных программ. - Страница 1/2

| Блюда                                | Программа                                                                           | Температура °C | Мин. продолжительность | Принадлежность и уровень полки |   |                                                                                       |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Курица, целиком                      |    | 200 - 220      | 70 - 90                | Поддон                         | 1 |    |
|                                      |    | 200 - 220      | 70 - 90                | Противень на решетке           | 1 |    |
|                                      |    | 190 - 210      | 55 - 70                | Поддон                         | 1 |    |
|                                      |    | 190 - 210      | 55 - 70                | Противень на решетке           | 1 |    |
|                                      |    | 180 - 190      | 55 - 65                | Поддон                         | 1 |    |
|                                      |    | 180 - 190      | 55 - 65                | Противень на решетке           |   |    |
| Курица, открытая ***                 |    | 3              | 50 - 60                | Решетка на поддоне             | 3 |    |
| Ножка индейки, с костью              |    | 180 - 190      | 55 - 75                | Поддон                         | 1 |    |
|                                      |    | 180 - 190      | 55 - 75                | Противень на решетке           | 1 |    |
|                                      |    | 170 - 190      | 60 - 80                | Поддон                         | 1 |    |
|                                      |    | 170 - 190      | 60 - 80                | Противень на решетке           | 1 |    |
| Жаркое из телятины/говядины (800 гр) |    | 180 - 200      | 70 - 100               | Поддон                         | 1 |    |
|                                      |  | 180 - 200      | 70 - 100               | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                      |  | 80 - 100       | 200 - 240              | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 80 - 100       | 200 - 240              | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                      |  | 160 - 180      | 60 - 90                | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 160 - 180      | 60 - 90                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Филе говядины, средней прожарки      |  | 190 - 200      | 50 - 60                | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 190 - 200      | 50 - 60                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                      |  | 200 - 210      | 40 - 50                | Поддон                         | 2 |  |
|                                      |  | 200 - 210      | 40 - 50                | Противень на решетке           | 2 |  |
| Ростбиф, розовый (800 гр)            |  | 190 - 210      | 55 - 65                | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 190 - 210      | 55 - 65                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                      |  | 190 - 200      | 50 - 60                | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 190 - 200      | 50 - 60                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                      |  | 180 - 200      | 50 - 70                | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 180 - 200      | 50 - 70                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Филе свинины                         |  | 190 - 200      | 35 - 45                | Поддон                         | 1 |  |
|                                      |  | 190 - 200      | 35 - 45                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                                      |  | 200 - 210      | 30 - 40                | Поддон                         | 2 |  |
|                                      |  | 200 - 210      | 30 - 40                | Противень на решетке           | 2 |  |

\*\*\* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

| Блюда                       | Программа                                                                           | Температура °C | Мин. продолжительность | Принадлежность и уровень полки |   |                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Жареная свинина             |    | 190 - 210      | 50 - 80                | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 190 - 210      | 50 - 80                | Противень на решетке           | 1 |    |
|                             |    | 180 - 200      | 60 - 90                | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 180 - 200      | 60 - 90                | Противень на решетке           | 1 |    |
|                             |    | 170 - 180      | 70 - 80                | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 170 - 180      | 70 - 80                | Противень на решетке           | 1 |    |
| Свиная голень, полуфабрикат |    | 180 - 190      | 100 - 120              | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 180 - 190      | 100 - 120              | Противень на решетке           | 1 |    |
|                             |    | 150 - 170      | 90 - 110               | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 150 - 170      | 90 - 110               | Противень на решетке           | 1 |    |
| Баранья нога                |    | 170 - 190      | 80 - 110               | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 170 - 190      | 80 - 110               | Противень на решетке           | 1 |    |
|                             |    | 160 - 180      | 90 - 120               | Поддон                         | 1 |    |
|                             |    | 160 - 180      | 90 - 120               | Противень на решетке           | 1 |    |
| Мясной рулет                |   | 190 - 200      | 80 - 90                | Поддон                         | 1 |   |
|                             |  | 190 - 200      | 80 - 90                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                             |  | 190 - 200      | 70 - 80                | Поддон                         | 1 |  |
|                             |  | 190 - 200      | 70 - 80                | Противень на решетке           | 1 |  |
|                             |  | 170 - 180      | 60 - 70                | Поддон                         | 1 |  |
|                             |  | 170 - 180      | 60 - 70                | Противень на решетке           | 1 |  |
| Гамбургер ***               |  | 3              | 20 - 30                | Решетка на поддоне             | 4 |  |
| Стейки из свинины ***       |  | 2              | 15 - 20                | Решетка на поддоне             | 4 |  |
| Колбаски ***                |  | 3              | 15 - 25                | Решетка на поддоне             | 4 |  |
| Свинные ребрышки ***        |  | 2              | 35 - 50                | Решетка на поддоне             | 4 |  |
| Бараньи ребрышки ***        |  | 3              | 15 - 25                | Решетка на поддоне             | 4 |  |
| Свежие отбивные             |  | 190 - 210      | 20 - 35                | Поддон                         | 2 |  |
|                             |  | 190 - 210      | 20 - 35                | Противень на решетке           | 2 |  |
| Замороженные отбивные       |  | 210 - 220      | 15 - 25                | Поддон                         | 4 |  |
|                             |  | 210 - 220      | 15 - 25                | Противень на решетке           | 4 |  |

\*\*\* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

8.4. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - РЫБА

В этой таблице описано приготовление рыбы с использованием ручных программ.

| Блюда                       | Программа | Температура °C | Мин. продолжи-тельность | Принадлежность и уровень полки |   |  |
|-----------------------------|-----------|----------------|-------------------------|--------------------------------|---|--|
| Целая рыба                  |           | 160 - 180      | 30 - 40                 | Поддон                         | 1 |  |
|                             |           | 160 - 180      | 30 - 40                 | Противень на решетке           | 1 |  |
|                             |           | 170 - 190      | 20 - 30                 | Поддон                         | 2 |  |
|                             |           | 170 - 190      | 20 - 30                 | Противень на решетке           | 2 |  |
| Филе рыбы                   |           | 160 - 170      | 15 - 25                 | Поддон                         | 1 |  |
|                             |           | 160 - 170      | 15 - 25                 | Противень на решетке           | 1 |  |
|                             |           | 80 - 100       | 30 - 50                 | Поддон                         | 1 |  |
|                             |           | 80 - 100       | 30 - 50                 | Противень на решетке           | 1 |  |
|                             |           | 2              | 15 - 25                 | Поддон                         | 3 |  |
|                             |           | 2              | 15 - 25                 | Противень на решетке           | 3 |  |
| Замороженное филе рыбы      |           | 200 - 210      | 15 - 20                 | Поддон                         | 2 |  |
|                             |           | 200 - 210      | 15 - 20                 | Противень на решетке           | 2 |  |
| Замороженные рыбные палочки |           | 210 - 220      | 15 - 25                 | Поддон                         | 2 |  |
|                             |           | 210 - 220      | 15 - 25                 | Противень на решетке           | 2 |  |

8.5. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА

В этой таблице описано приготовление мясной запеканки с использованием ручных программ.

| Блюда                | Программа | Температура °C | Мин. продолжи-тельность | Принадлежность и уровень полки |   |  |
|----------------------|-----------|----------------|-------------------------|--------------------------------|---|--|
| Лазанья              |           | 190 - 200      | 45 - 65                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Лазанья              |           | 180 - 190      | 40 - 60                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Лазанья              |           | 170 - 190      | 40 - 50                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Замороженная лазанья |           | 180 - 190      | 35 - 40                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Каннеллони           |           | 190 - 200      | 45 - 55                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Каннеллони           |           | 180 - 190      | 40 - 50                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Запеканка из пасты   |           | 200 - 220      | 20 - 30                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Запеканка из пасты   |           | 190 - 210      | 15 - 25                 | Противень на решетке           | 1 |  |

8.6. ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ОВОЩИ

В этой таблице описано приготовление овощей с использованием ручных программ.

| Блюда                             | Программа | Температура °C | Мин. продолжи-тельность | Принадлежность и уровень полки |   |  |
|-----------------------------------|-----------|----------------|-------------------------|--------------------------------|---|--|
| Овощи гратен                      |           | 180 - 200      | 25 - 45                 | Поддон                         | 3 |  |
| Картофель, свежий                 |           | 180 - 190      | 50 - 60                 | Поддон                         | 1 |  |
|                                   |           | 180 - 190      | 50 - 60                 | Противень на решетке           | 1 |  |
| Картофель, замороженный           |           | 200 - 220      | 15 - 25                 | Поддон                         | 2 |  |
| Картофельные шарики, замороженные |           | 200 - 210      | 15 - 20                 | Поддон                         | 2 |  |
|                                   |           | 200 - 210      | 15 - 20                 | Противень на решетке           | 2 |  |

## 9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед любой операцией по очистке или обслуживанию убедитесь, что духовка и варочная поверхность остыли, и что изделие выключено, включая вытяжку.



✂ Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные ЭТИМ СИМВОЛОМ.

### 9.1. УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

#### • Очистка индукционной поверхности

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

**Важно:**

- Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.
- Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.
- **НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!**

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накали 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. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

### 9.2. УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

#### • Очистка вытяжки:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

**НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!** Избегайте использования абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

#### • ✂ Уход за жирособиравшим фильтром:

Служит для улавливания 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 жирособиравший фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

- ✂ Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):

Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров.

Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жирособиравшего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрации в течение 5 лет.

**Внимание!** Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

#### • ✂ Очистка емкостей для сбора жидкости:

При использовании варочной поверхности могут случайно пролиться жидкости для приготовления пищи. Если они попадут внутрь боковых зон всасывания, они будут собираться емкостями D(1), установленными на жирособиравших решетках A, и емкостями для сбора жидкости D(2), расположенными в нижней части боковых отделений духовки. Снимите емкости D(1), прикрепленные к нижней части решеток, сдвинув их. Слейте собранную жидкость и очистите емкости D(1).

Емкости D(2) опорожняются путем отвинчивания красных пробок, расположенных в нижней части прибора, под духовкой. Обычно к ним можно получить доступ, открыв ящик, расположенный под дверцей духовки. **Внимание!** Прежде чем откручивать красные пробки, убедитесь, что вы поставили под них емкость для сбора жидкостей, которые могут вытечь.

**Примечание:** Важно регулярно опорожнять все емкости.

### 9.3. ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ

Чтобы избежать повреждения поверхностей, мы рекомендуем очищать духовку после каждого использования. Перед следующим нагревом полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и дверцы прибора. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой. Удалите стойкие загрязнения с помощью специальных чистящих средств для духовки. Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства с высоким содержанием спирта, жесткие или абразивные губки, очистители под высоким давлением или пароструйные очистители. Никогда не используйте чистящее средство для духовки в горячей рабочей камере, так как это может привести к повреждению эмали. После завершения очистки оставьте рабочую камеру открытой, чтобы она высохла.

#### • Очистка рабочей камеры духовки

Помимо ручной очистки рабочей камеры, имеются две специальные программы гидротермической очистки духовки: одна продолжительностью 30 минут, а другая, более мощная, продолжительностью 1 час. Перед запуском программы рекомендуется снять все принадлежности.



#### • ✂ Очистка дверцы духовки

Желательно всегда содержать стекла дверцы в чистоте. Протрите дверцу прибора мягкой тканью, смоченной в теплой воде. Просушите с помощью мягкой ткани.

#### Снимите дверцу прибора

Для облегчения операций по очистке внутреннее стекло дверцы можно снять. Дверца прибора тяжелая. При снятии и установке дверцы прибора крепко держите ее по бокам обеими руками.

- Детали внутри дверцы прибора могут быть острыми. Перед выполнением этой операции наденьте защитные перчатки.
- Пощапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, абразивные или едкие чистящие средства.

#### • ✂ Очистка уплотнителя дверцы духовки

Очистите уплотнитель дверцы мягкой тканью, смоченной водой; не используйте никакие моющие средства.

Просушите с помощью мягкой ткани.

#### • ✂ Очистка принадлежностей и рамок

Снятие опорных рамок и решеток/поддонов делает очистку боковых частей еще проще.

Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с моющим средством, которое не должно быть абразивным, агрессивным, кислотным или с большим количеством щелочи. Это может привести к снижению антипригарного эффекта.

#### • ✂ Очистка бачка для воды

НЕ сушите бачок в горячей рабочей камере; НЕ мойте бачок для воды в посудомоечной машине, опорожняйте бачок для воды, очищайте его моющим средством и тщательно ополаскивайте чистой водой, оставьте крышку открытой для высыхания.



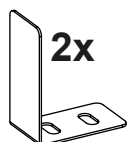
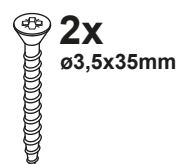
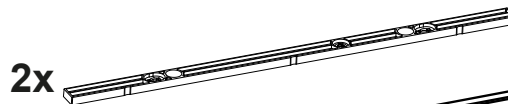
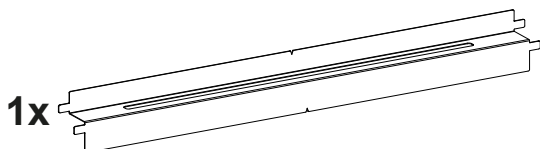
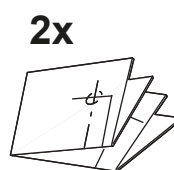
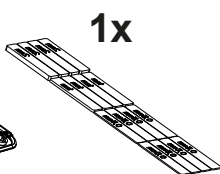
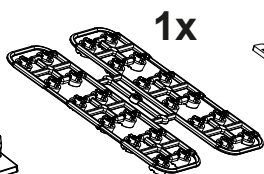
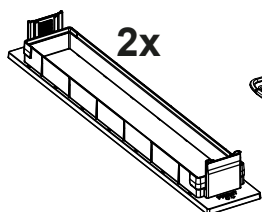
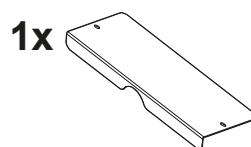
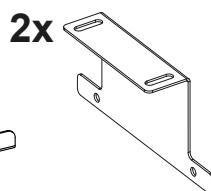
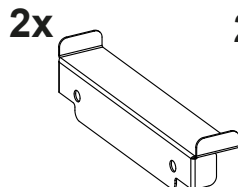
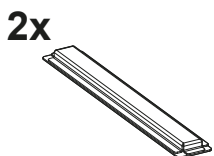
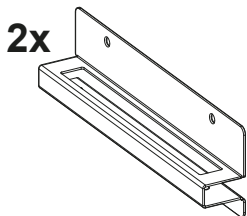
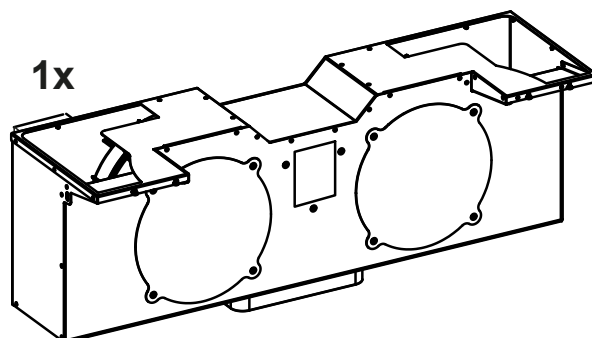
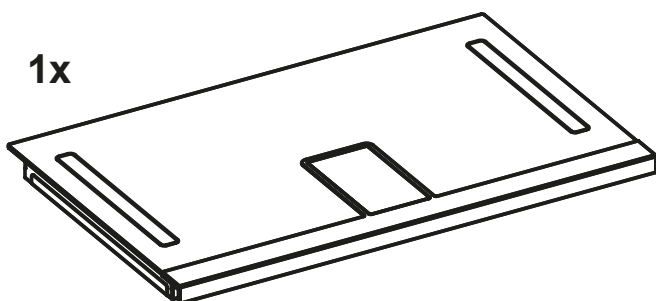
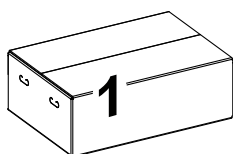
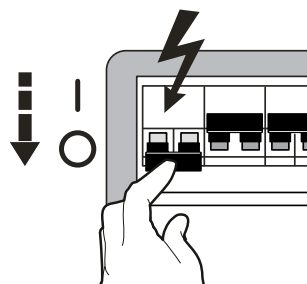
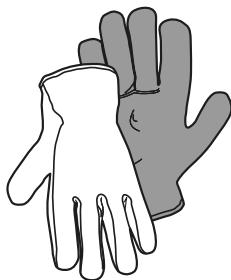
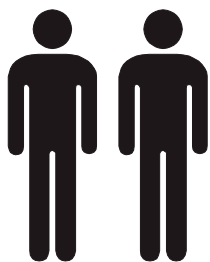
#### •✂ Чистка и замена светодиодных ламп

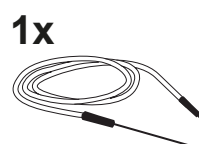
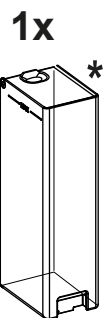
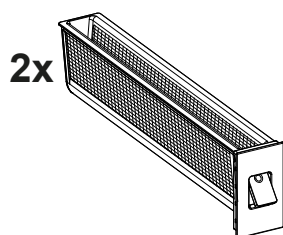
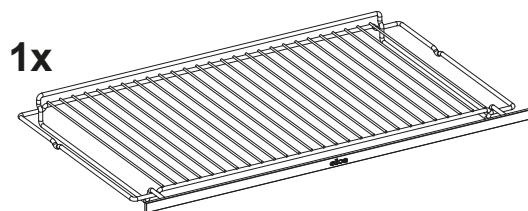
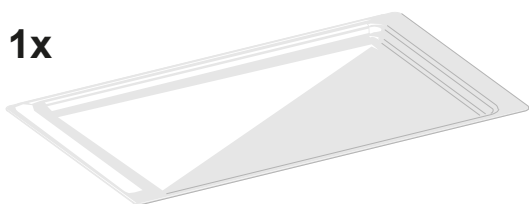
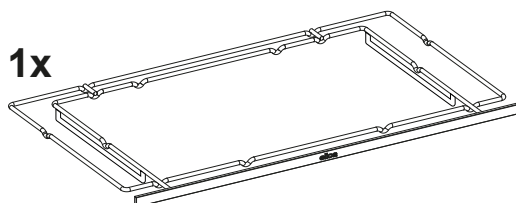
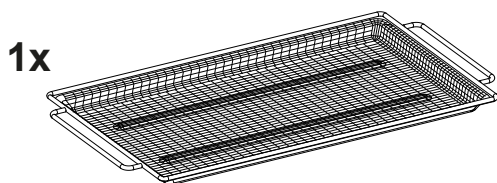
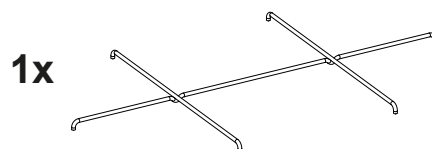
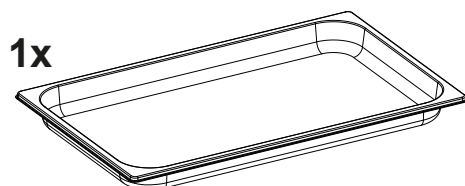
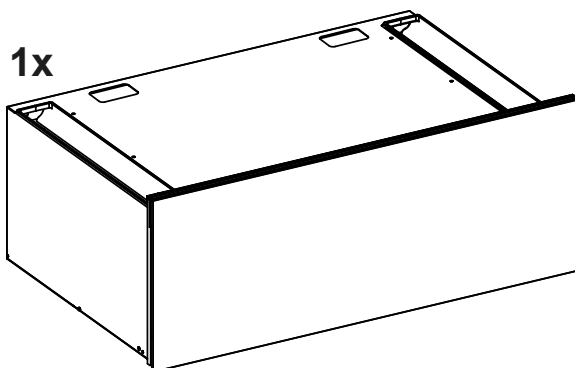
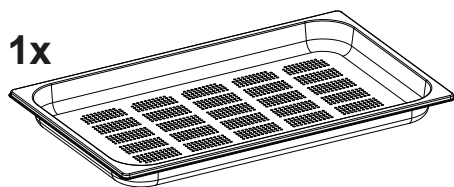
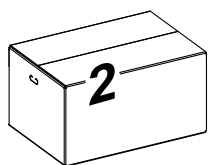
Для освещения рабочей камеры прибор оснащен 4 долговечными светодиодными лампами. Снимать светодиодные лампы запрещено. По соображениям технической безопасности замена светодиодных ламп должна производиться нашей сервисной службой.

## 9.4. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

При необходимости следует выполнять очистку от накипи, иначе программы подачи пара не будут работать. Перед запуском программы удаления накипи извлеките из духовки все принадлежности. Пошагово следуйте инструкциям на дисплее, чтобы правильно запустить программу. Частота запроса на удаление накипи зависит от жесткости воды, установленной в основных настройках.

Перед тем как вновь пользоваться прибором, следует тщательно промыть емкость и затем запустить еще один цикл с использованием чистой воды без средства для удаления накипи.

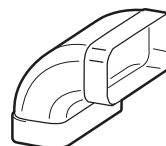
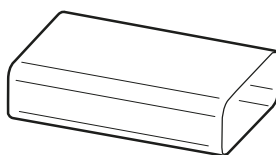






\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)

**KIT0185767**



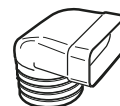
**KIT0121010**  
190x190  
Ø147mm



**KIT0121009**  
INT 216x82mm  
EXT 290x160mm



**KIT0121006**  
90°



**KIT0121007**  
227x94  
Ø146mm



**KIT0121001**  
227x94x80mm



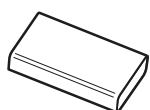
**KIT0126810**  
227x94mm



**KIT0121003**  
Ø158  
59mm



**KIT0161453**



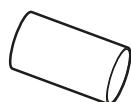
**KIT0173527**  
222x89x500mm  
**KIT0120991**  
222x89x1000mm



**KIT0121004**  
90°  
227x288x94mm



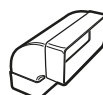
**KIT0121008**  
227x94 Ø153mm



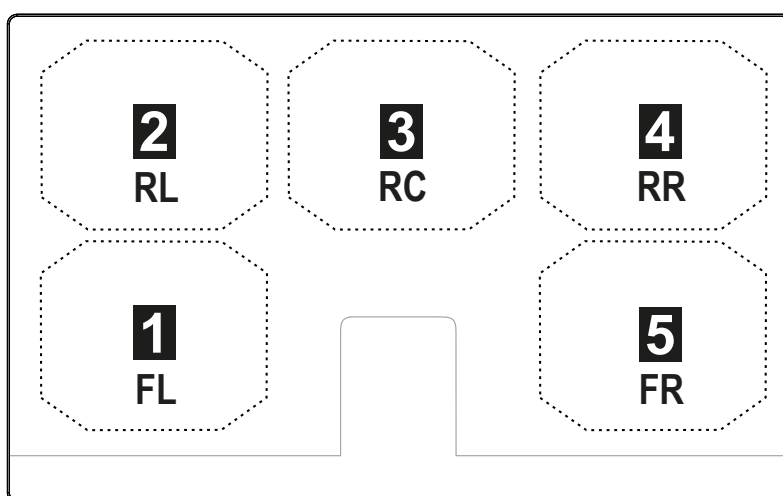
**KIT0120996**  
Ø150 - 500mm  
**KIT0121000**  
Ø150 - 1000mm



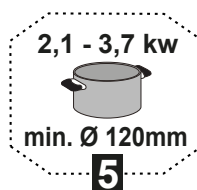
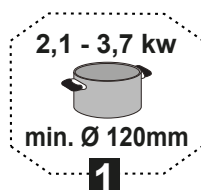
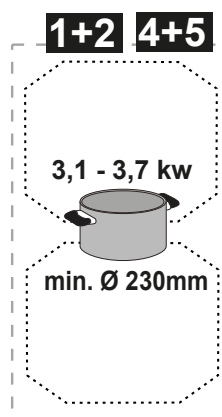
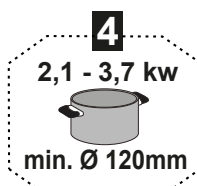
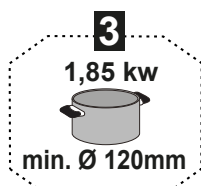
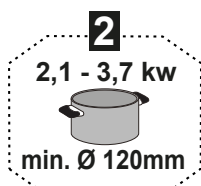
**KIT0121002**  
15°  
227x94mm

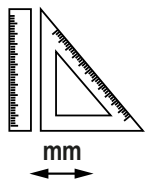


**KIT0121005**  
90°  
227x94mm

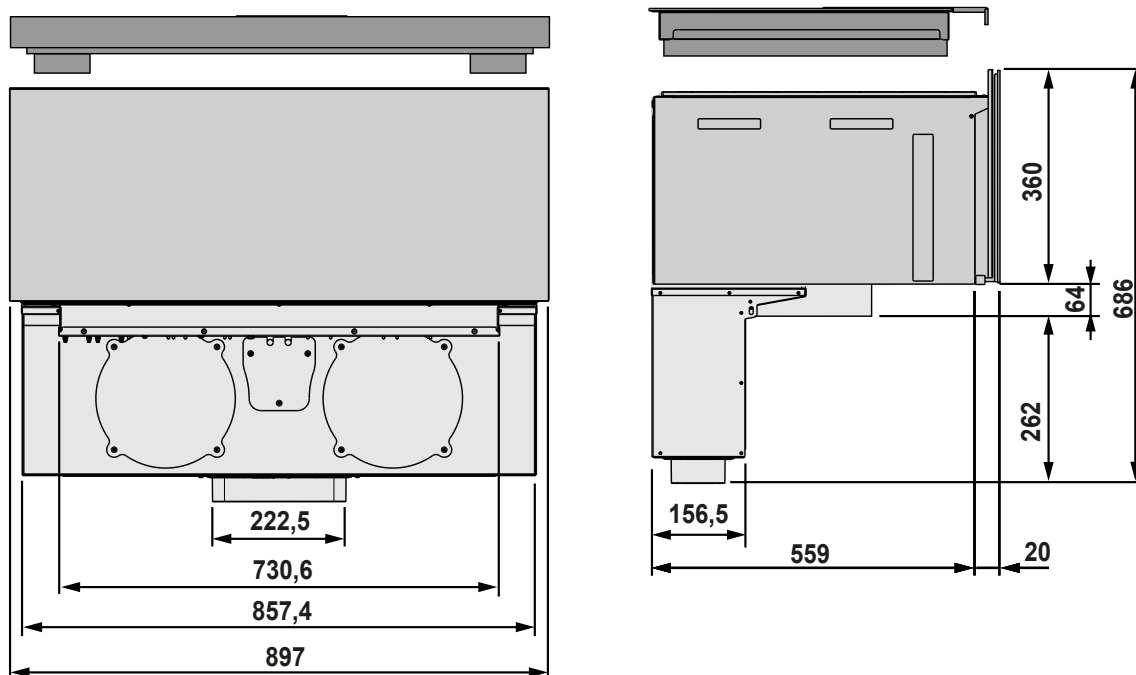


**FRONT**

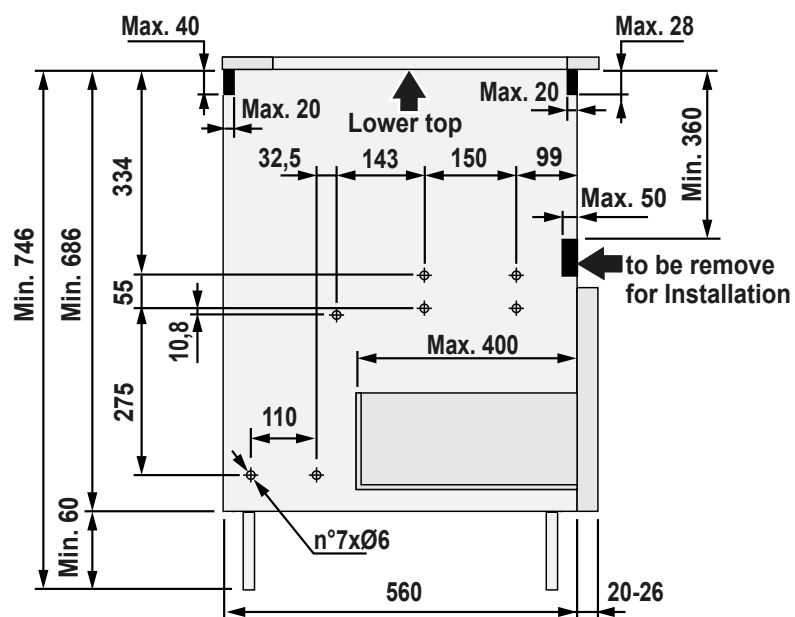




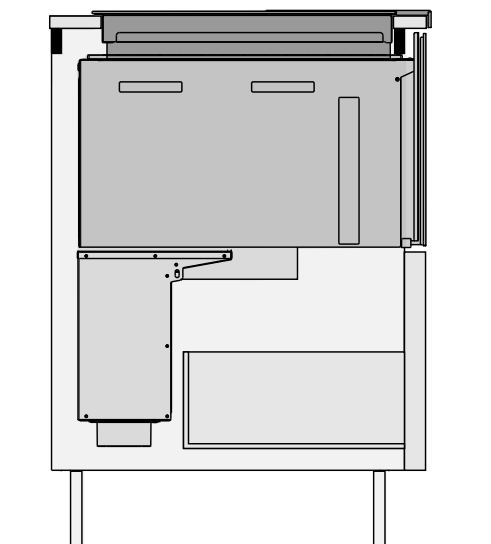
1

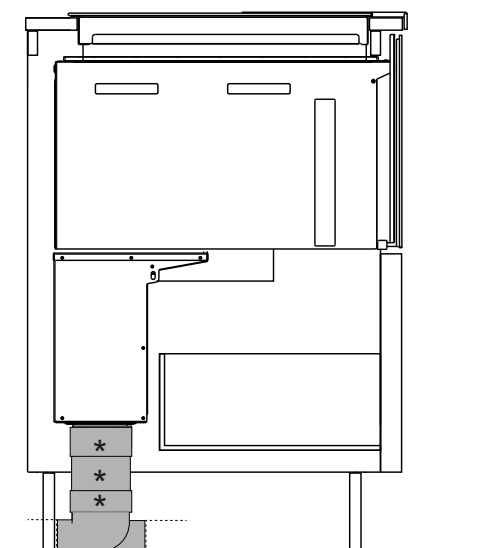
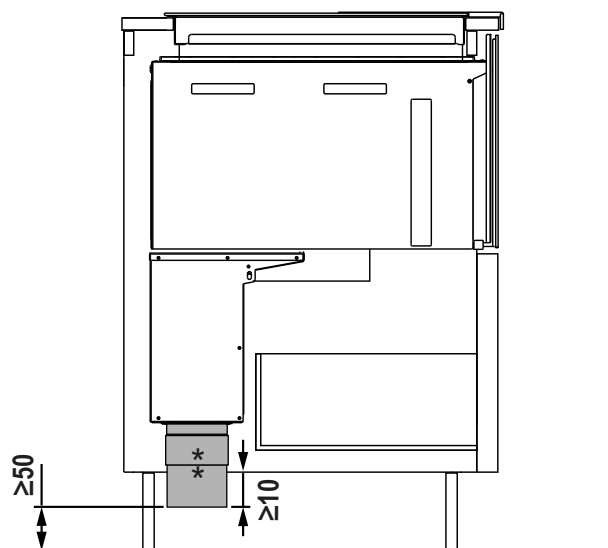
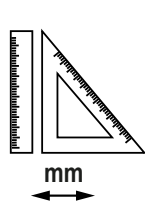


1.1

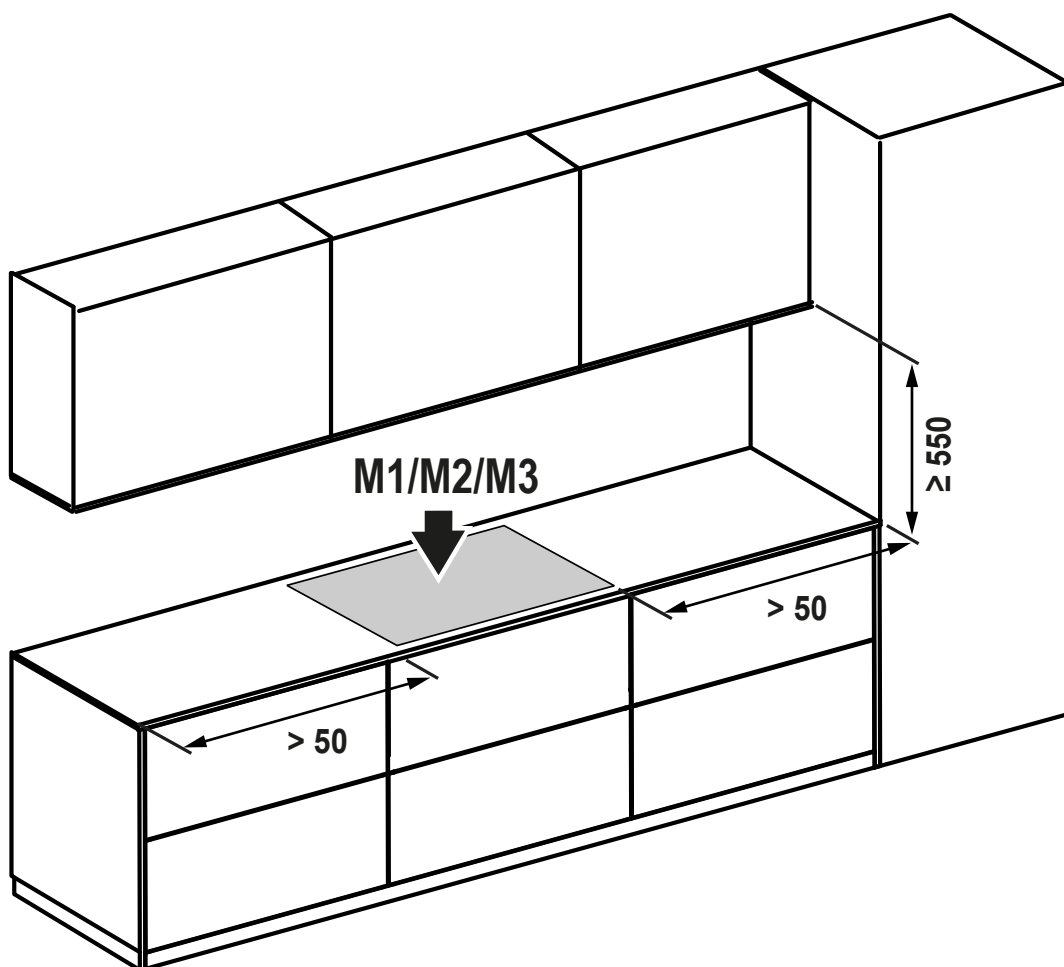
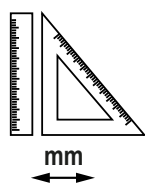


1.2

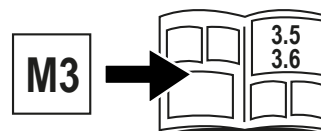
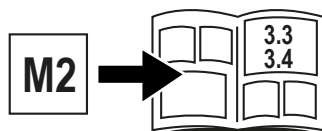
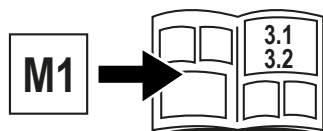




2



3

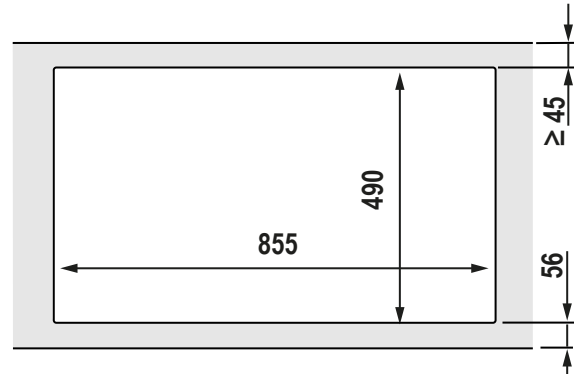
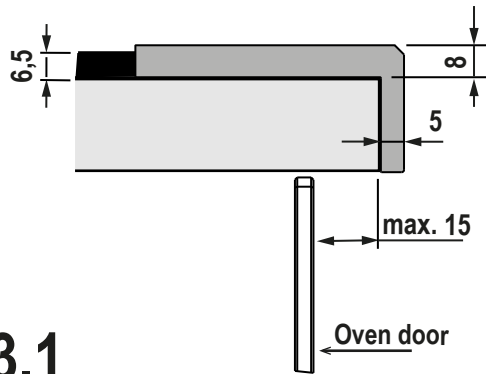
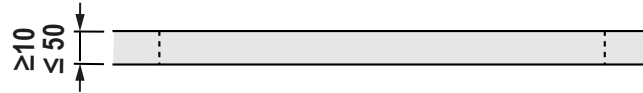
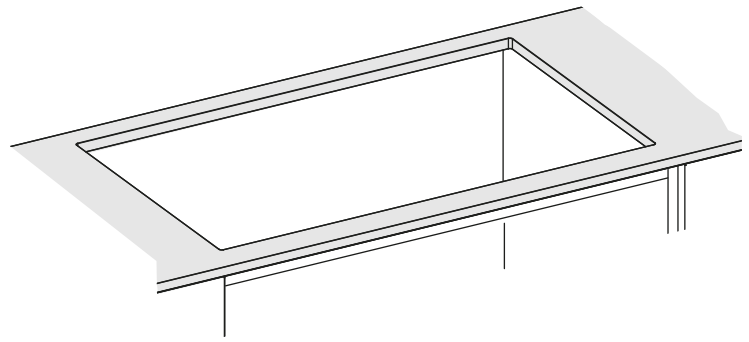
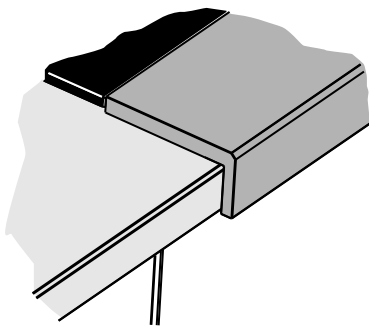




M1



ON TOP

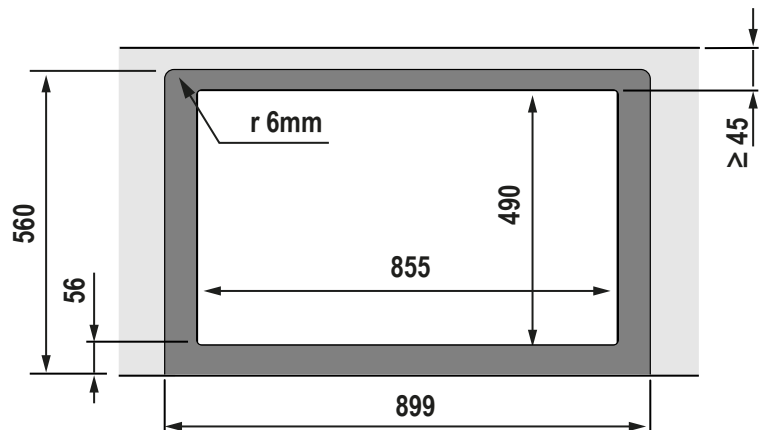
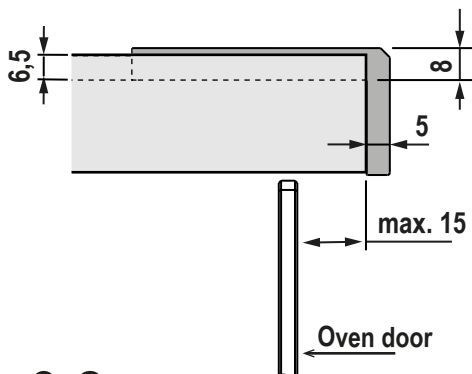
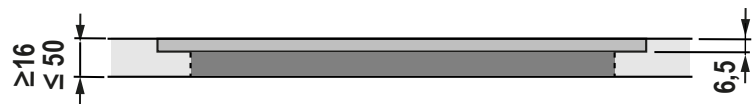
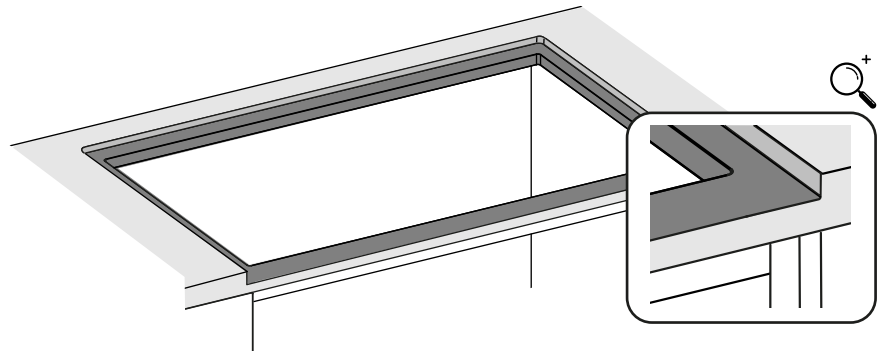
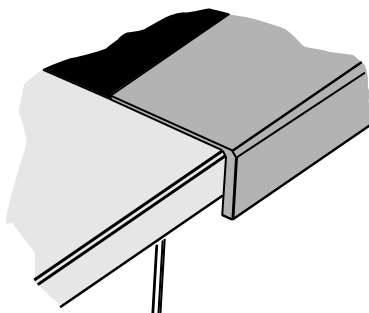


3.1

M1



FLUSH

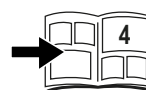
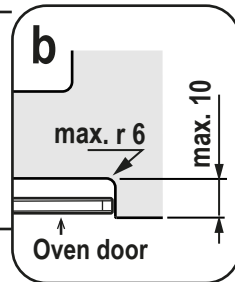
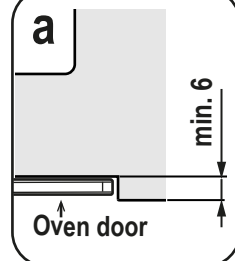
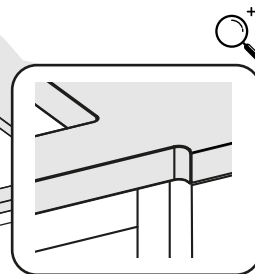
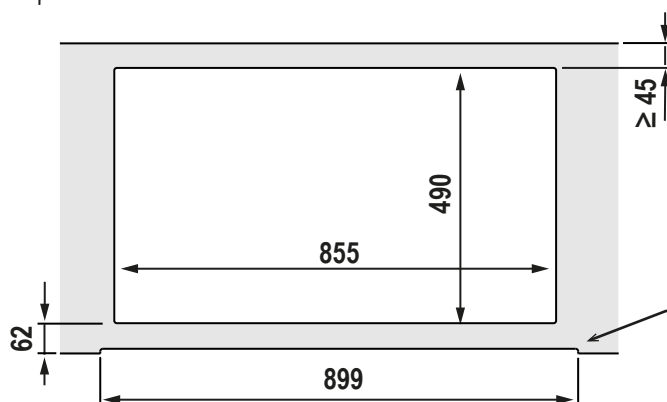
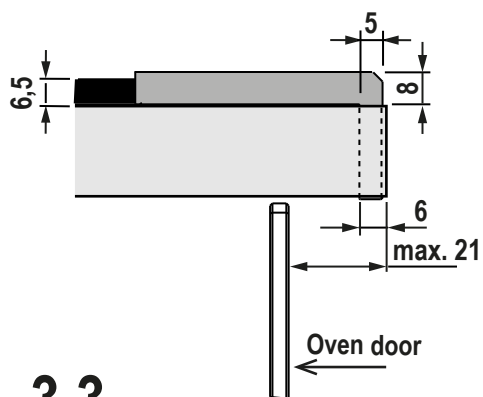
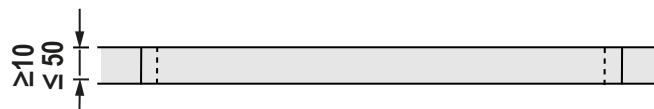
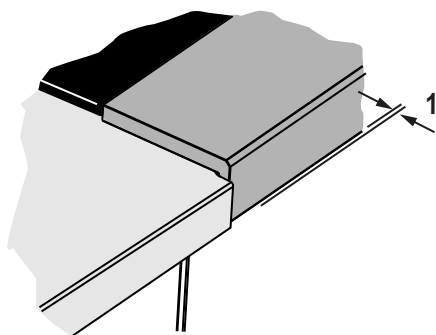


3.2

M2



ON TOP

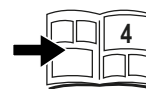
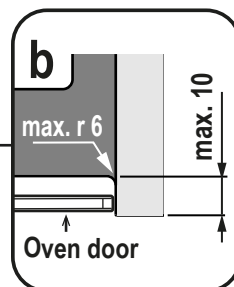
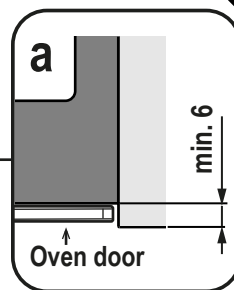
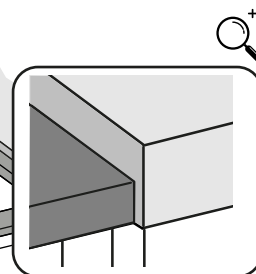
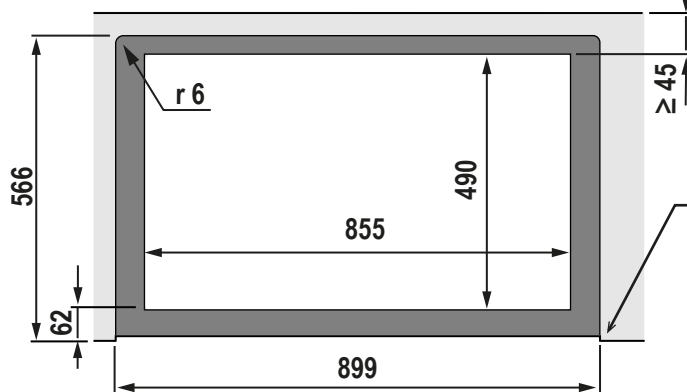
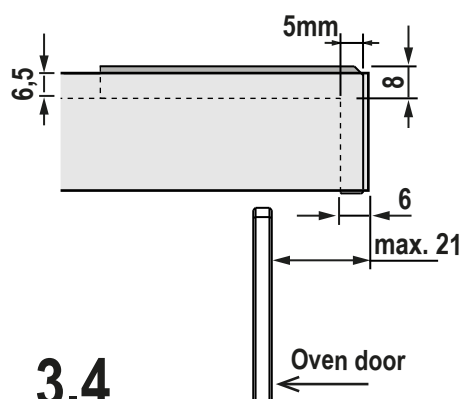
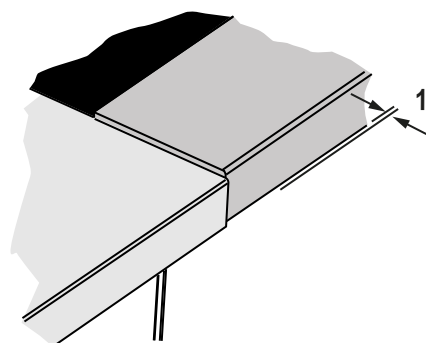


3.3

M2



FLUSH

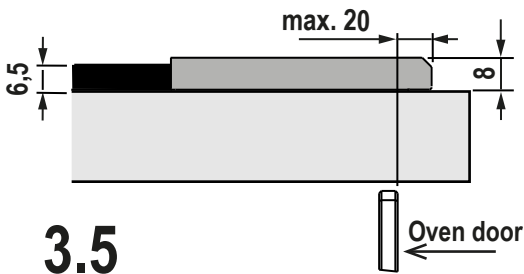
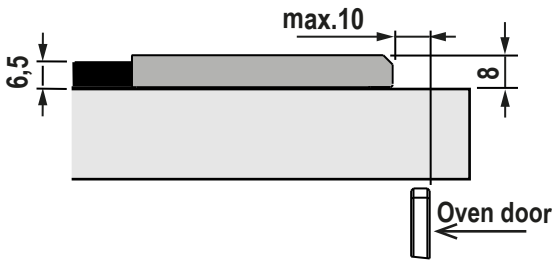
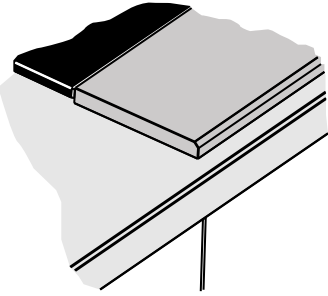


3.4

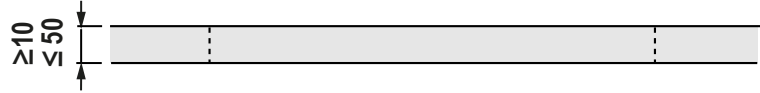
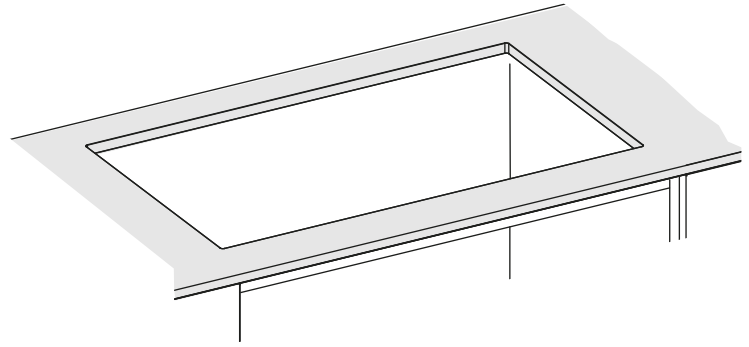
M3



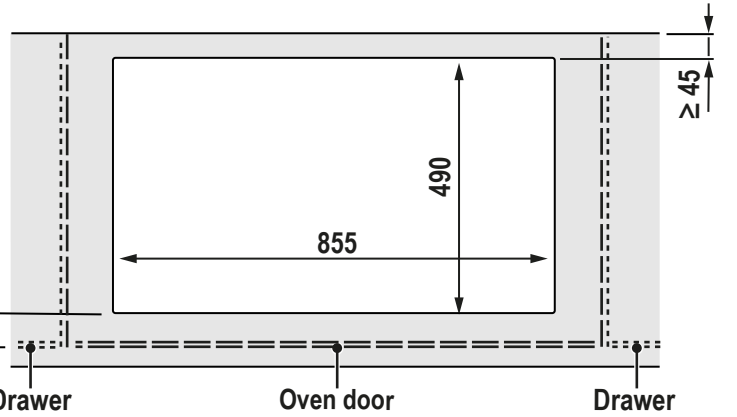
ON TOP



3.5



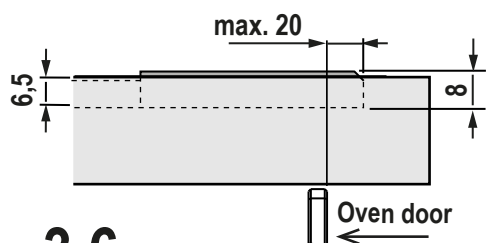
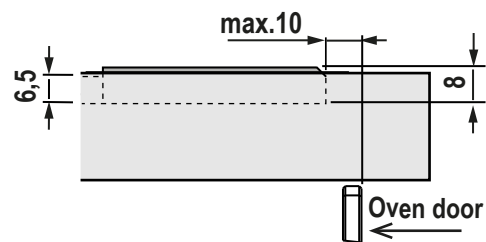
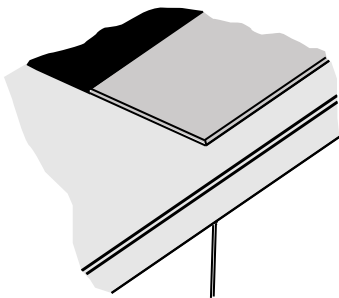
61 + 10 from Drawer  
61 - 20 from Drawer



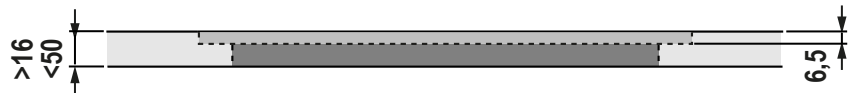
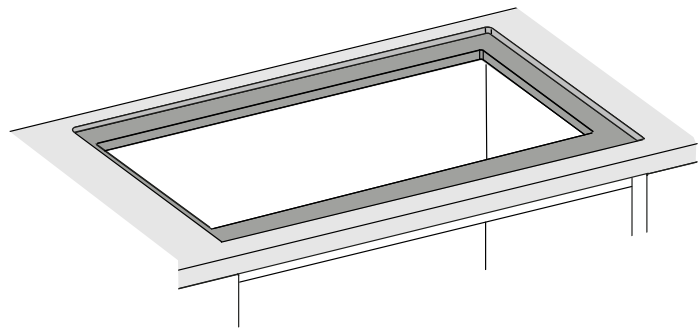
M3



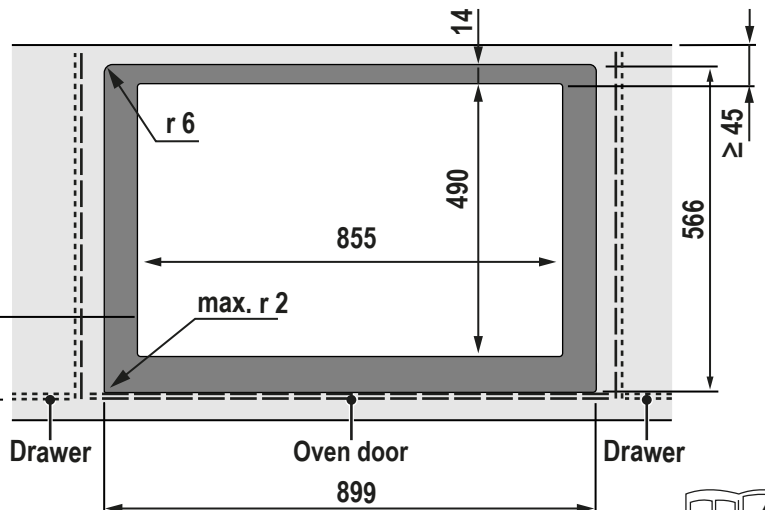
FLUSH

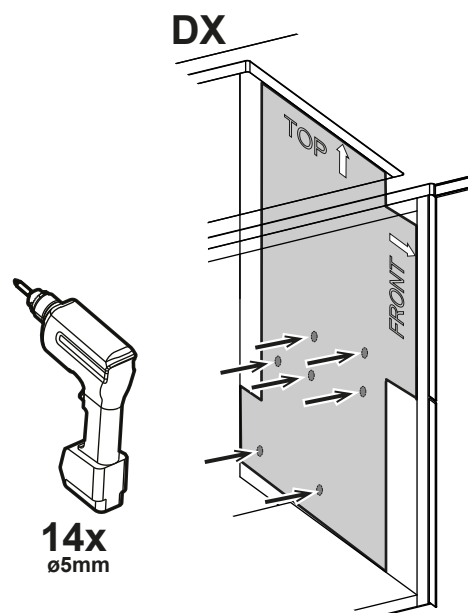
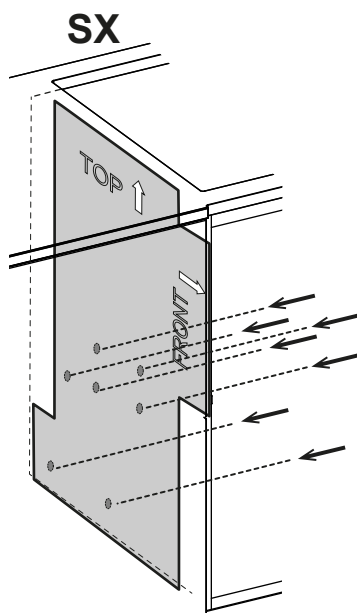
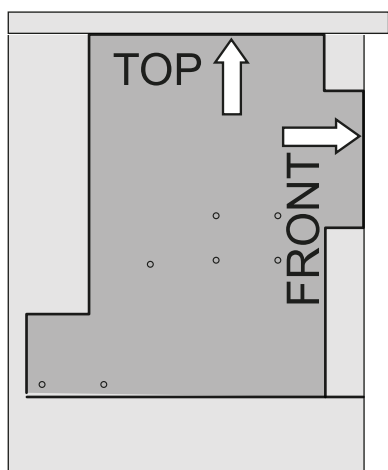
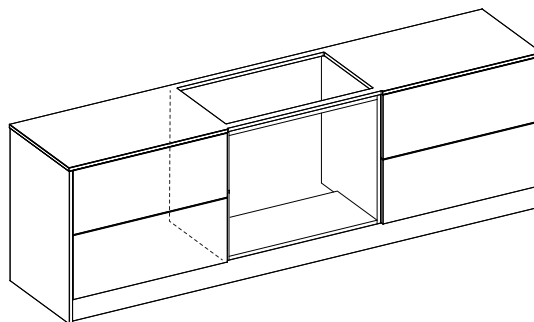
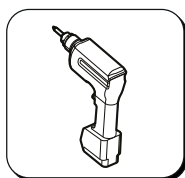
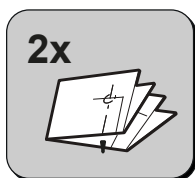
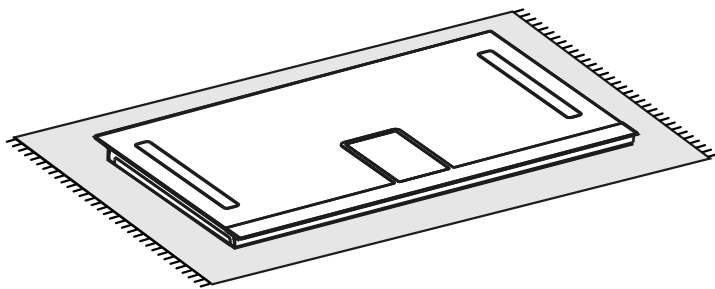
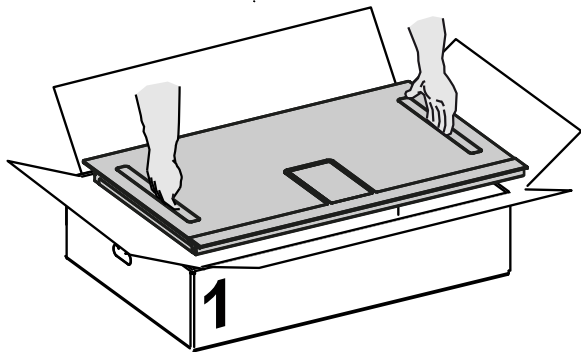


3.6

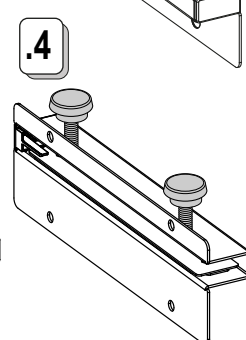
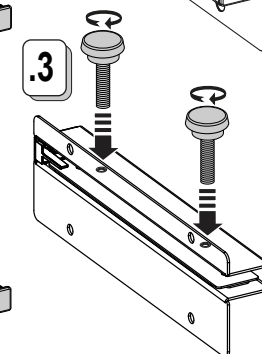
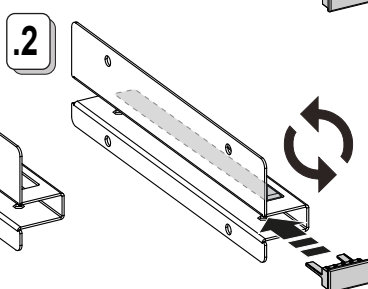
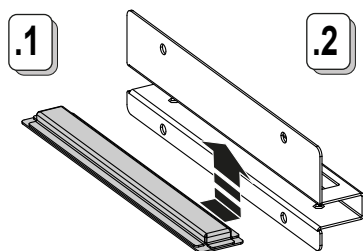
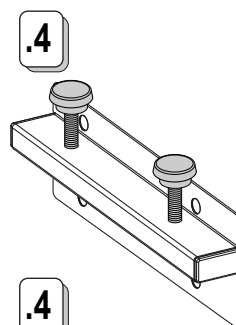
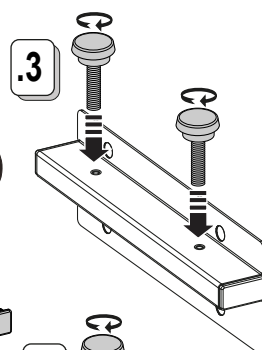
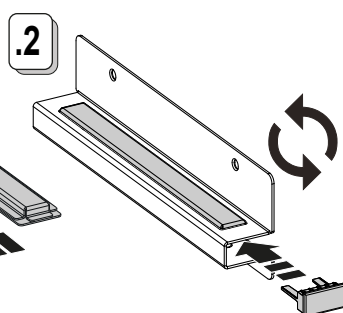
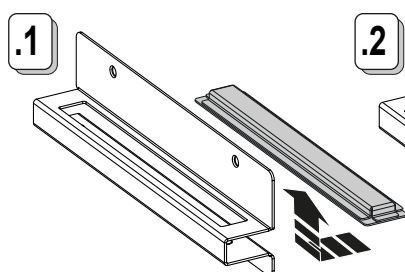
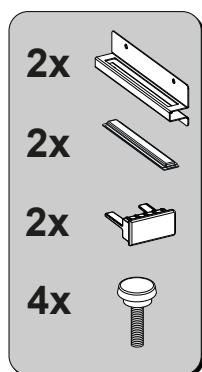


61 + 10 from Drawer  
61 - 20 from Drawer

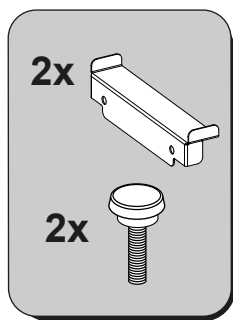




4



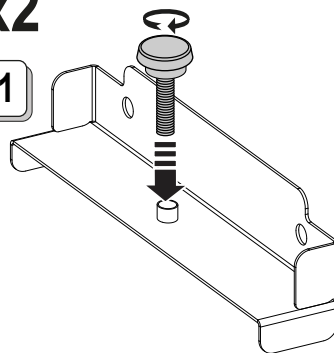
5



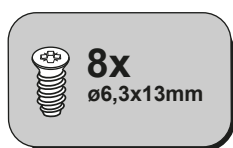
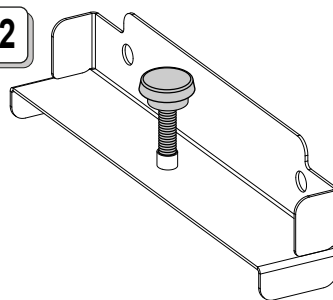
6

x2

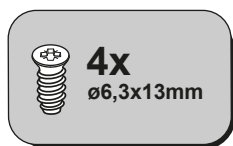
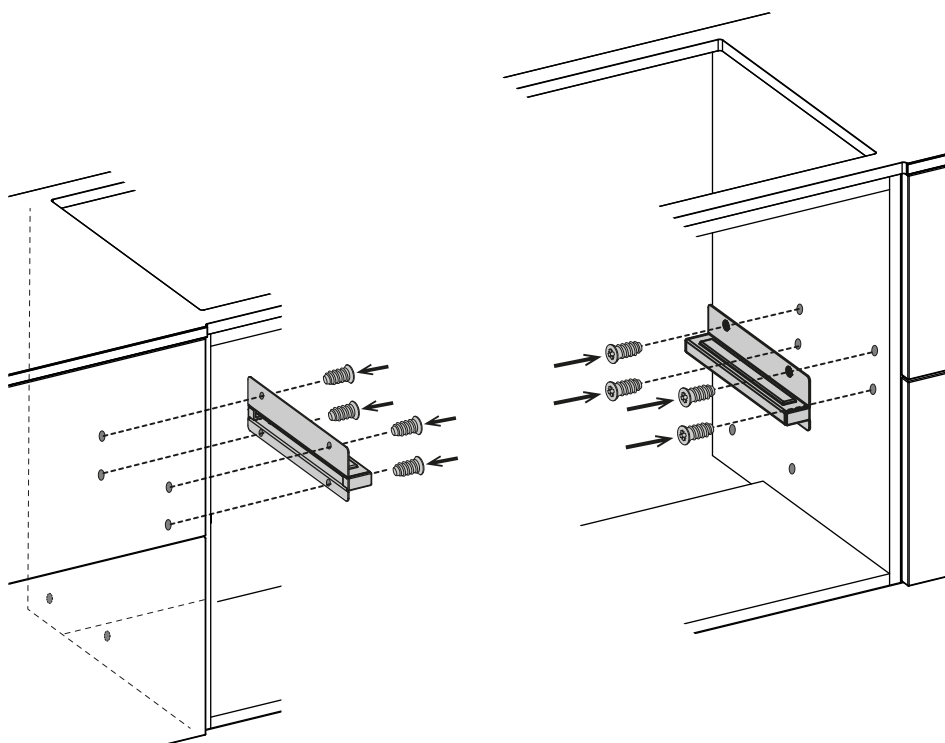
1



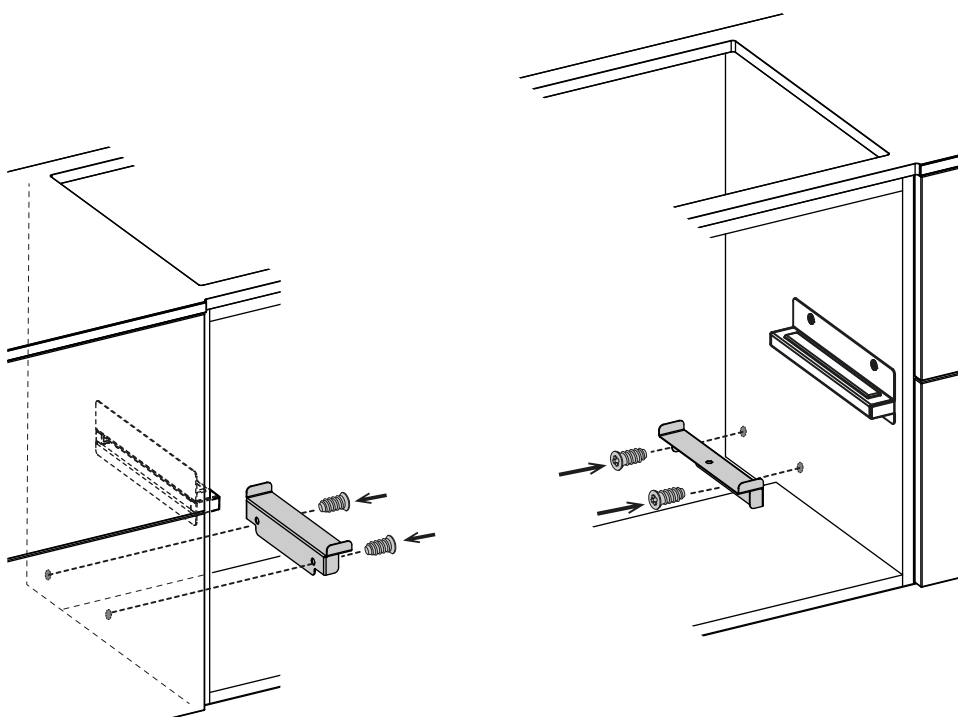
2

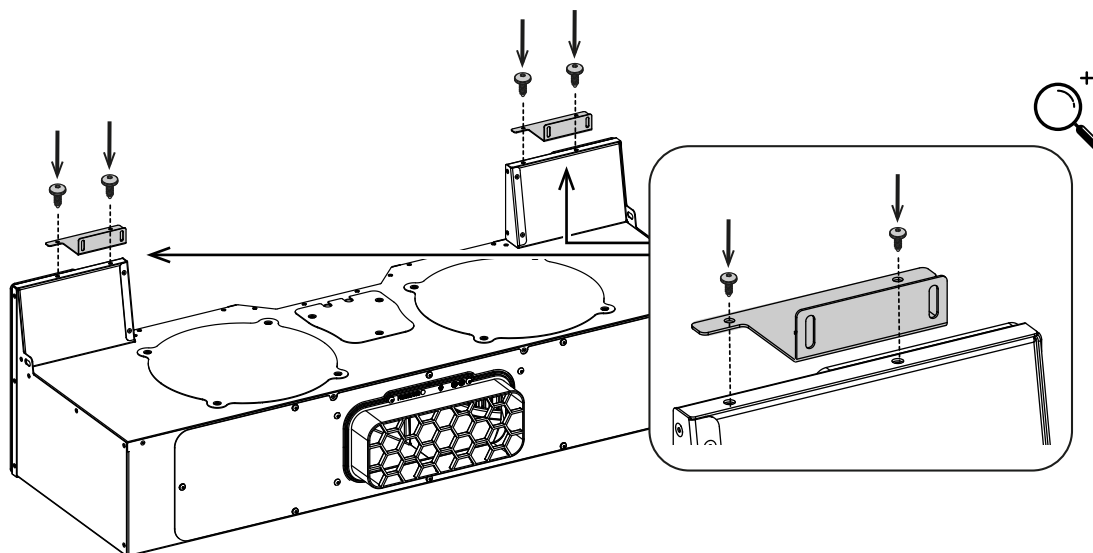
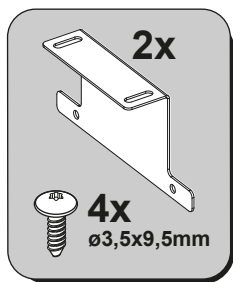


7

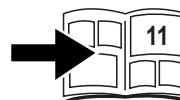
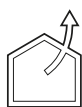


8

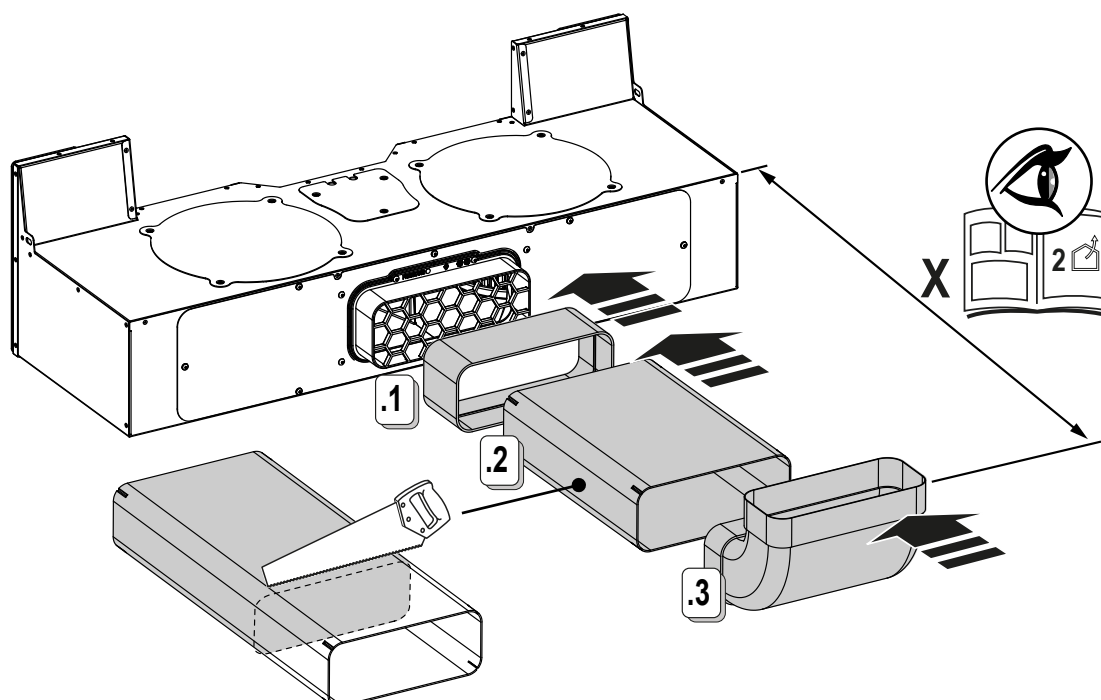
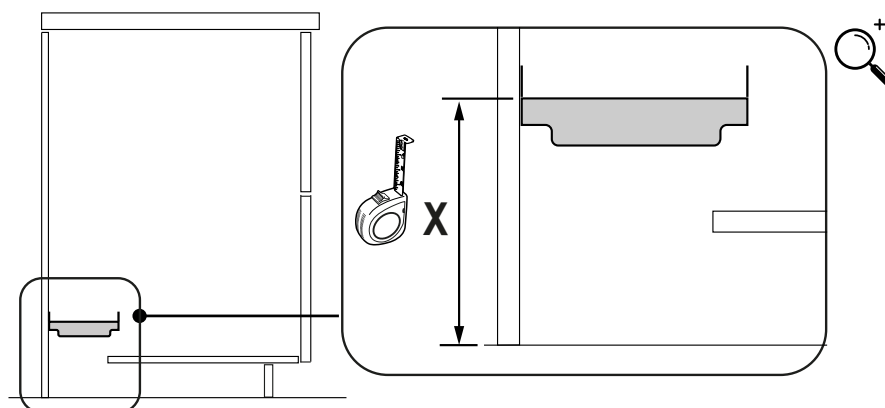




9

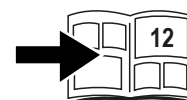
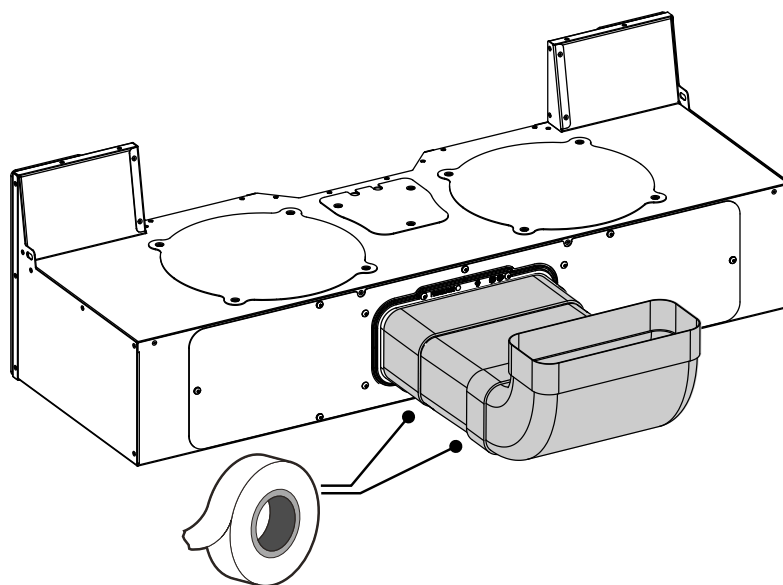


10

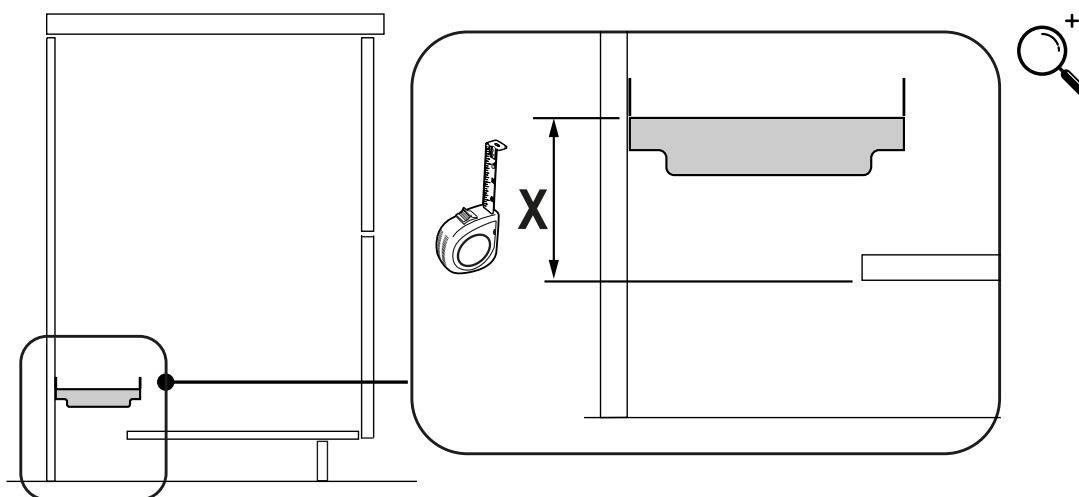


10.1

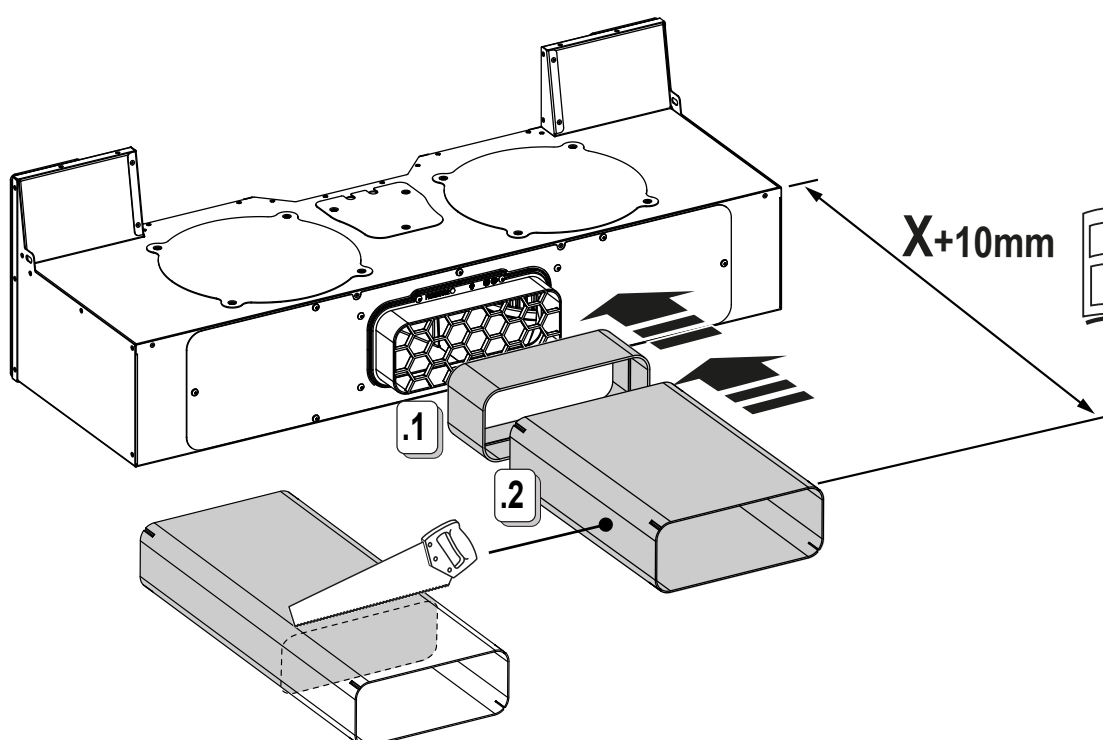
  
**10.2**



  
**11**

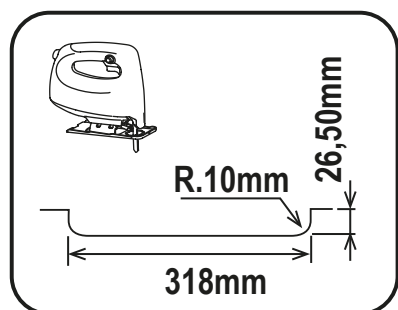
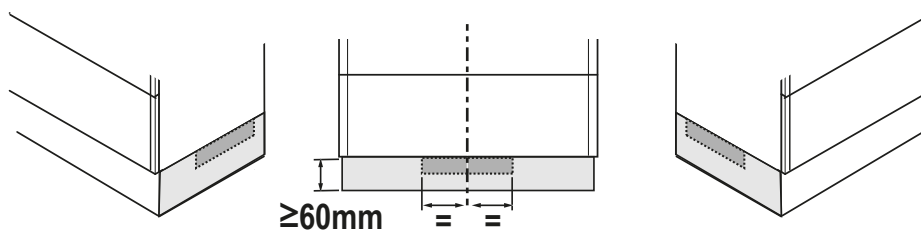
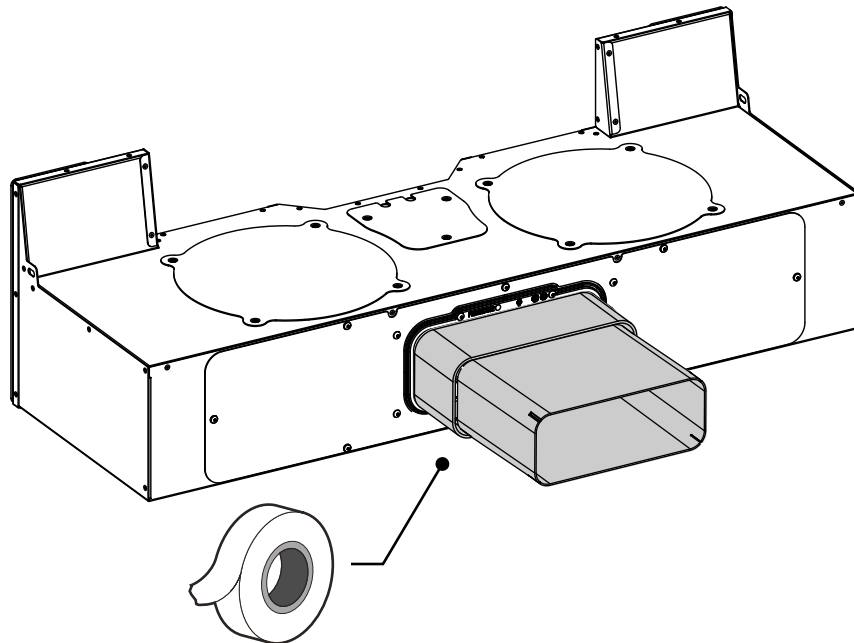


  
**11.1**

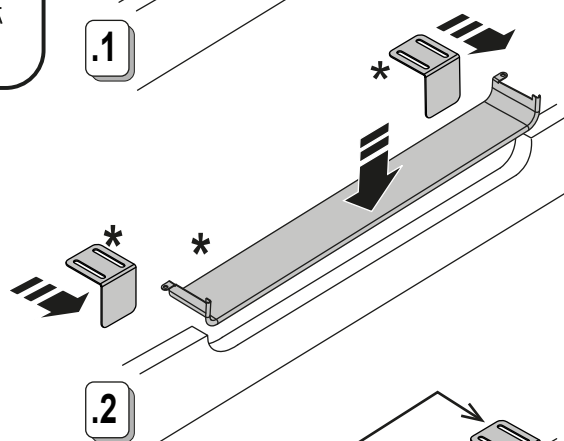
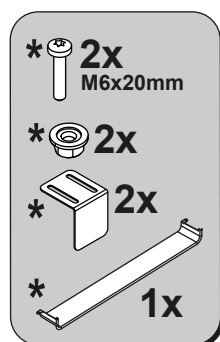




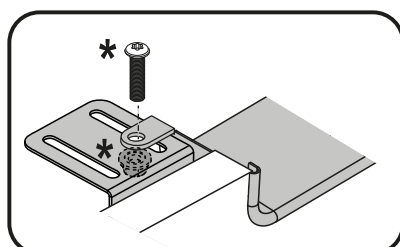
  
11.2



.1



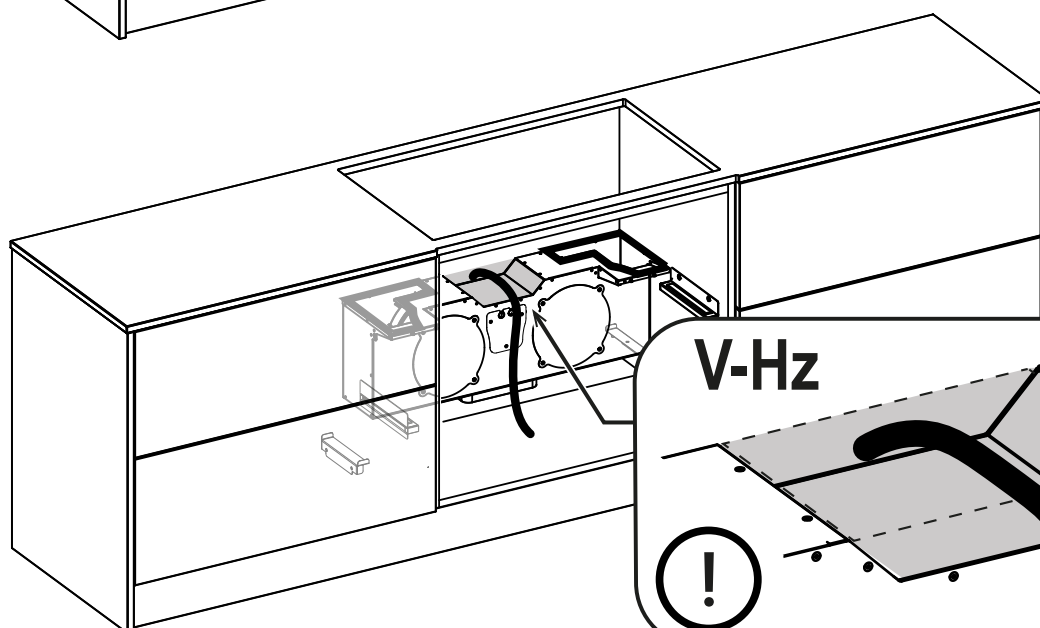
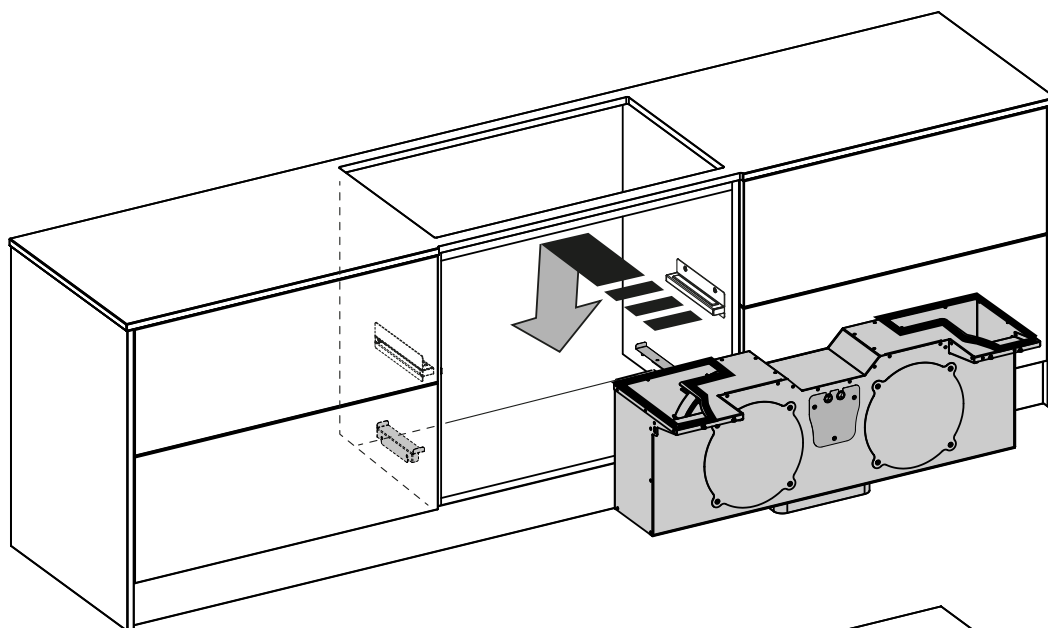
.2



.3

  
11.3

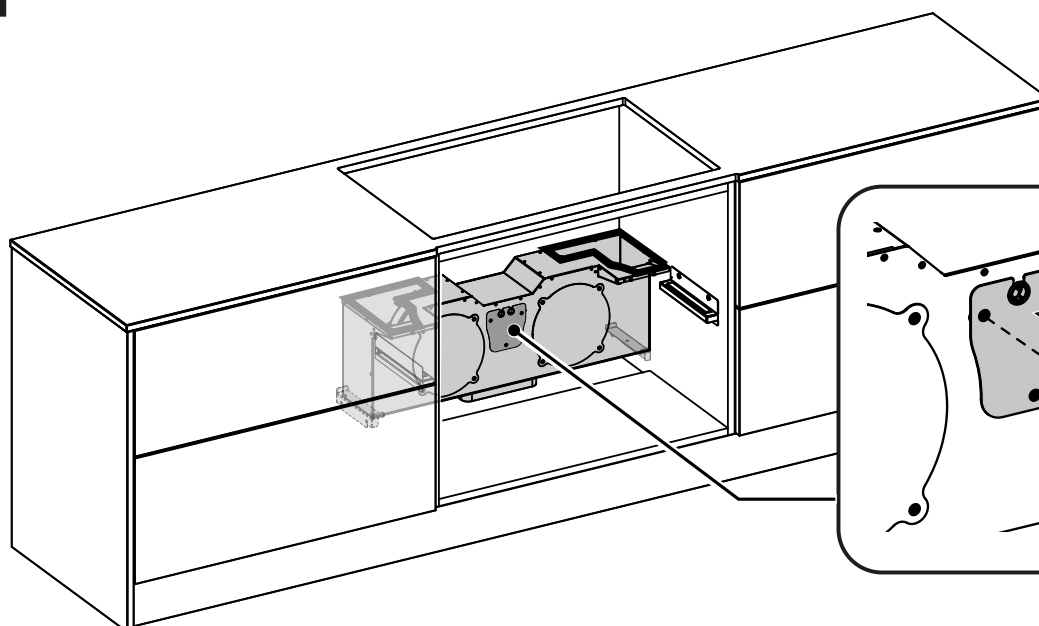
  
12



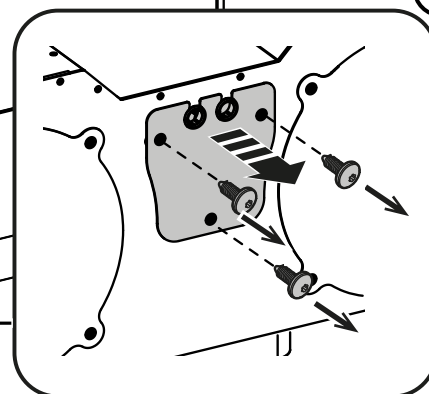
V-Hz

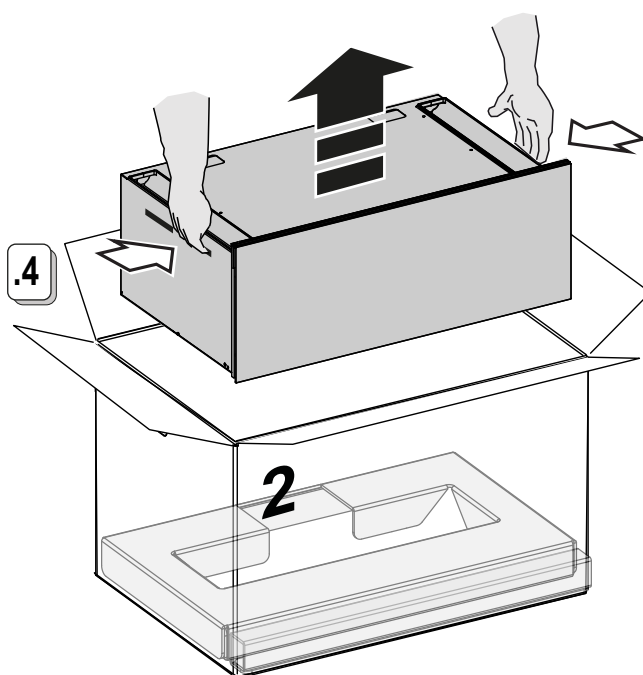
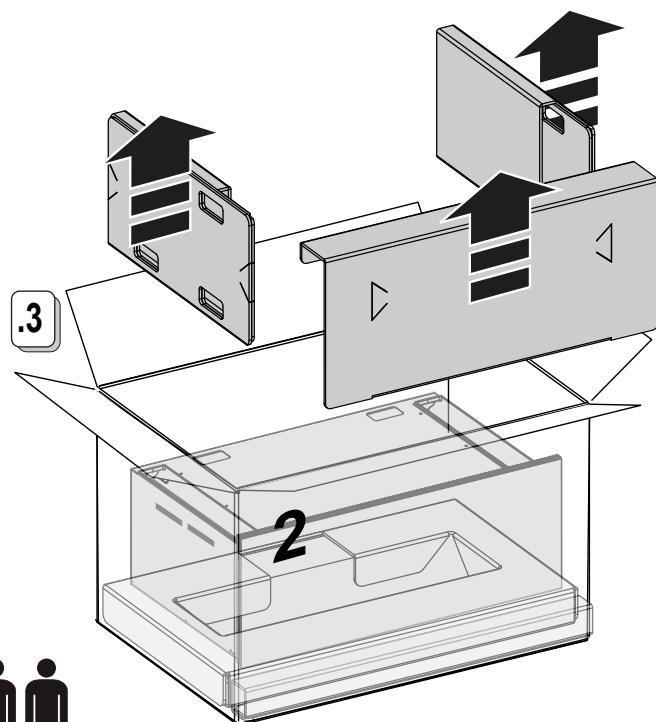
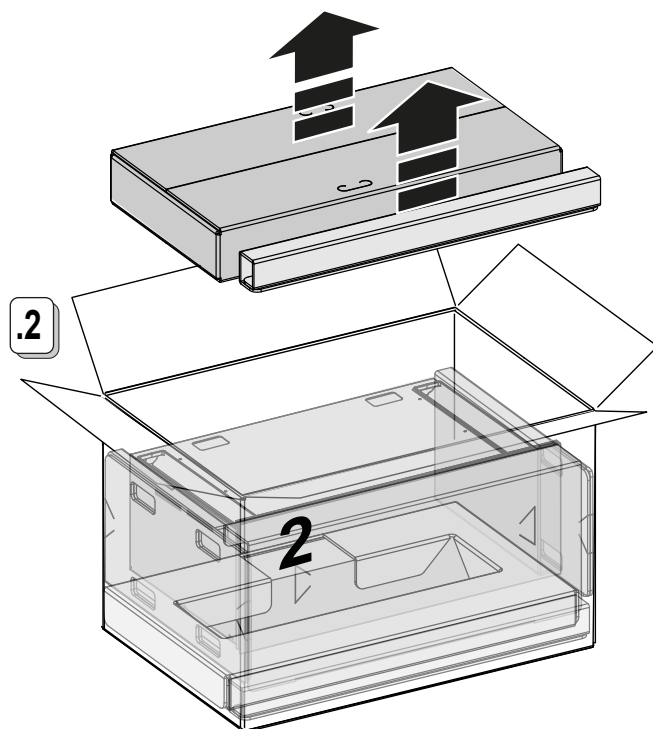
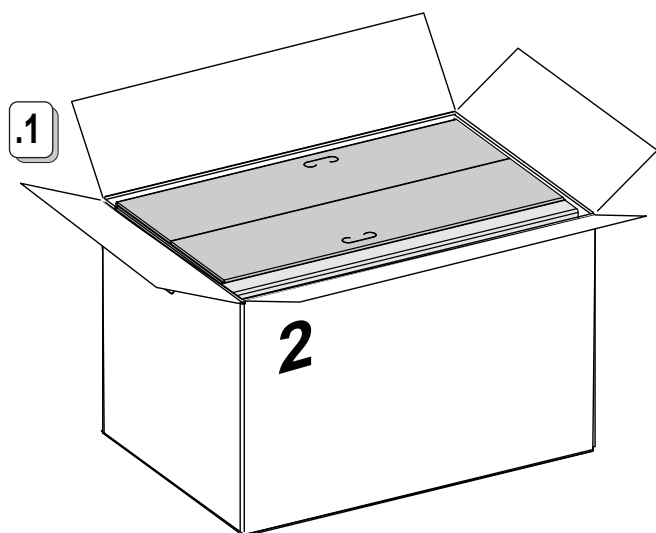
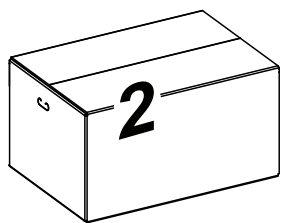


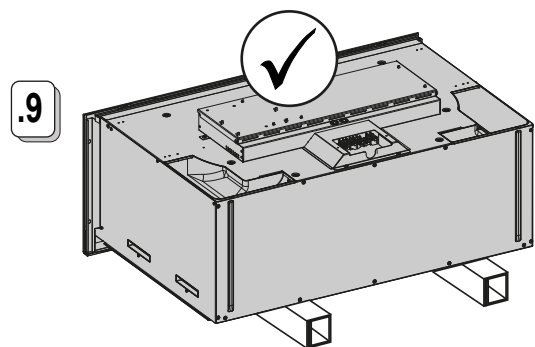
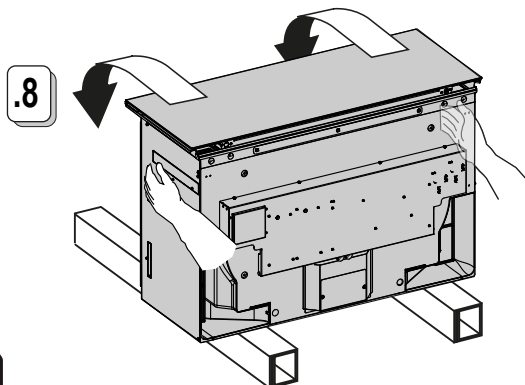
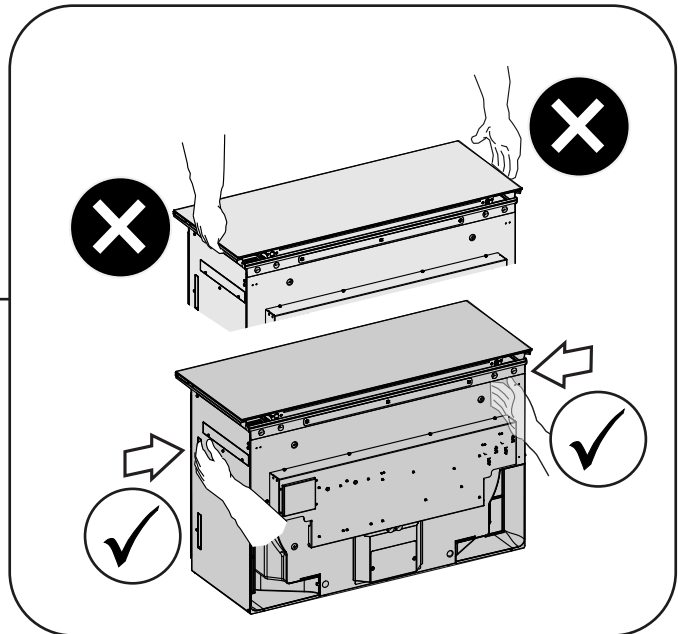
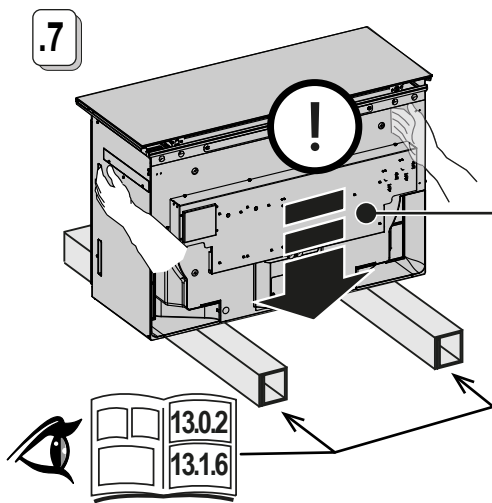
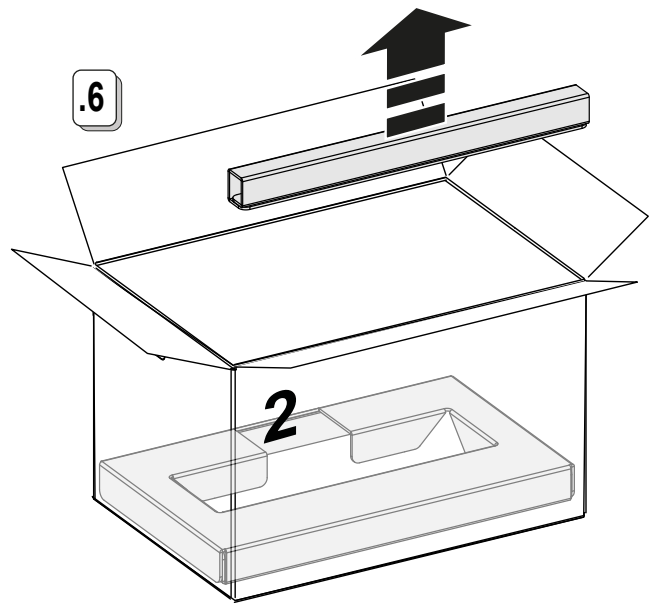
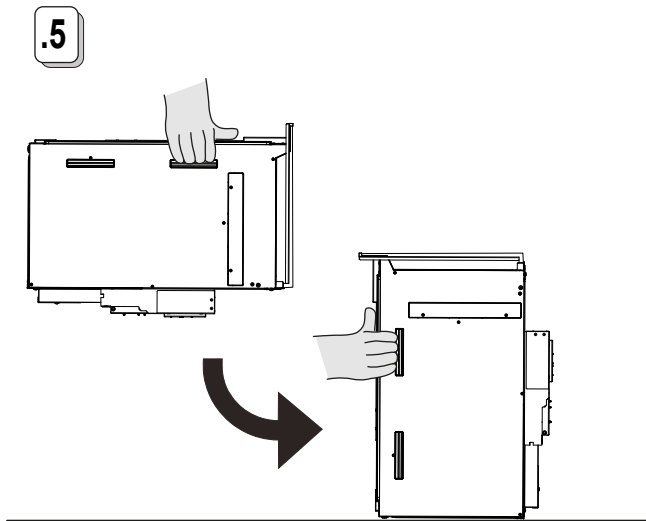
12.1

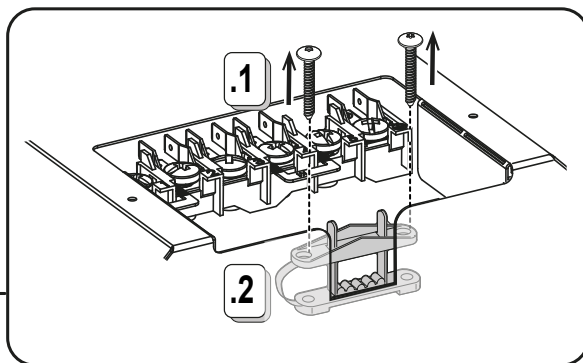
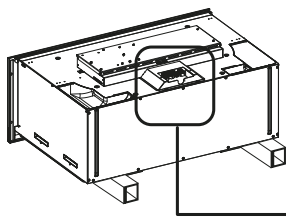


12.2



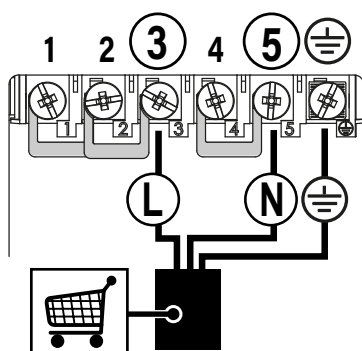






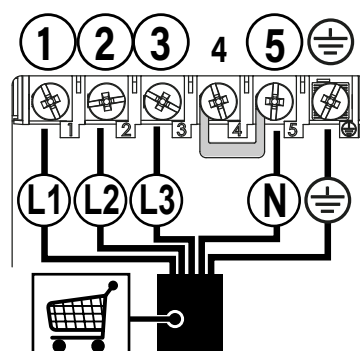
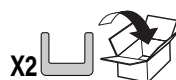
14

220V-230V~  
50Hz



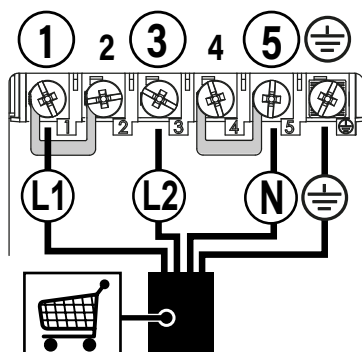
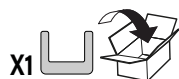
.a

380V-400V~ 3N~  
50Hz



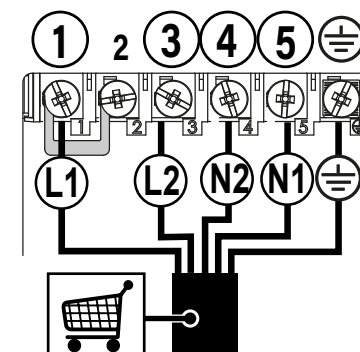
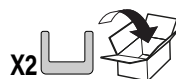
.b

380V-400V~ 2N~  
50Hz



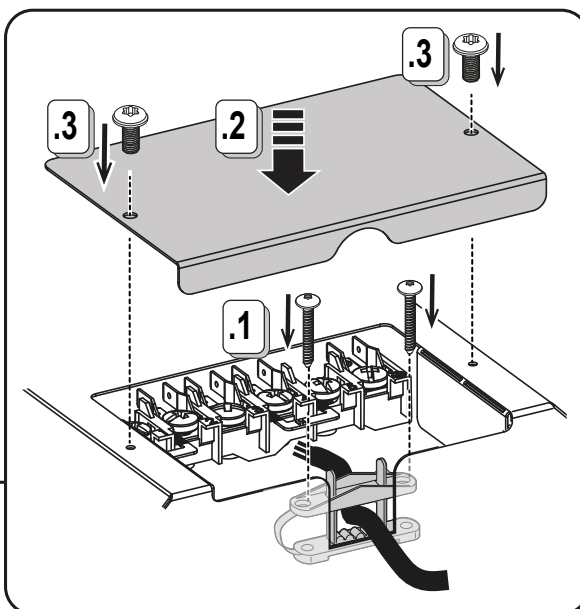
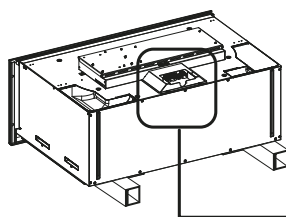
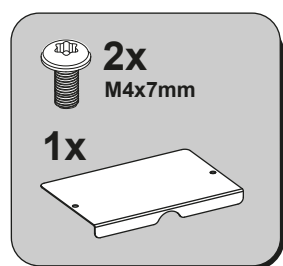
.c

220V-230V~ 2N 2L  
50Hz

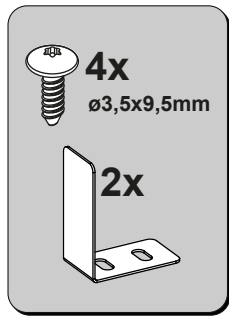
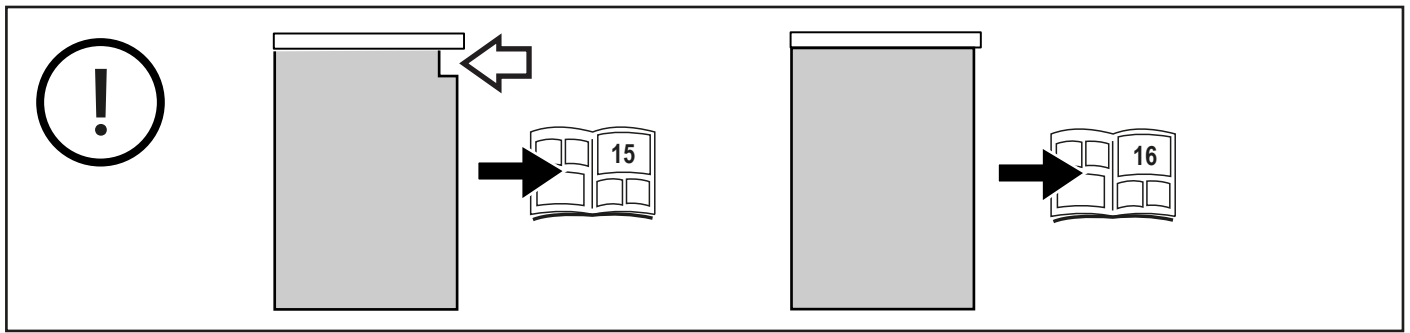


.d

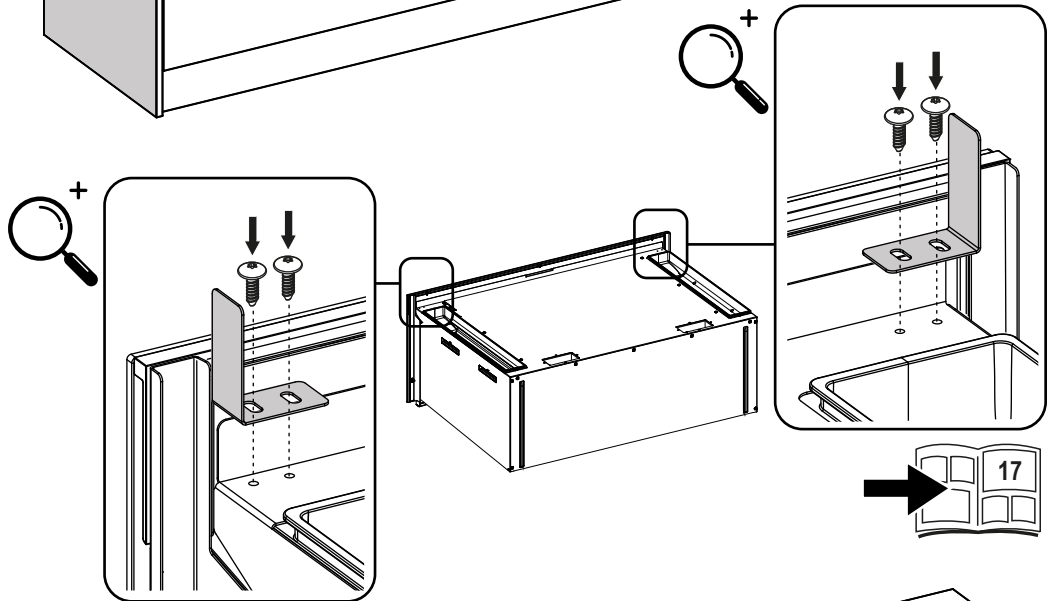
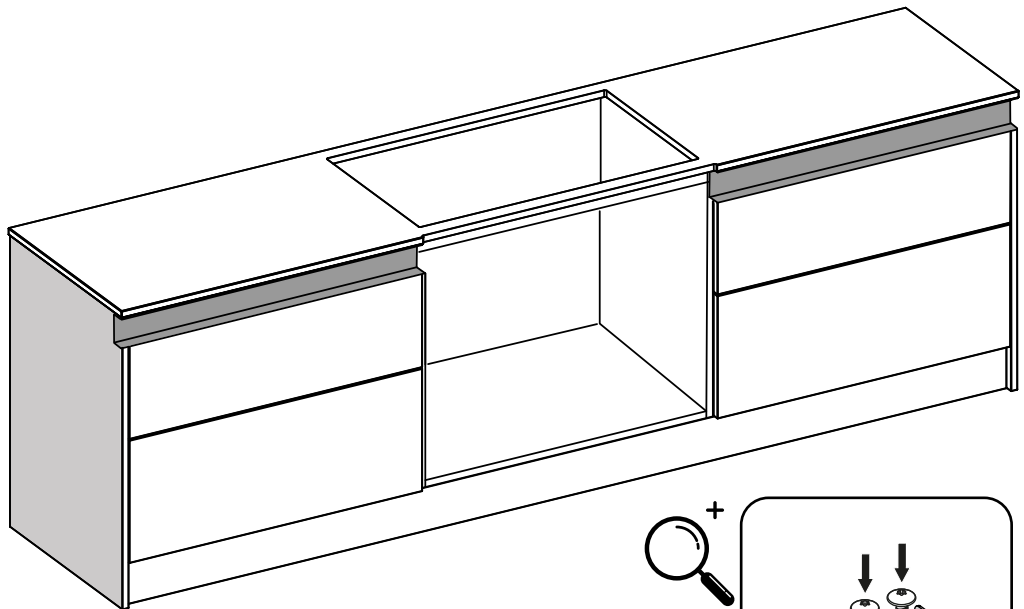
14.1



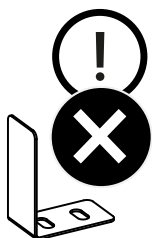
14.2



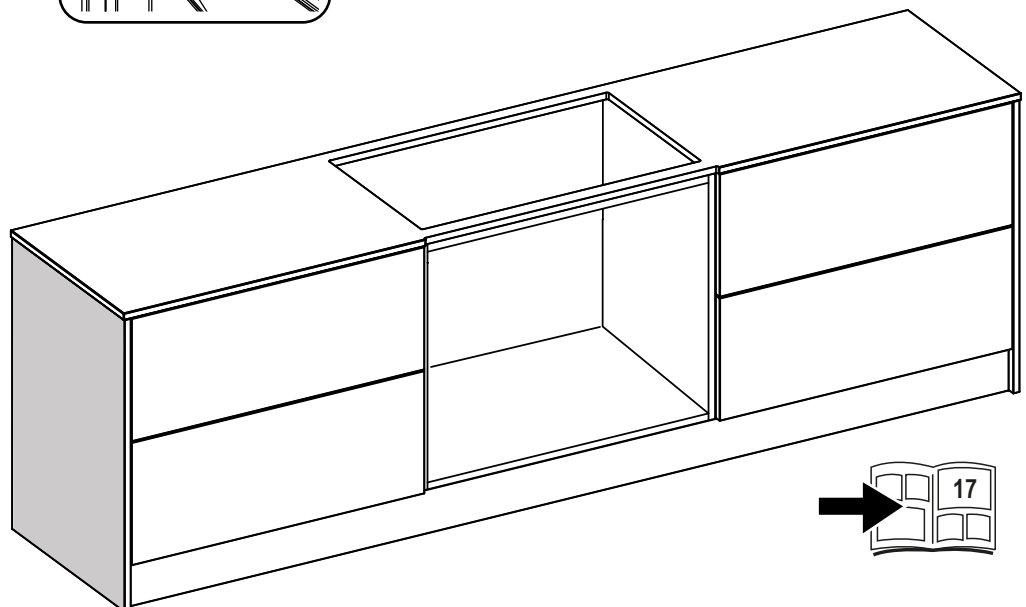
15

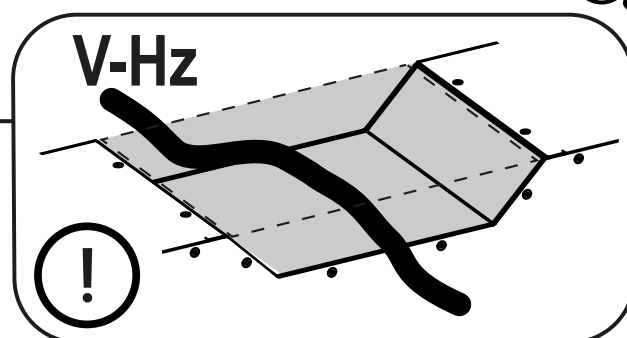
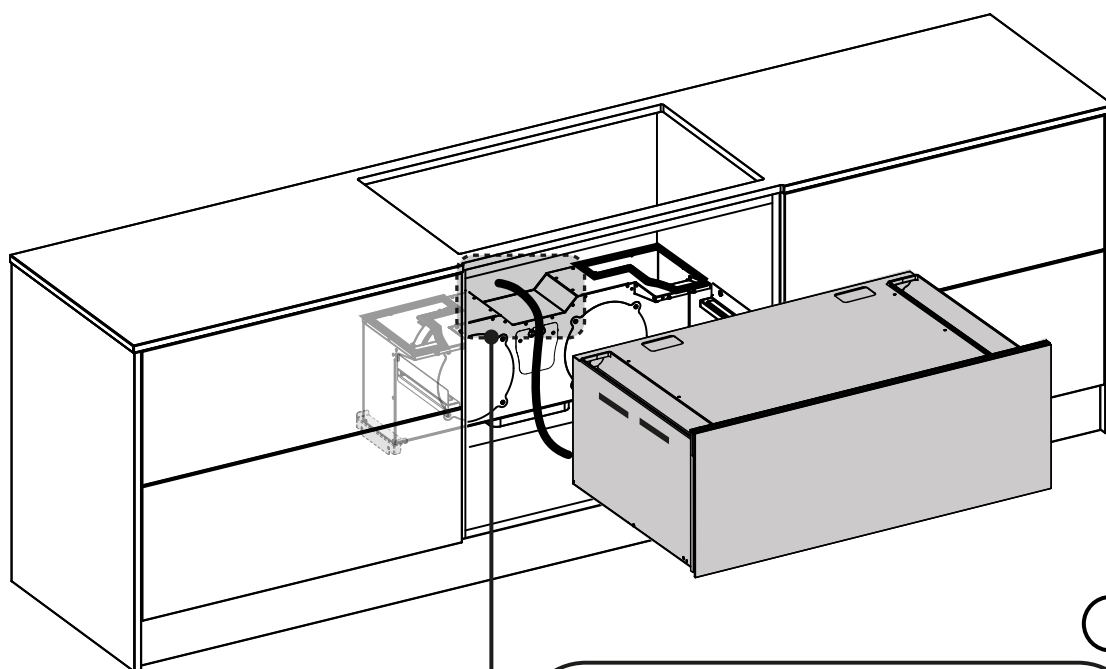


15.1

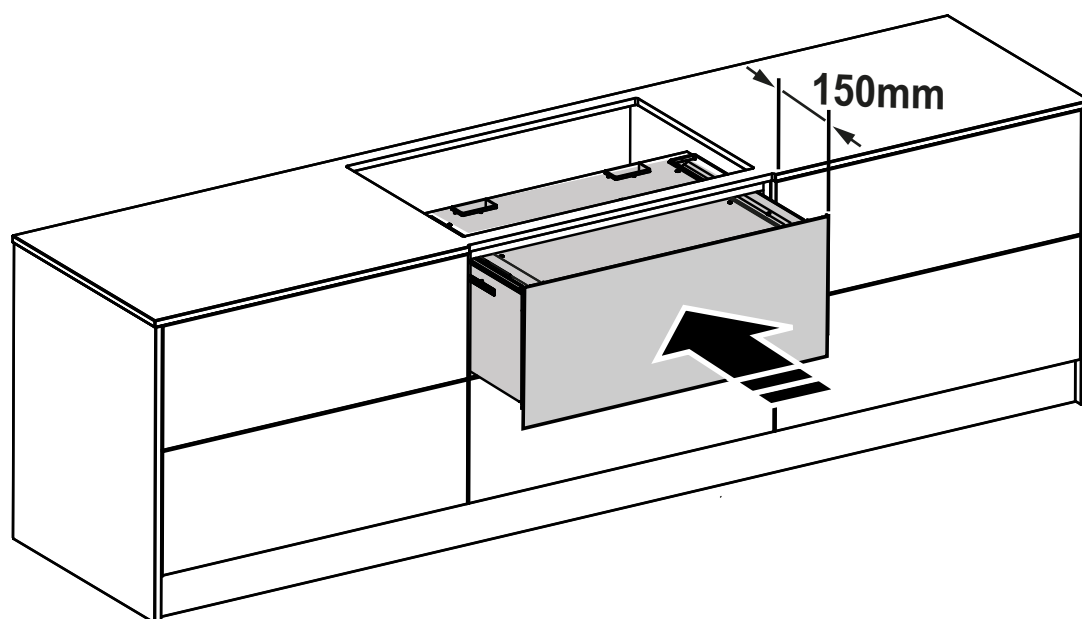


16





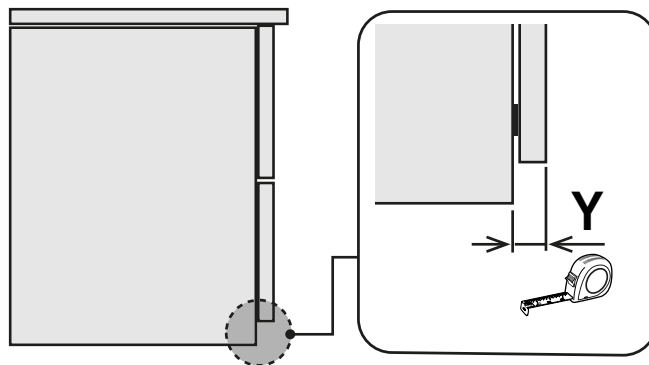
17



17.1



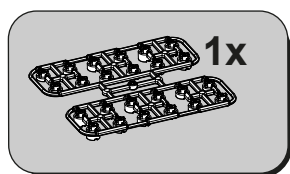
18



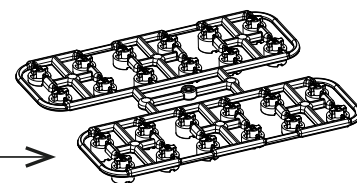
Y = 20mm



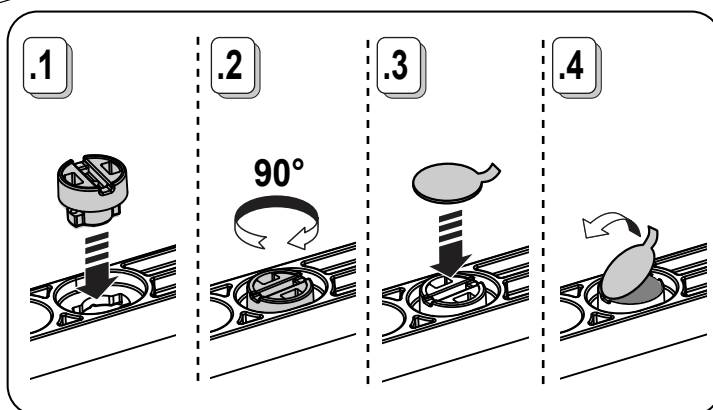
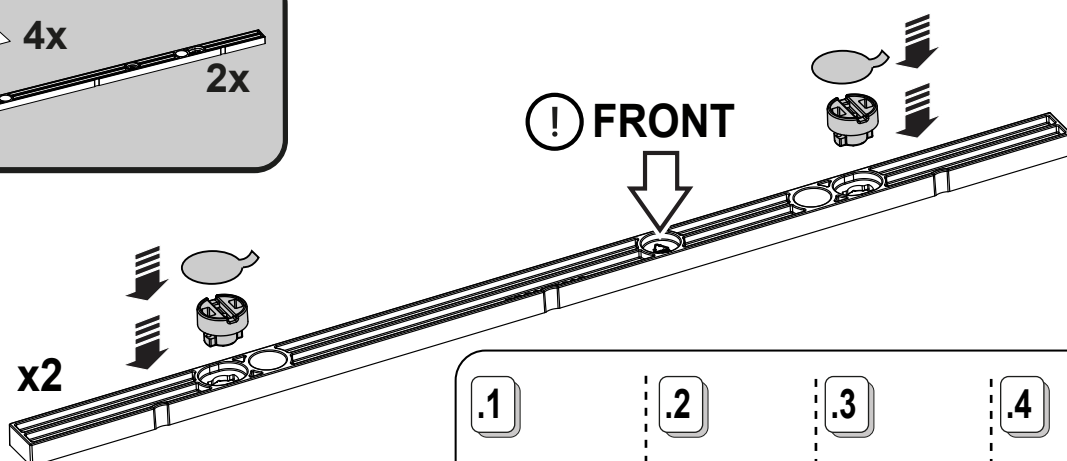
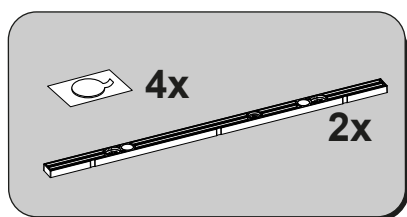
Y ≥ 21mm



|  |          |    |
|--|----------|----|
|  | Y = 20mm |    |
|  | Y = 21mm | x4 |
|  | Y = 22mm | x4 |
|  | Y = 23mm | x4 |
|  | Y = 24mm | x4 |
|  | Y = 25mm | x4 |
|  | Y = 26mm | x4 |

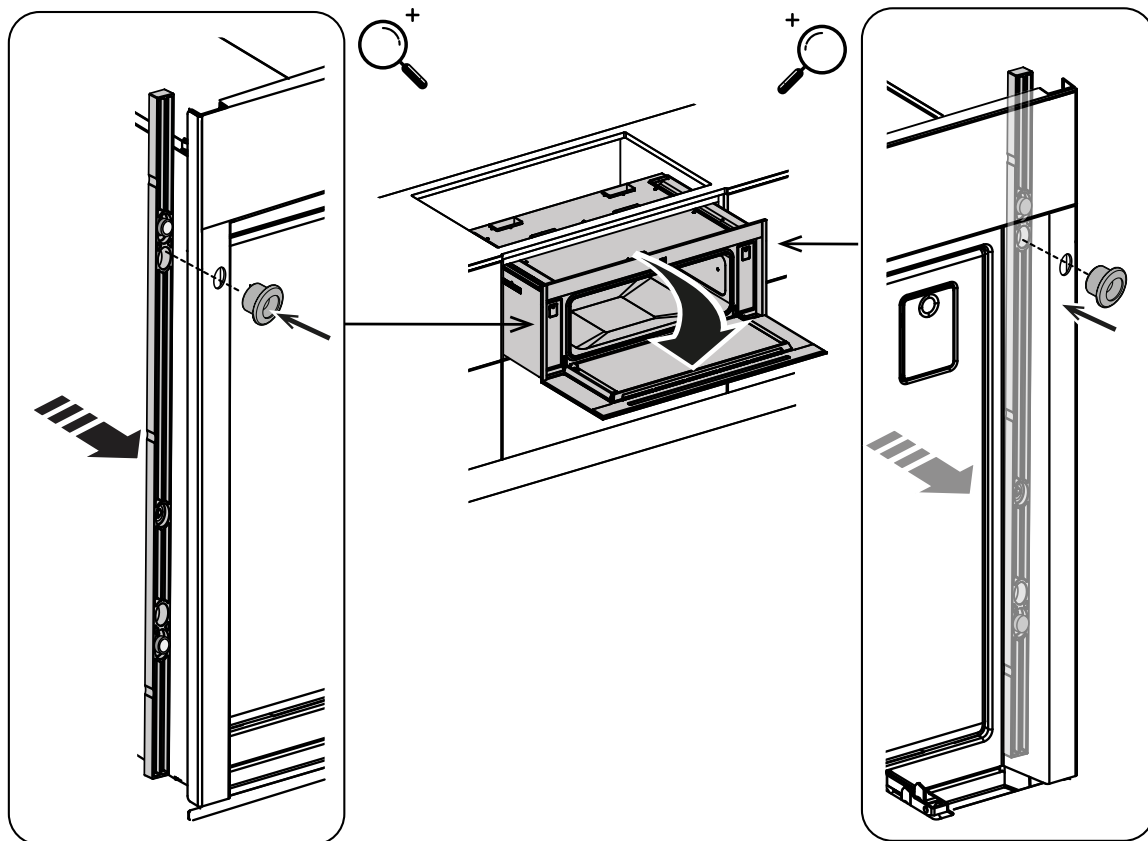


18.1

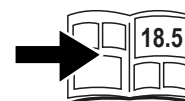


18.2

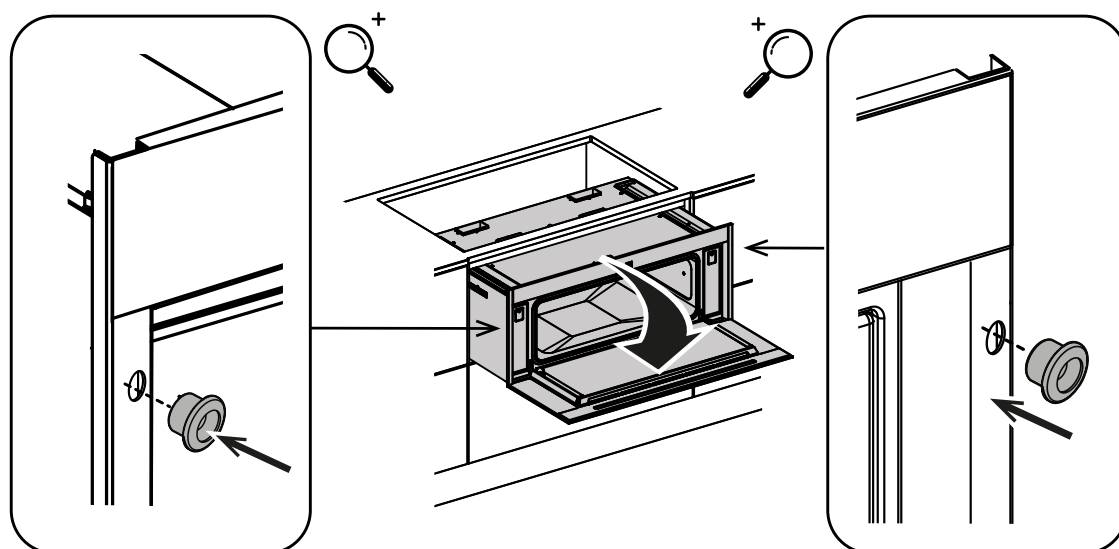
$Y \geq 21\text{mm}$



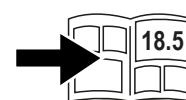
18.3



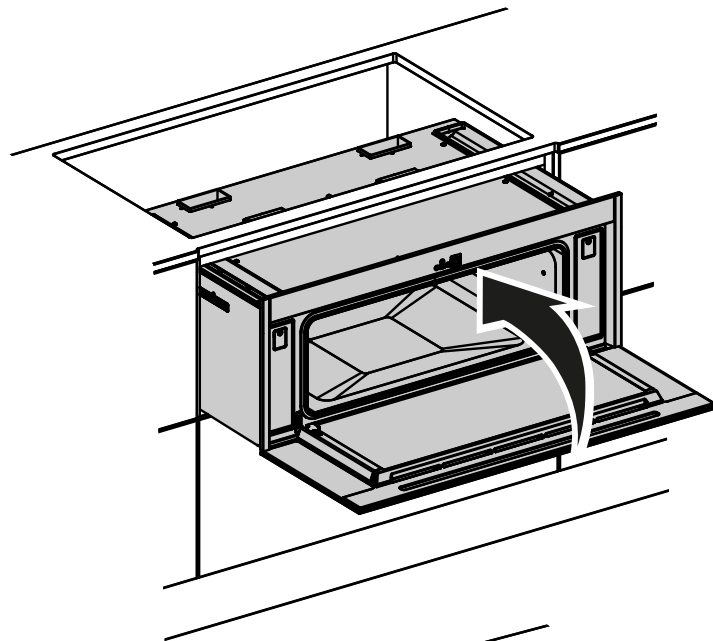
$Y = 20\text{mm}$



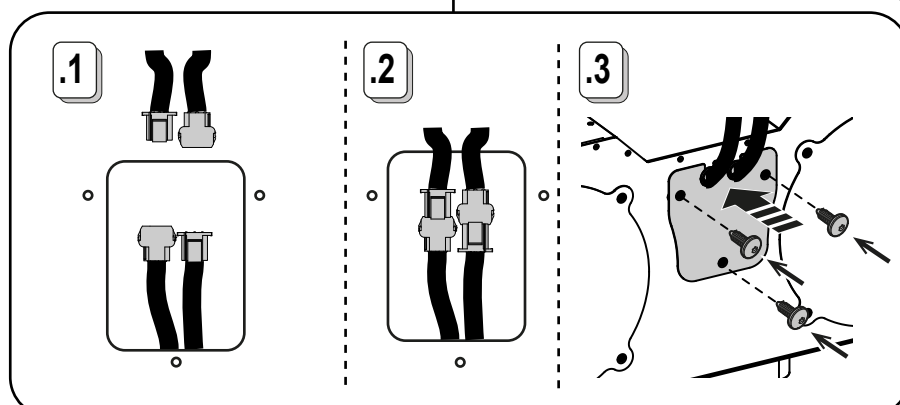
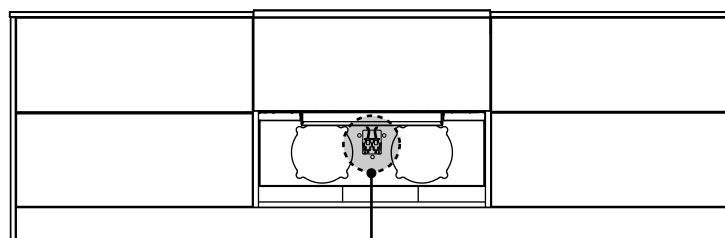
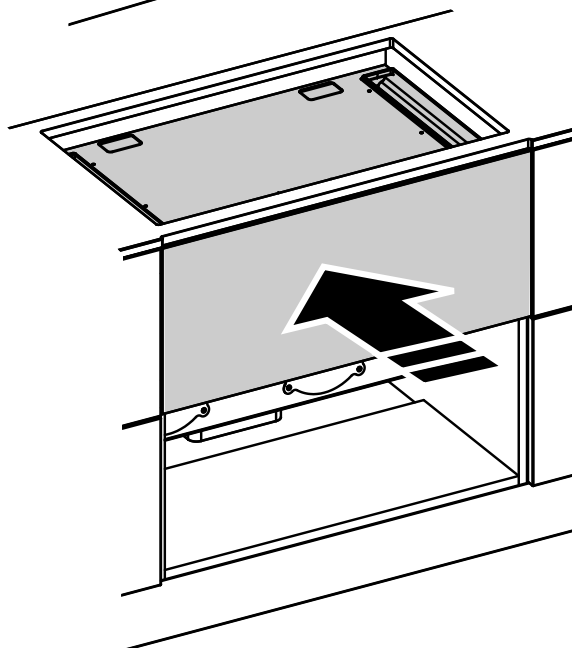
18.4

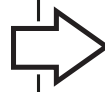
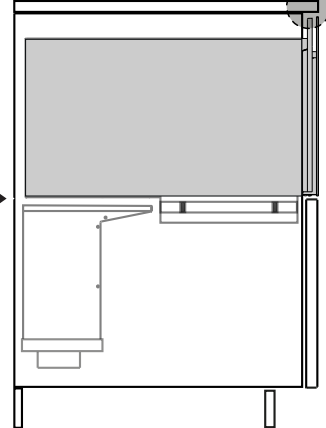
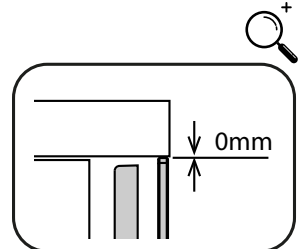
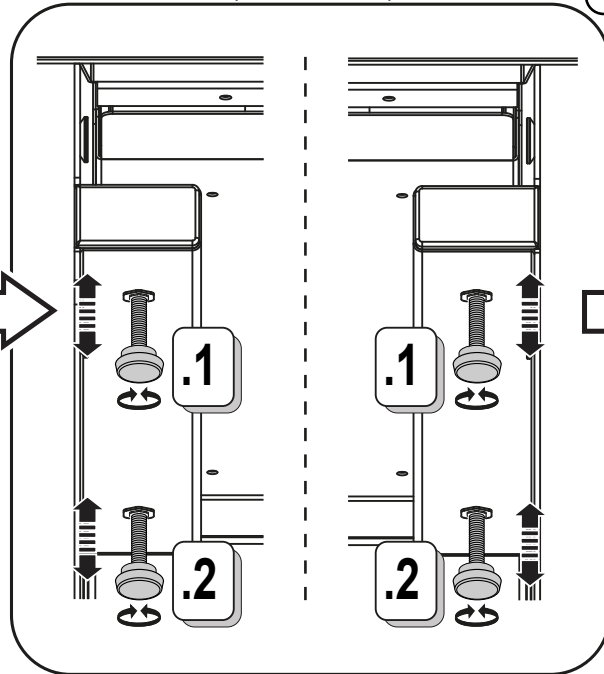
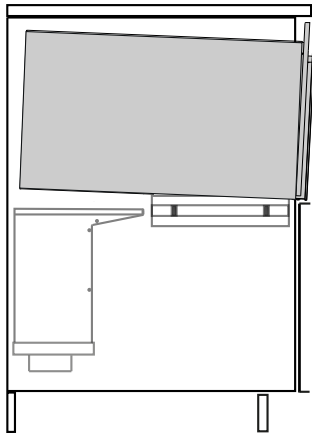
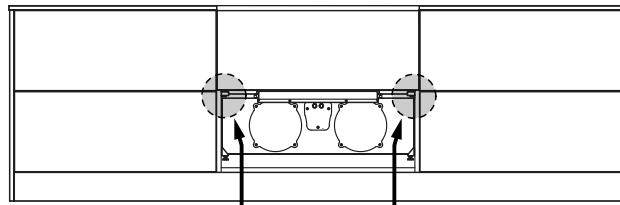


18.5

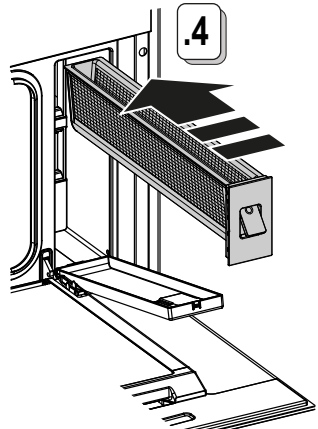
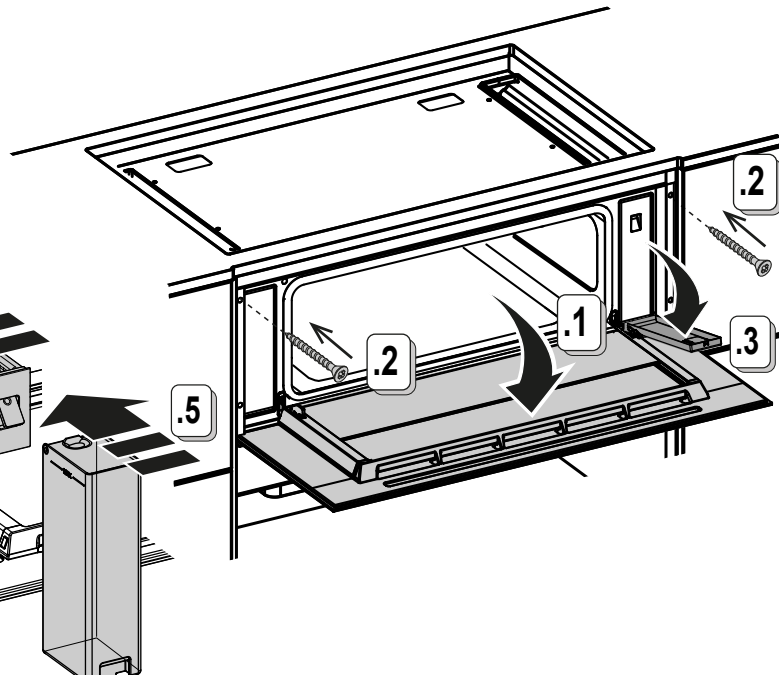
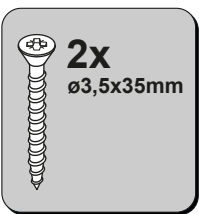
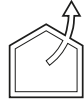


18.6



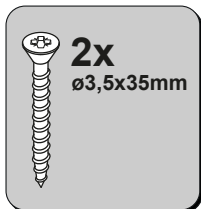


20

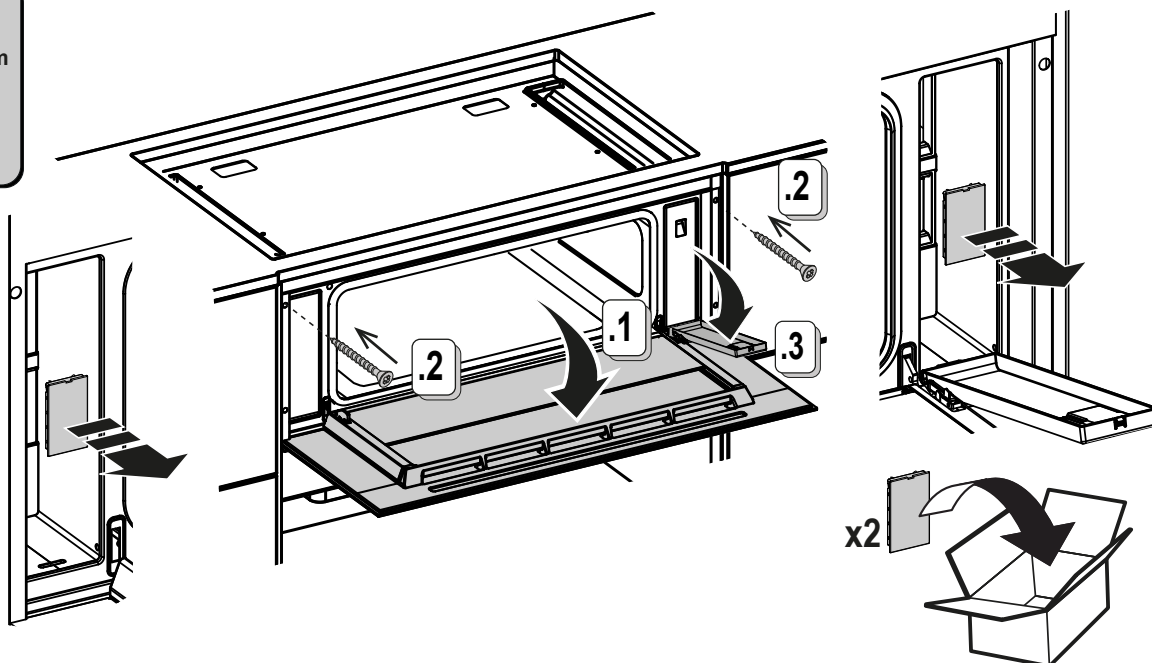


21

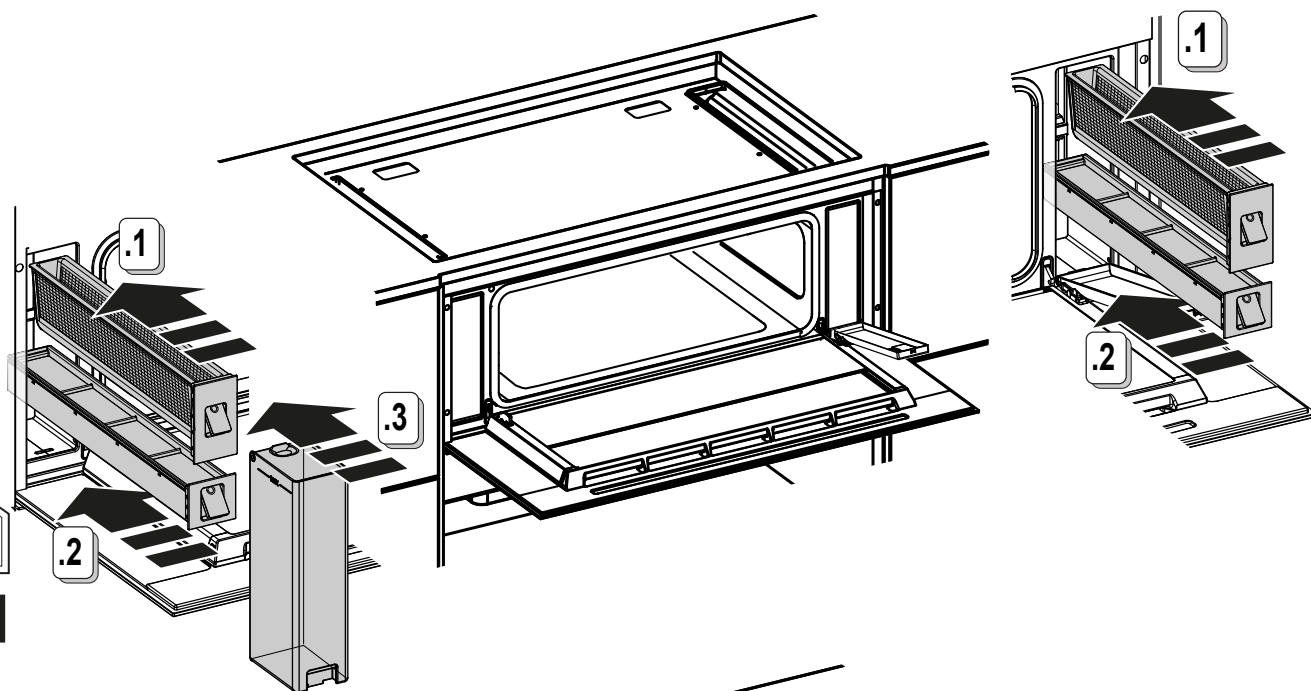




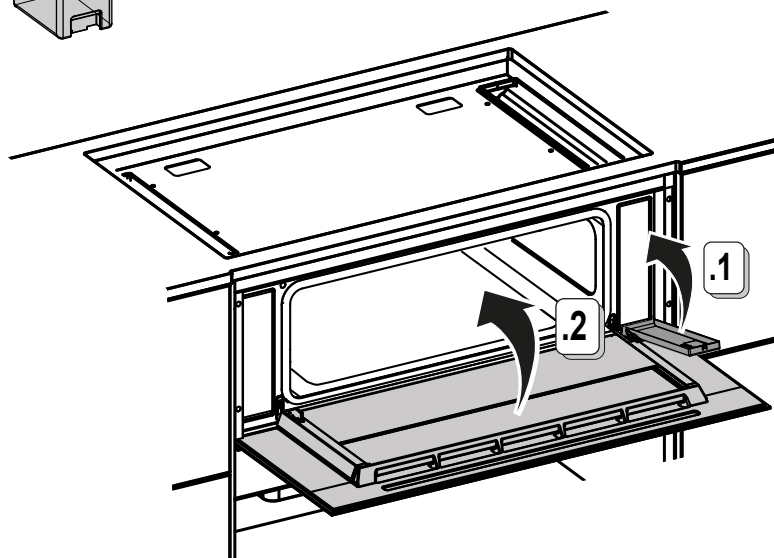
22

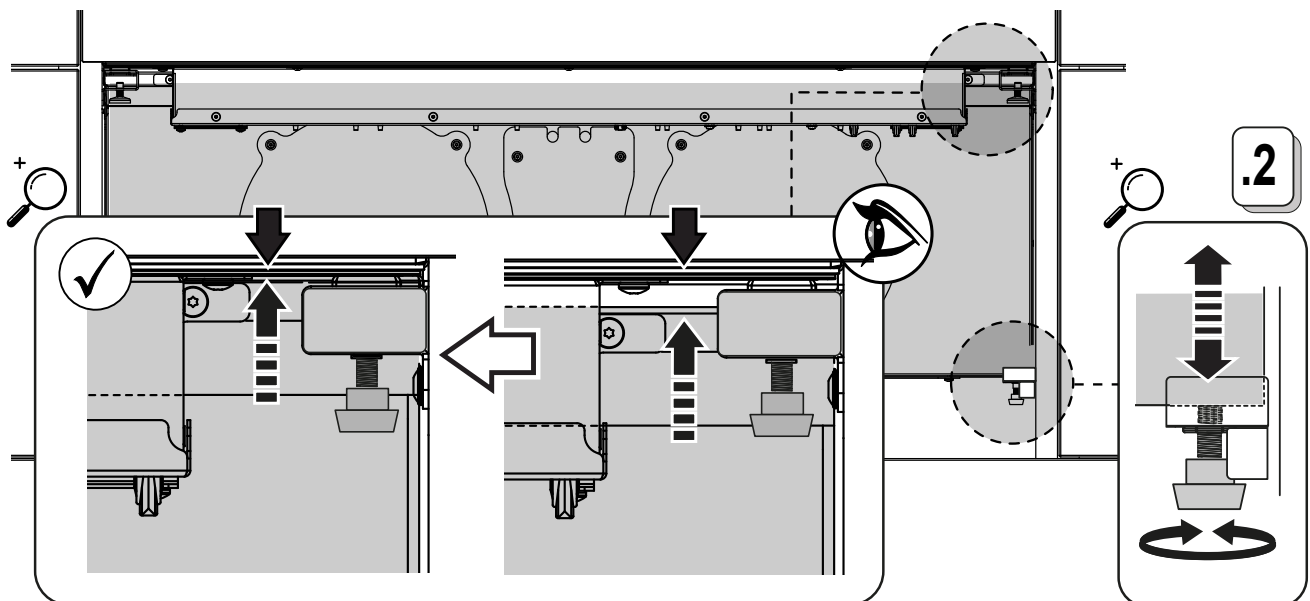
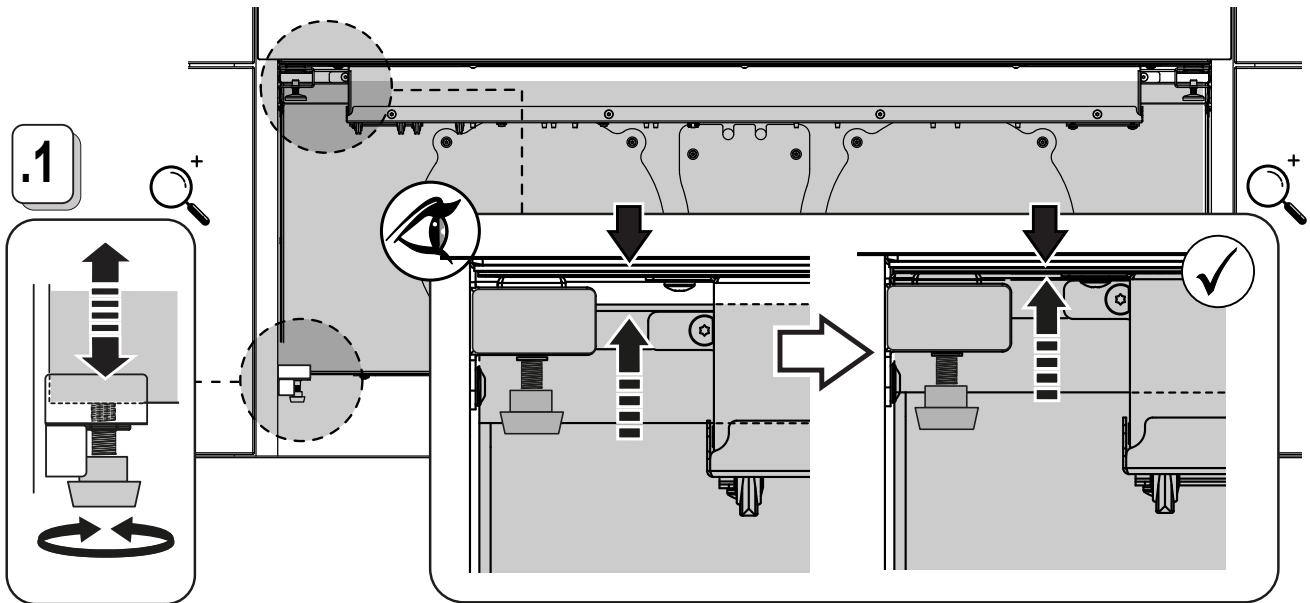
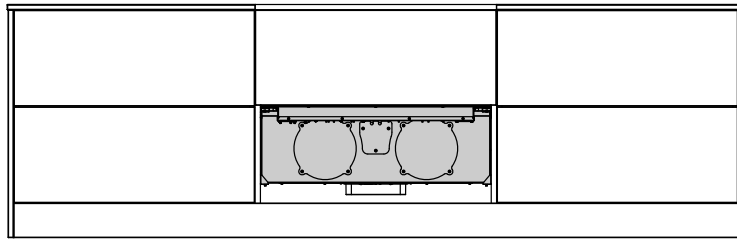


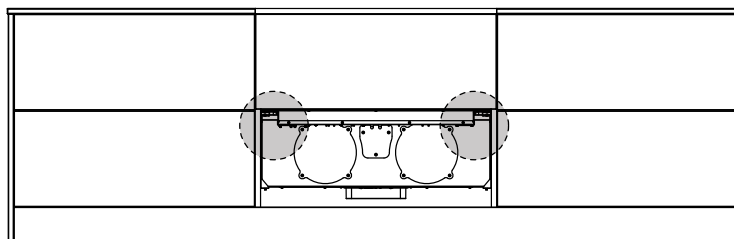
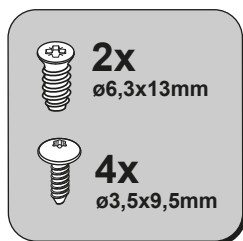
22.1



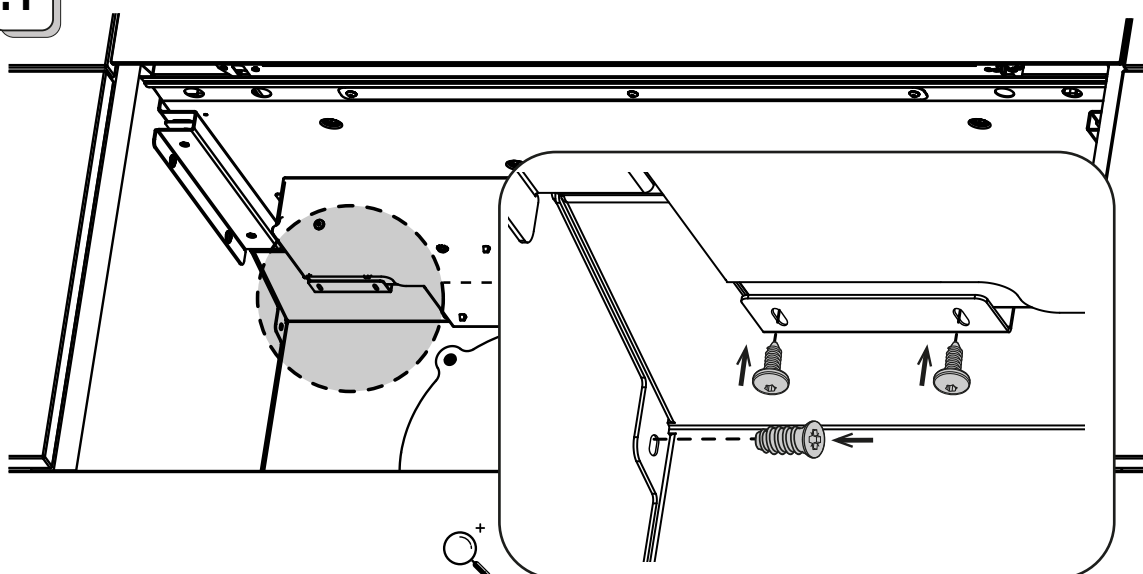
23



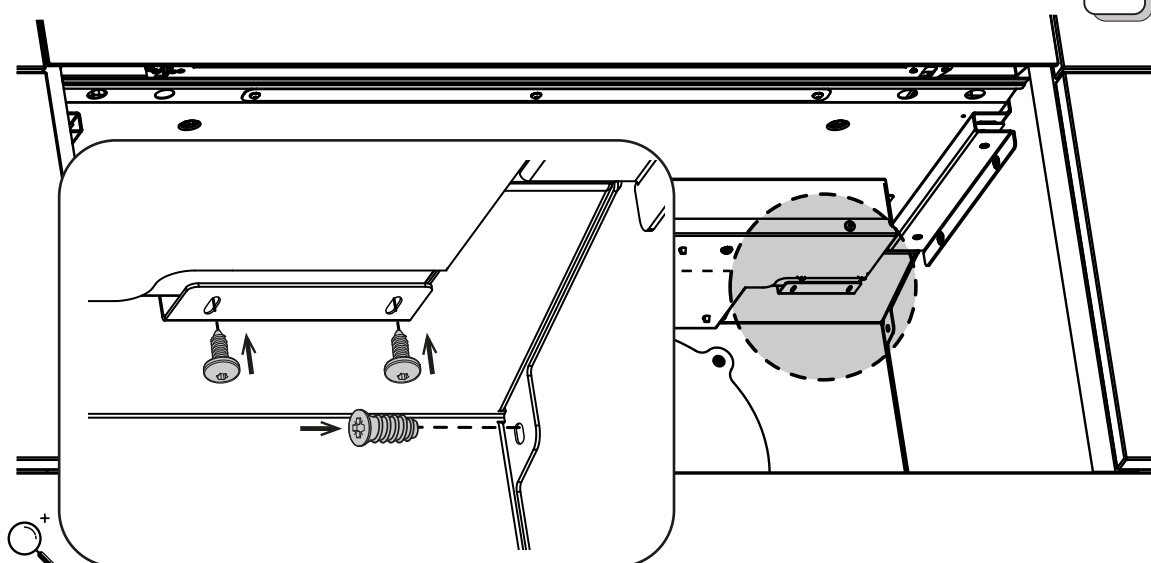




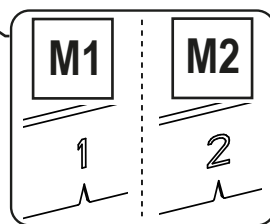
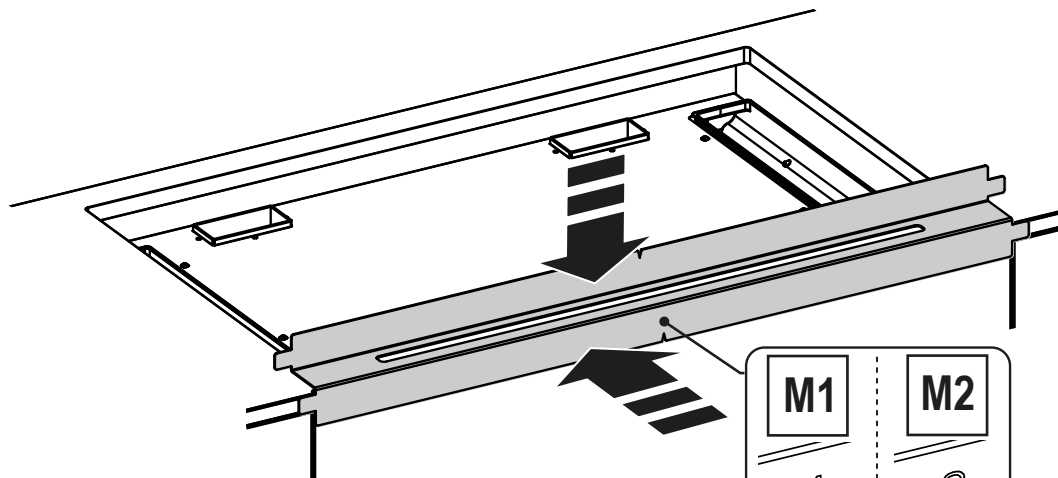
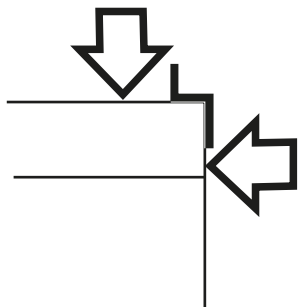
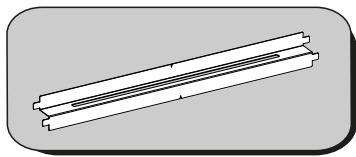
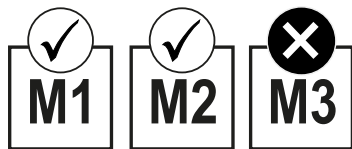
**.1**



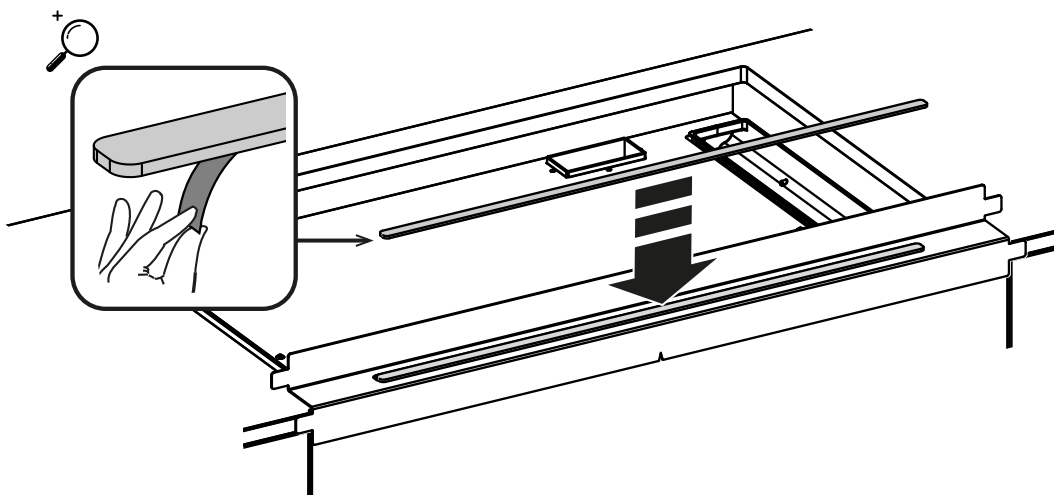
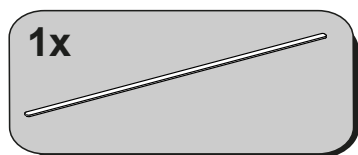
**.2**



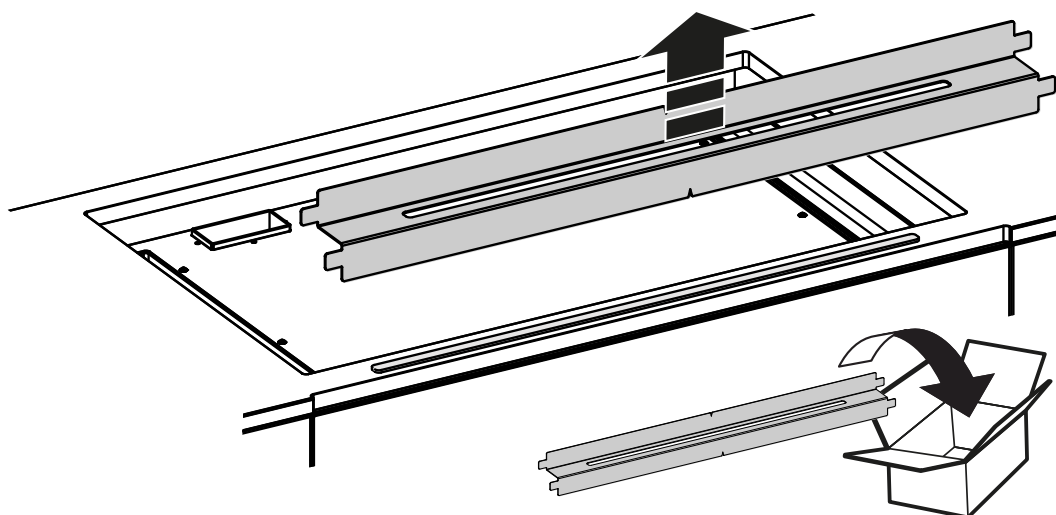




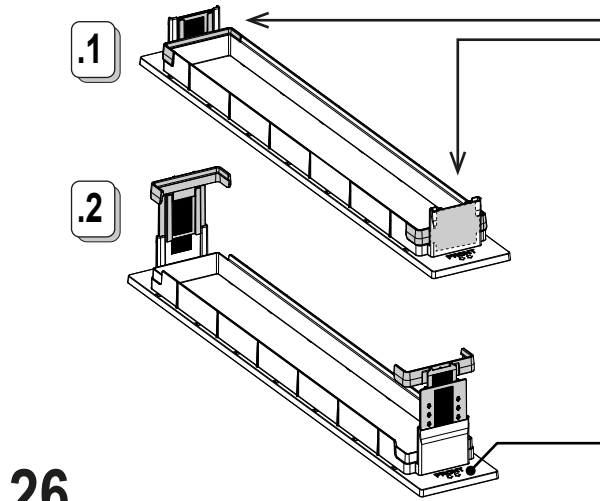
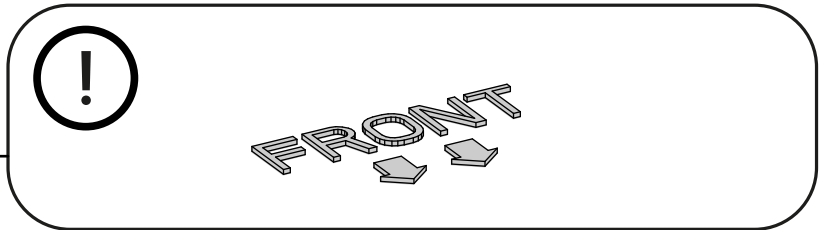
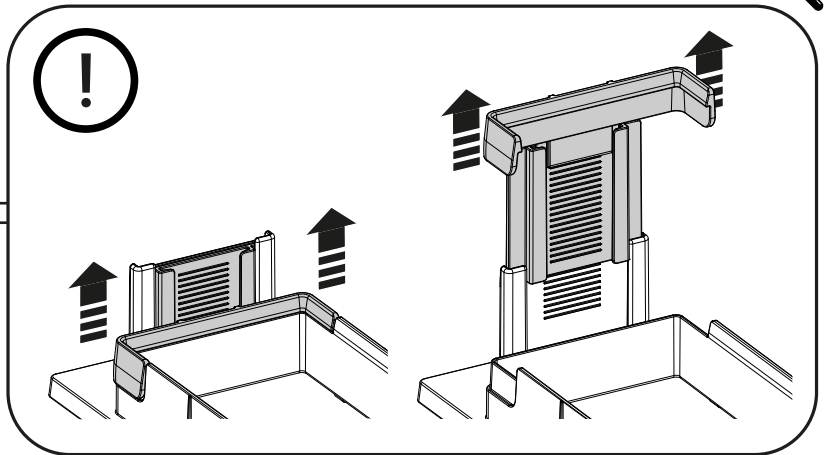
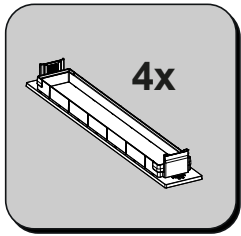
25



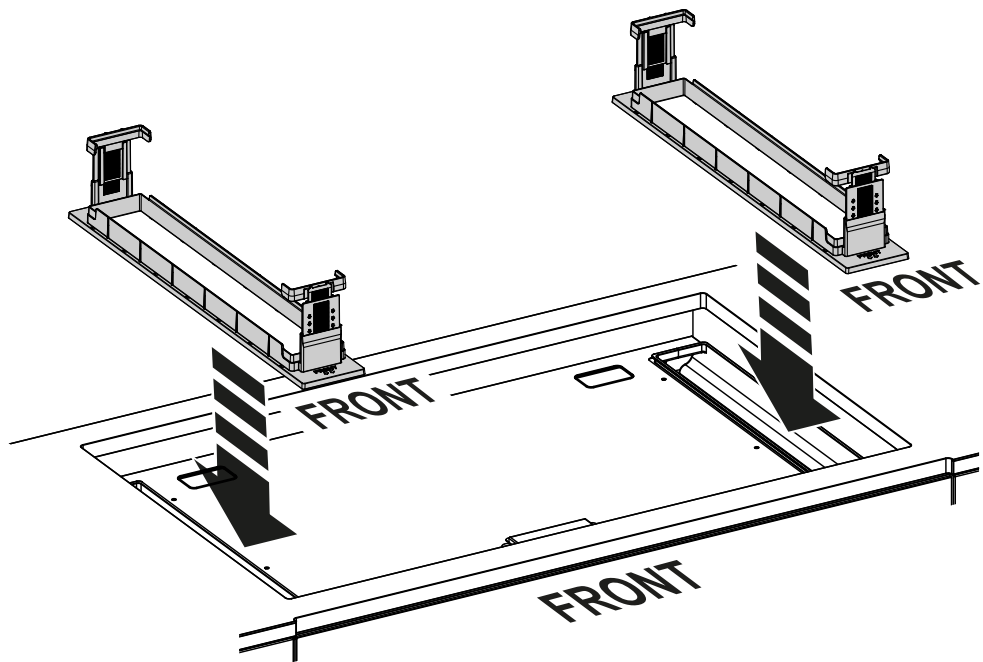
25.1



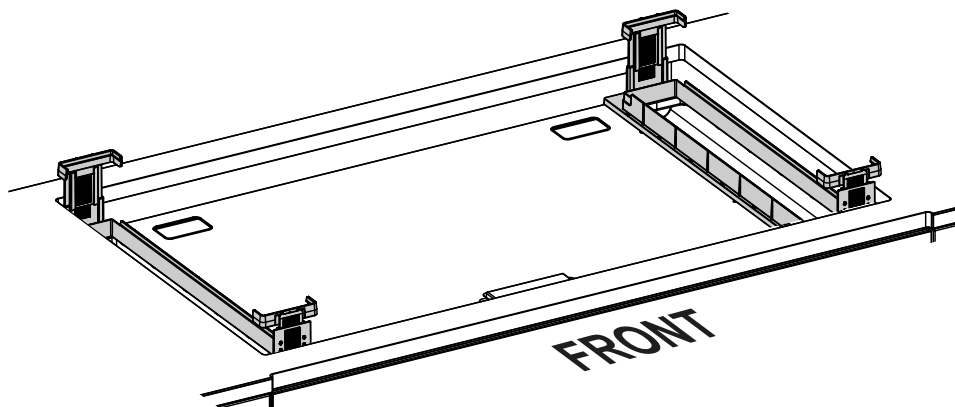
25.2



26

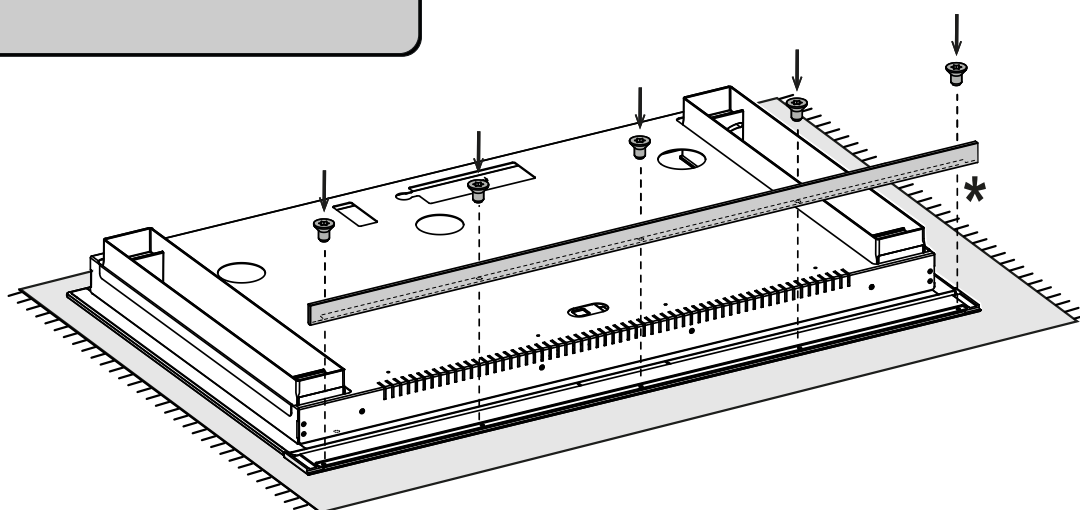
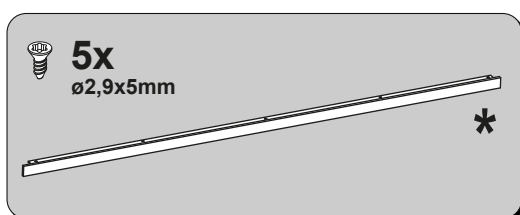
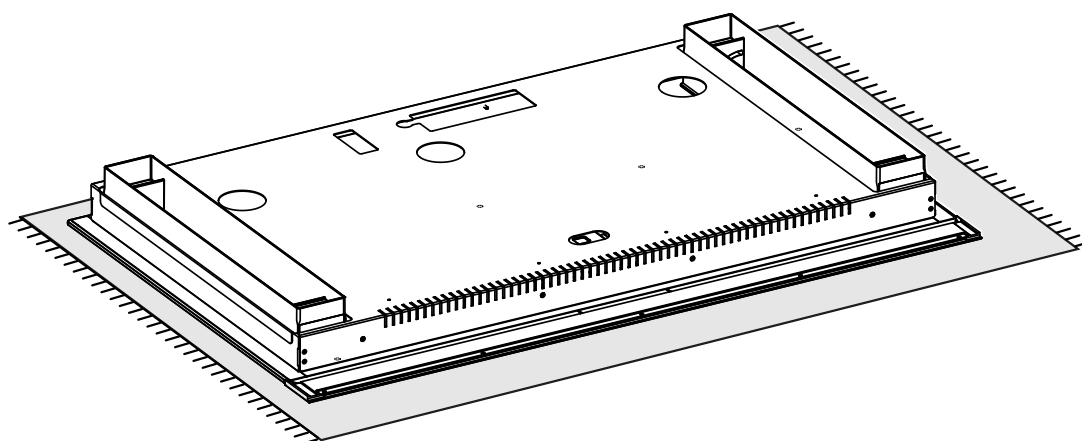
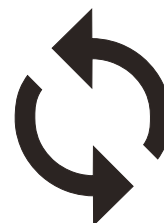
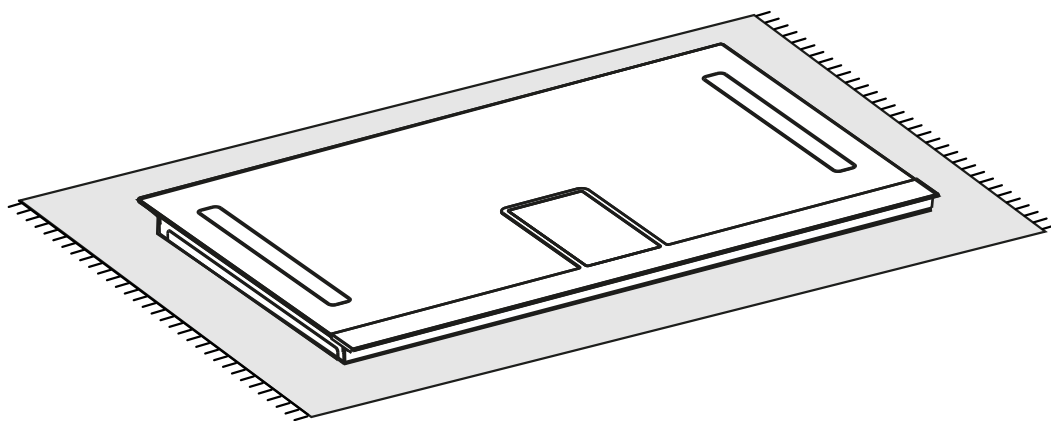


26.1

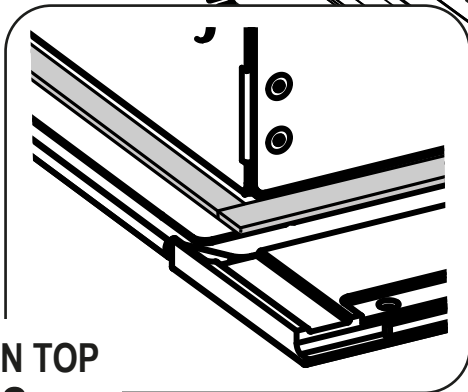
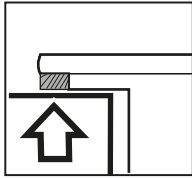


26.2

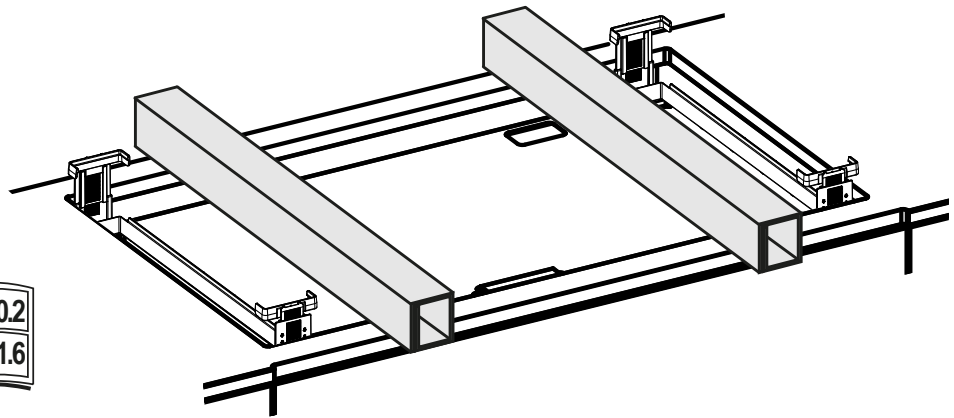
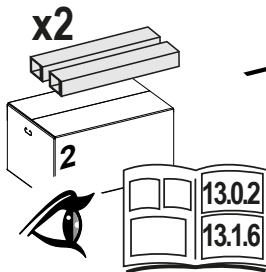
27



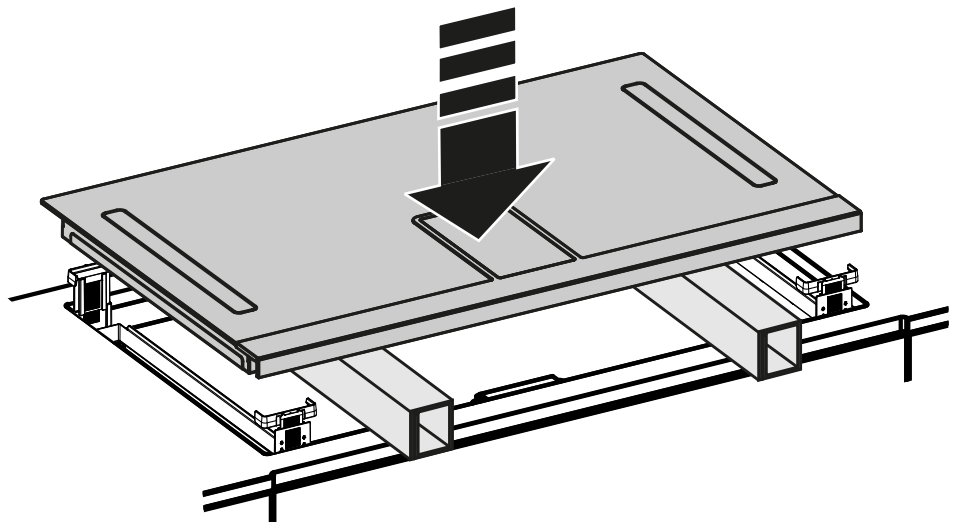
27.1



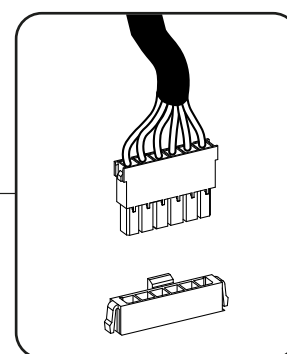
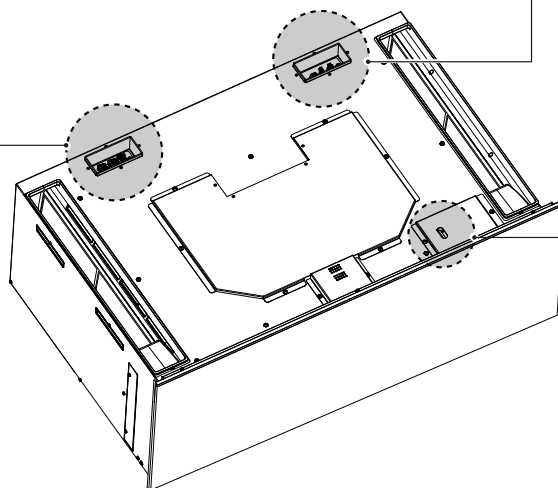
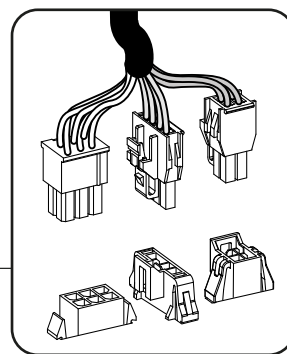
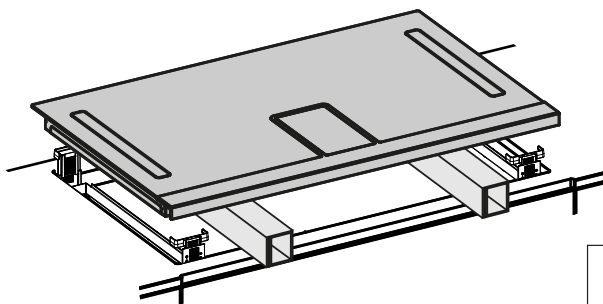
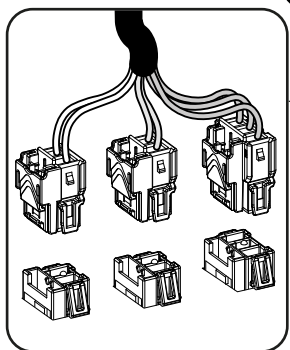
ON TOP  
28



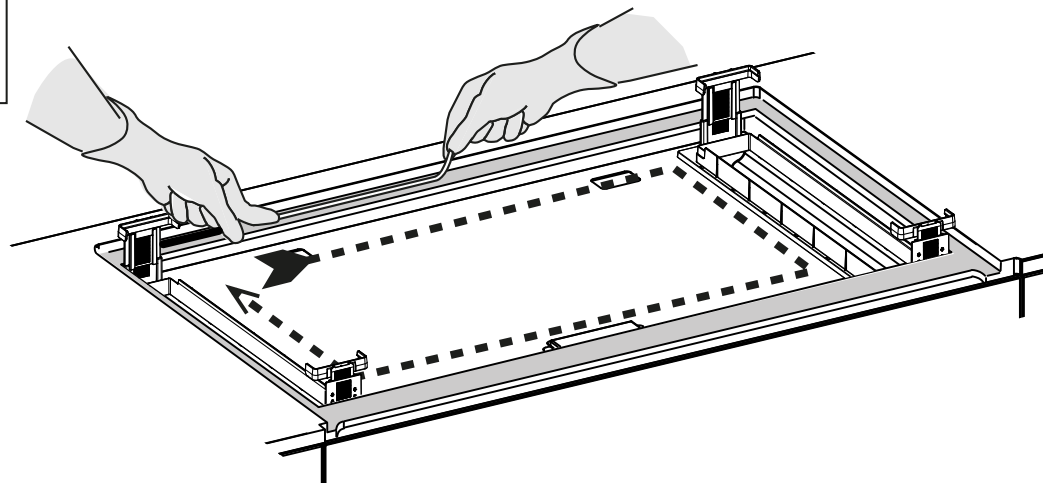
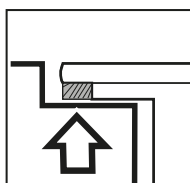
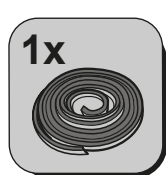
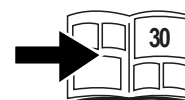
ON TOP  
28.1



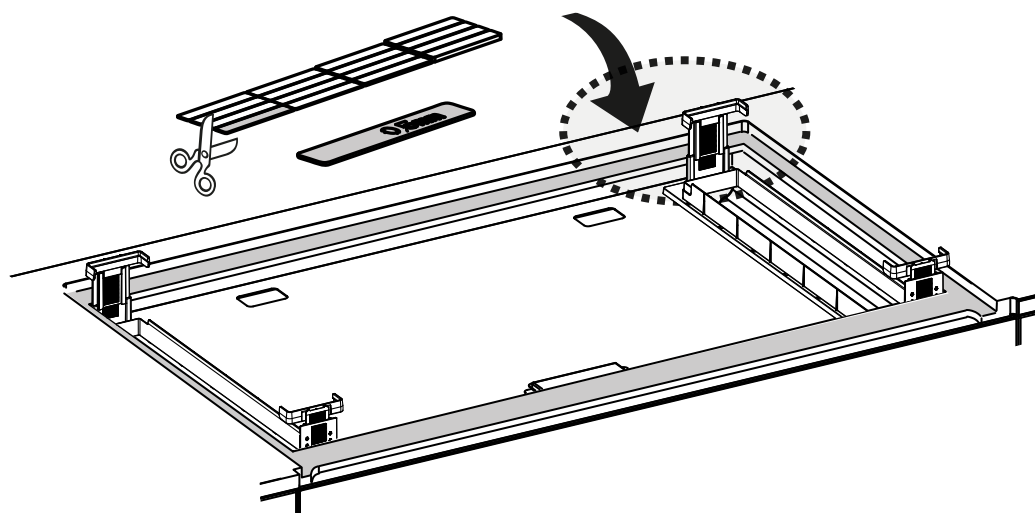
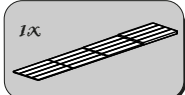
ON TOP  
28.2



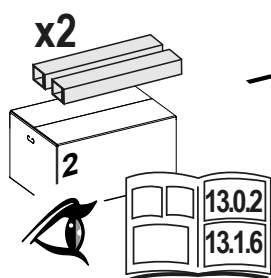
ON TOP  
28.3



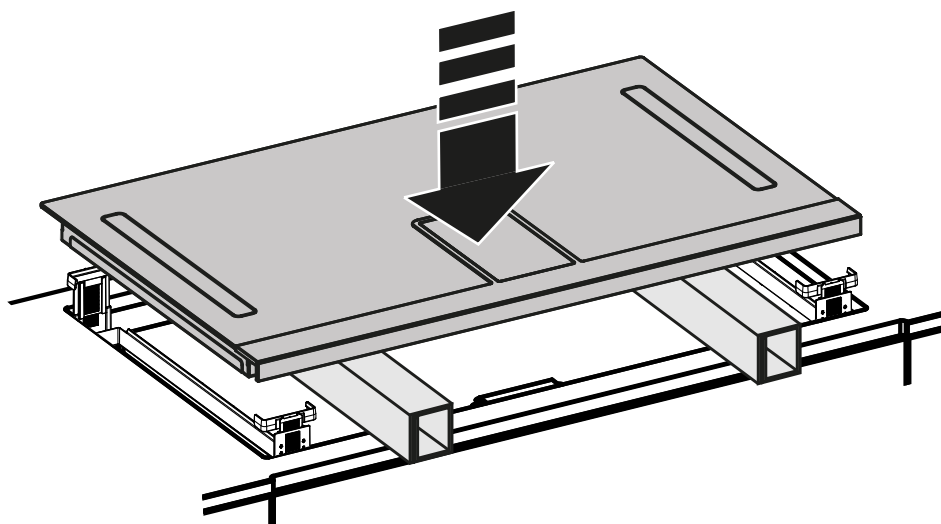
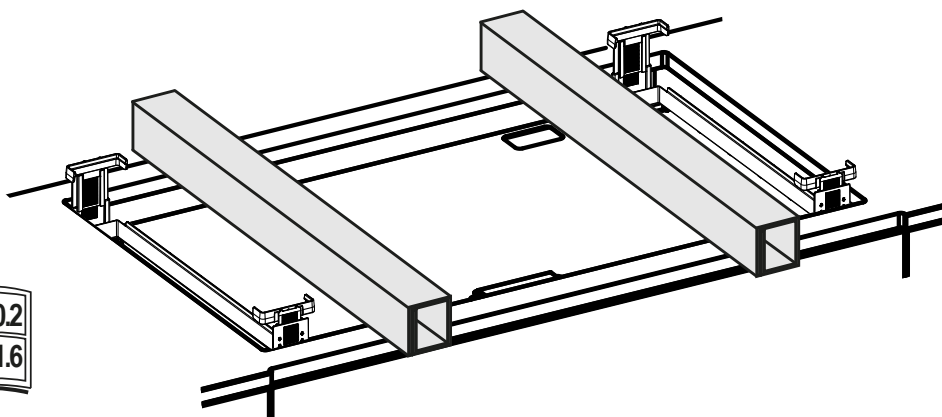
FLUSH  
29



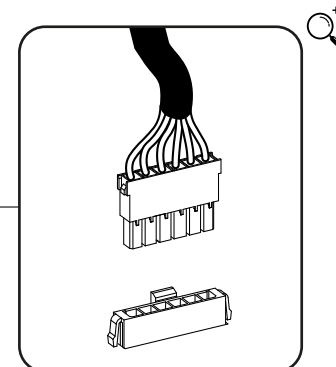
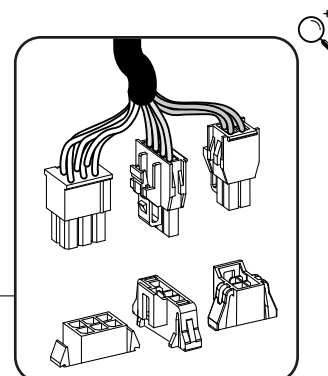
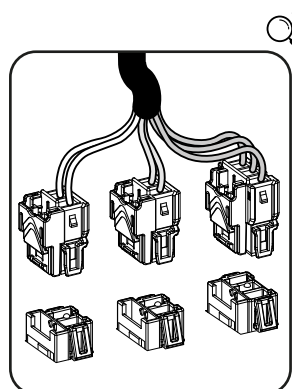
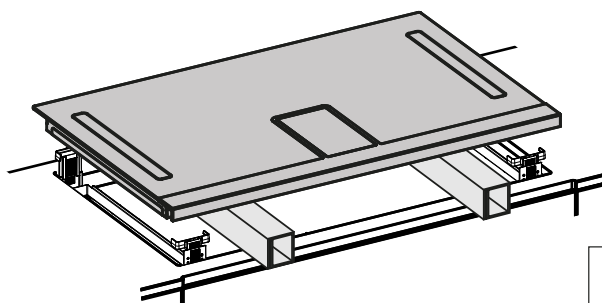
FLUSH  
29.1



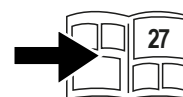
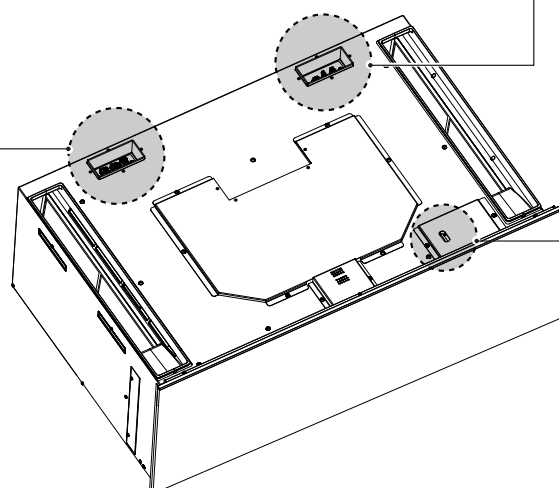
FLUSH  
29.2



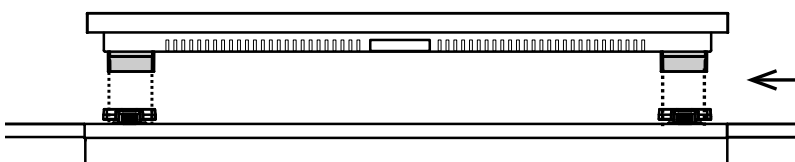
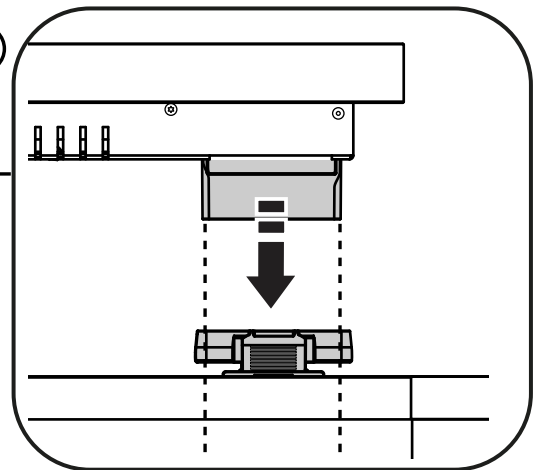
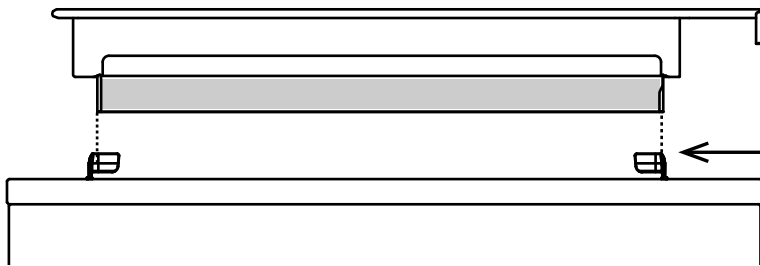
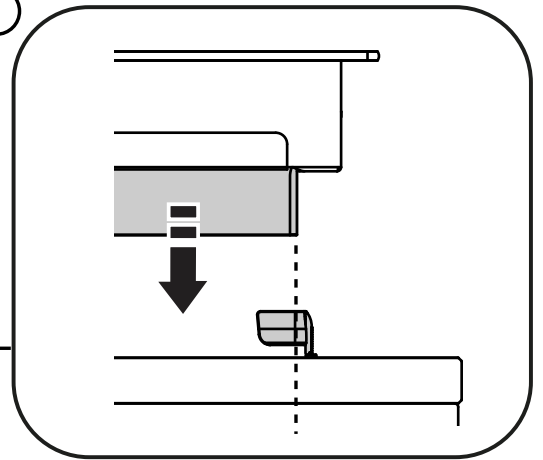
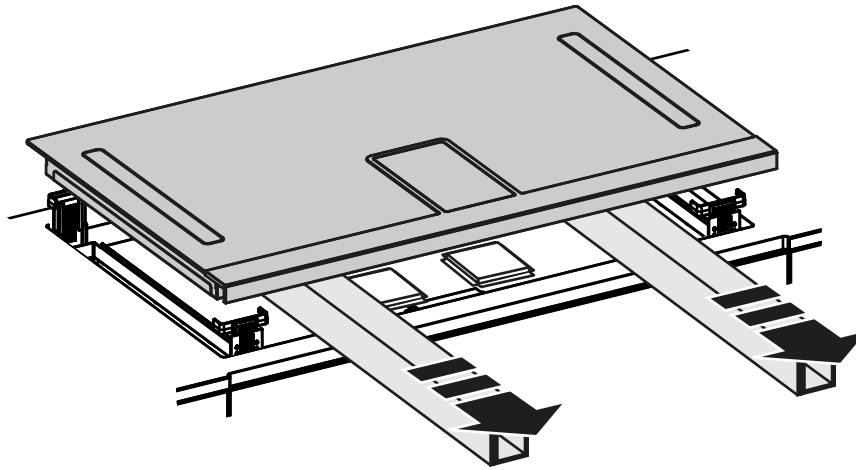
FLUSH  
29.3



FLUSH  
29.4

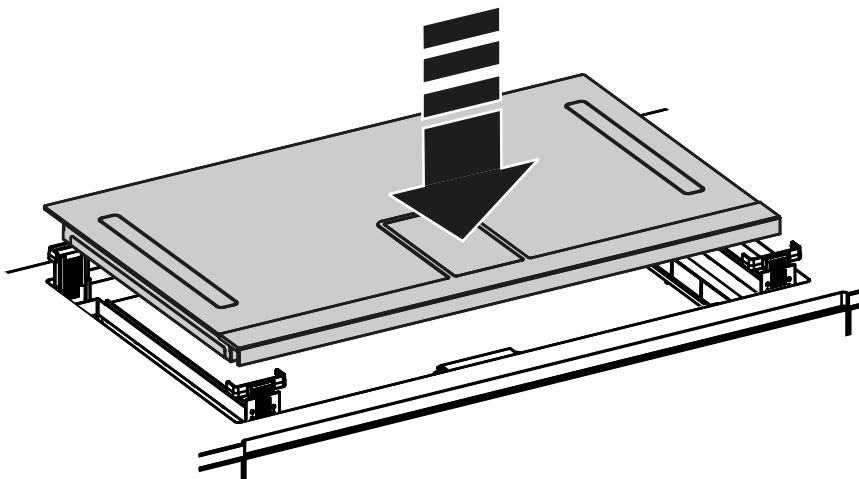


30



30.1

30.2

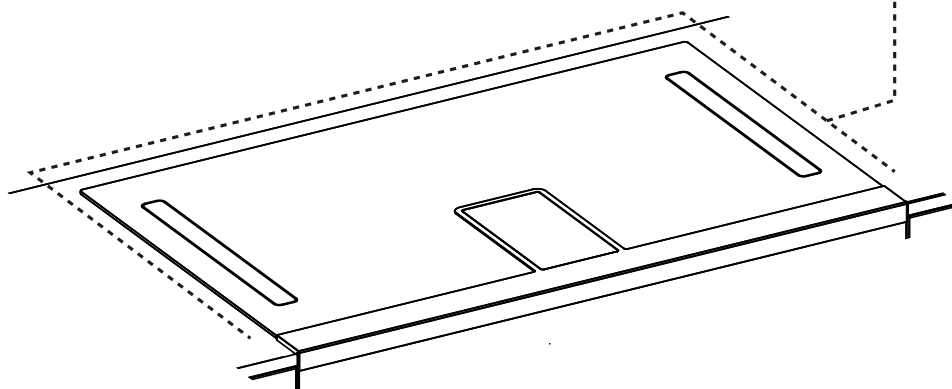
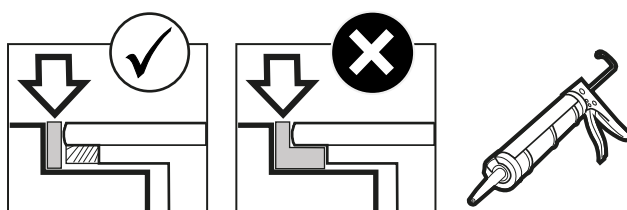
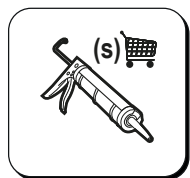
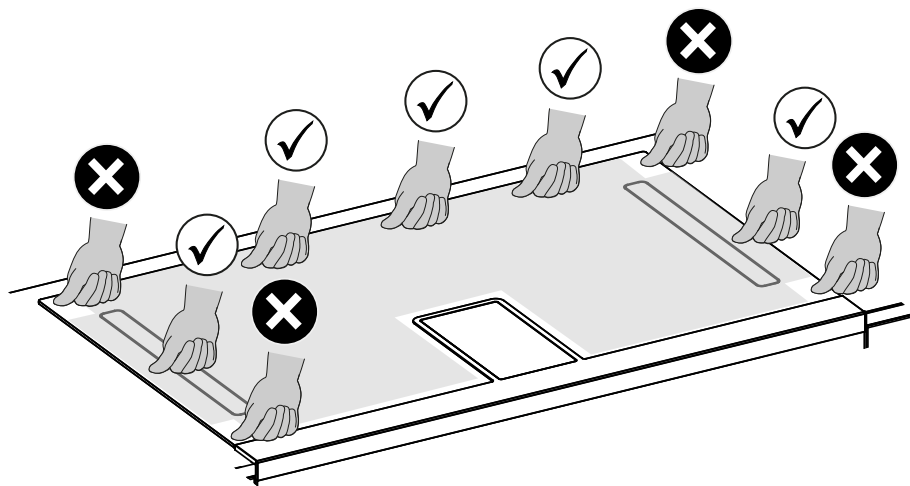


FLUSH → 31

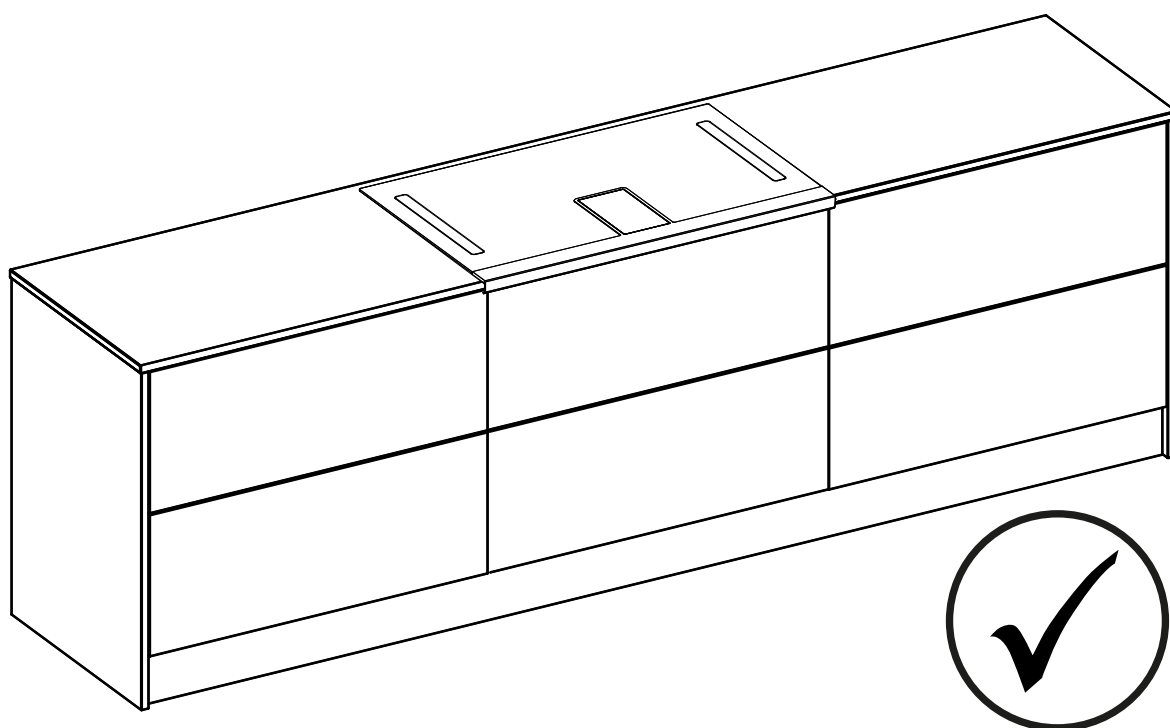
ON TOP → 32



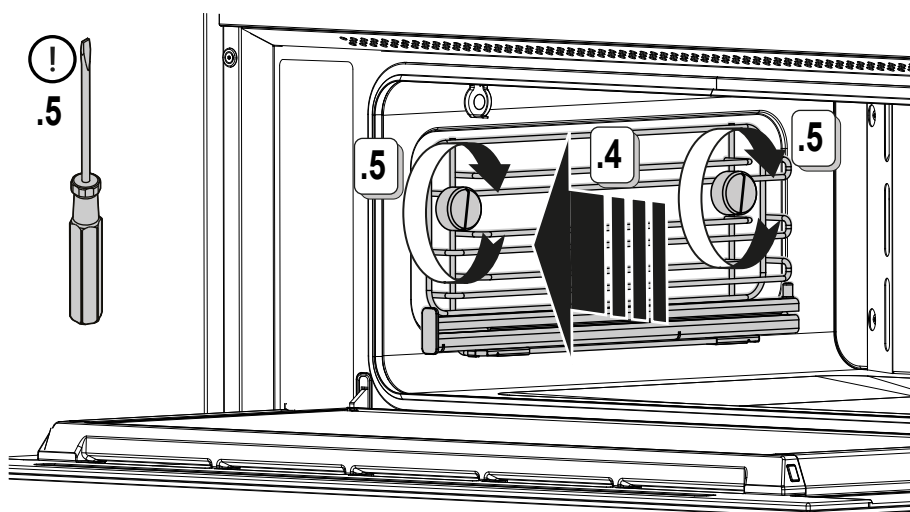
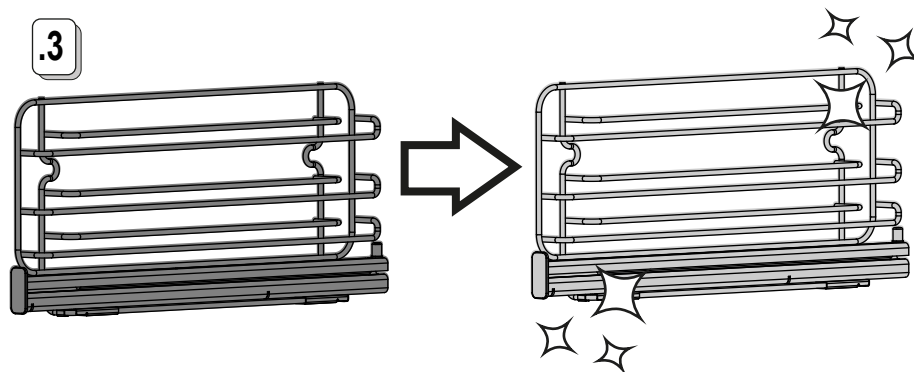
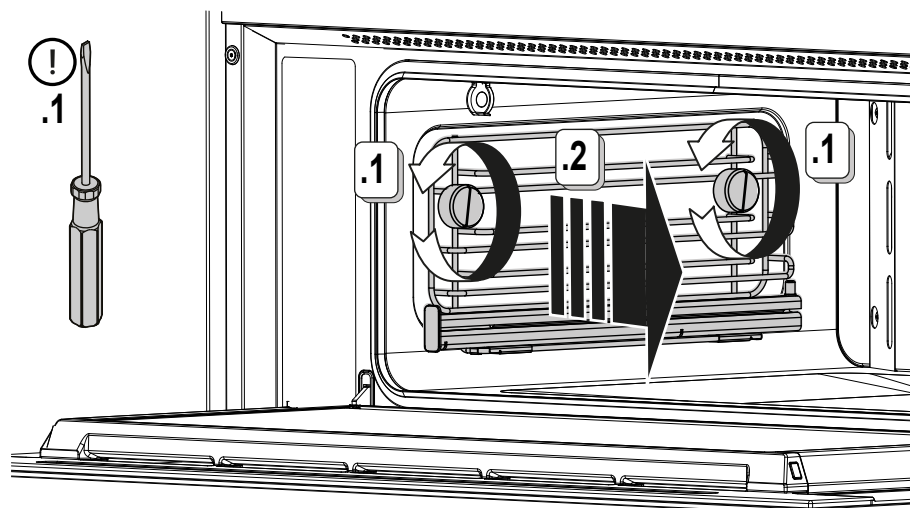
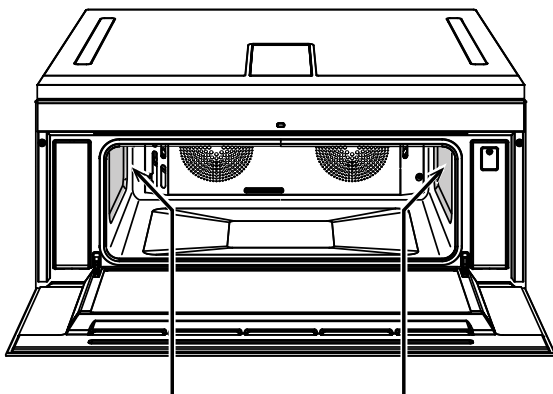
FLUSH  
31



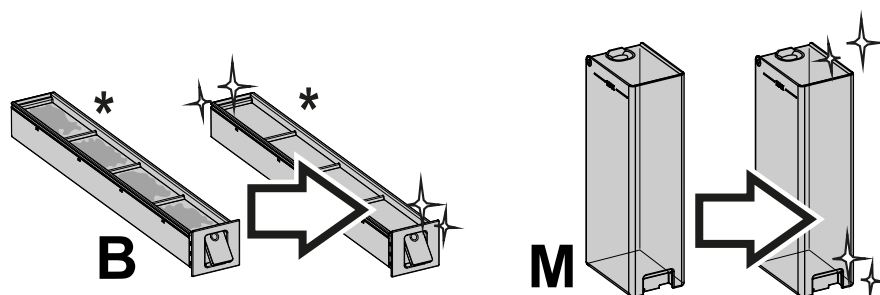
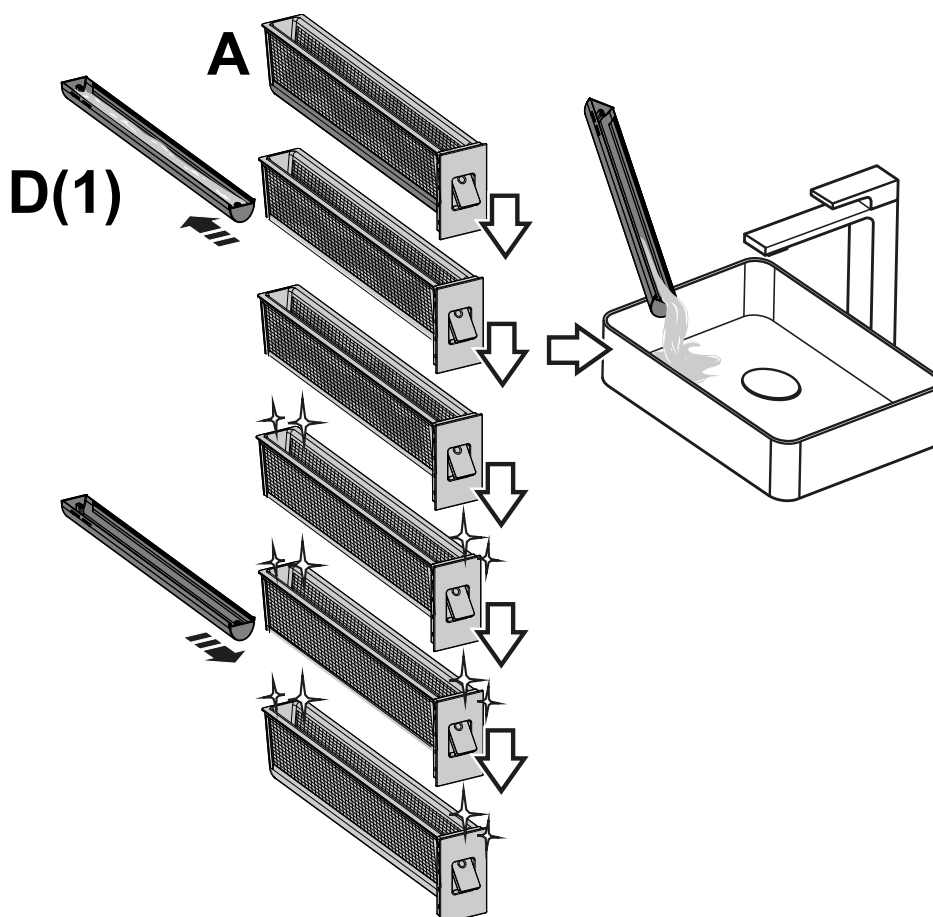
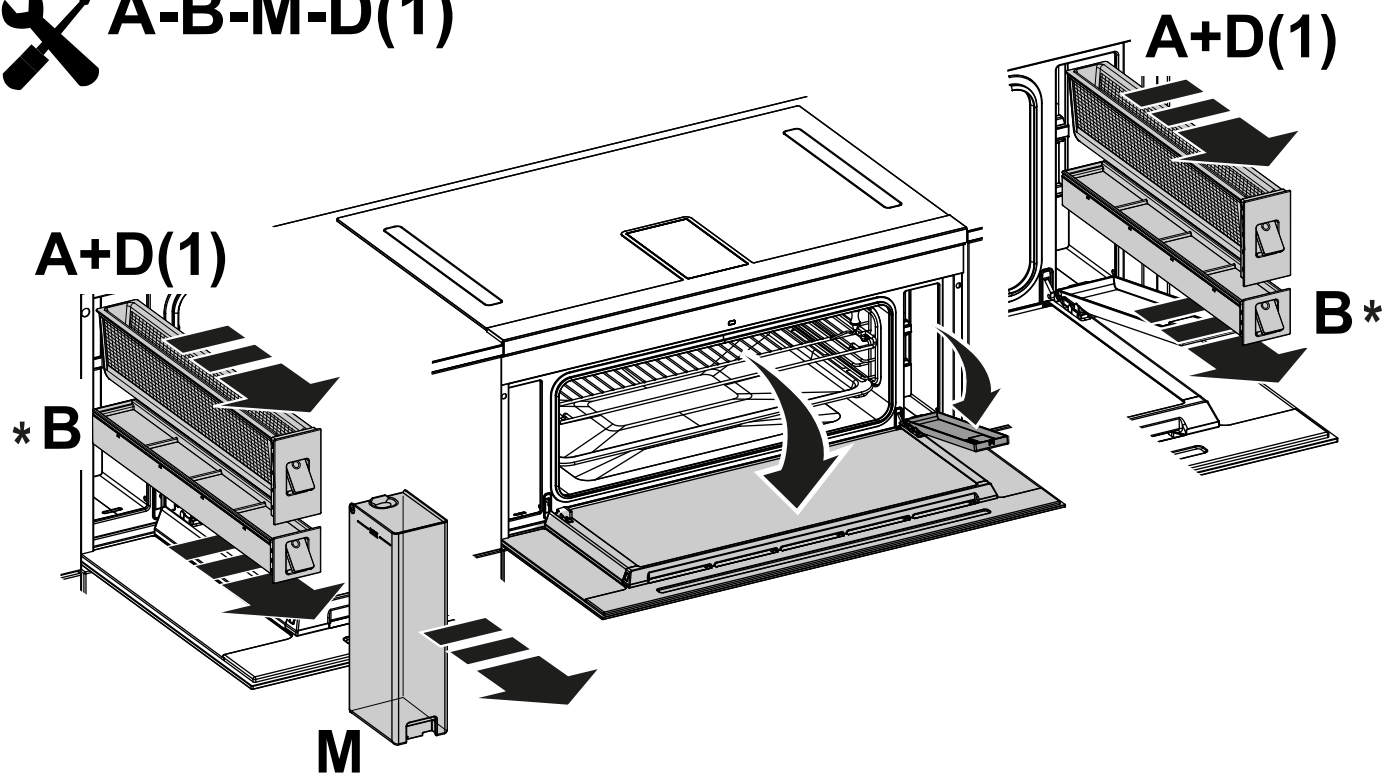
FLUSH  
31.1



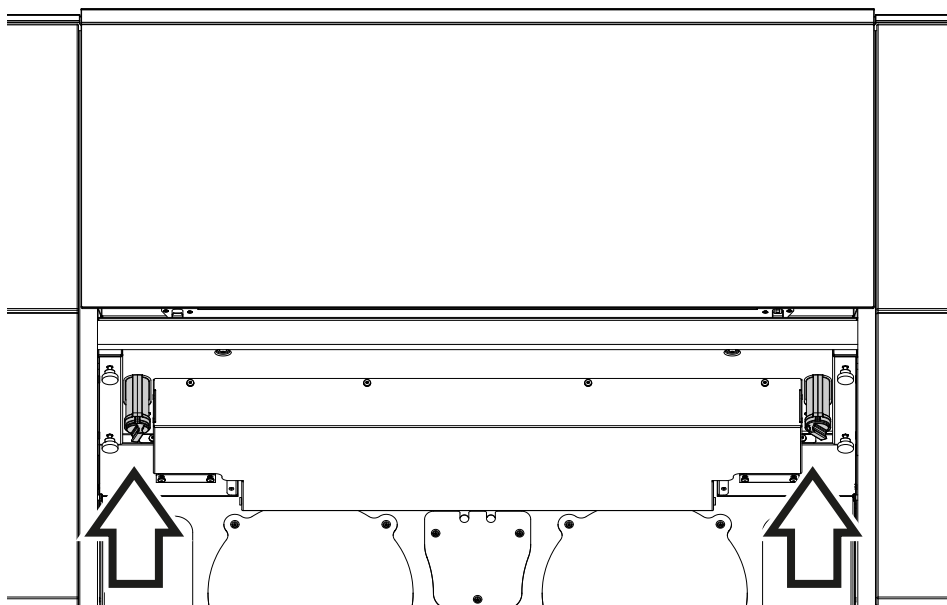
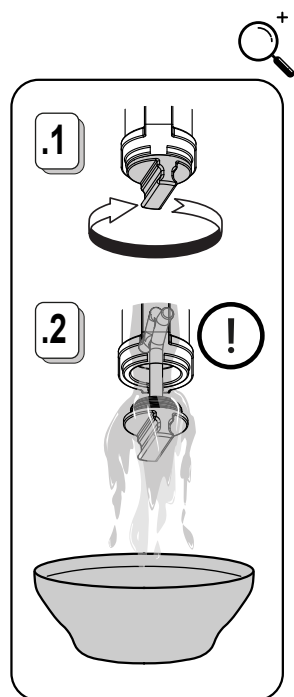
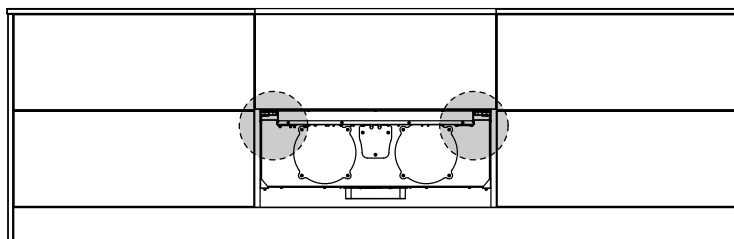
32



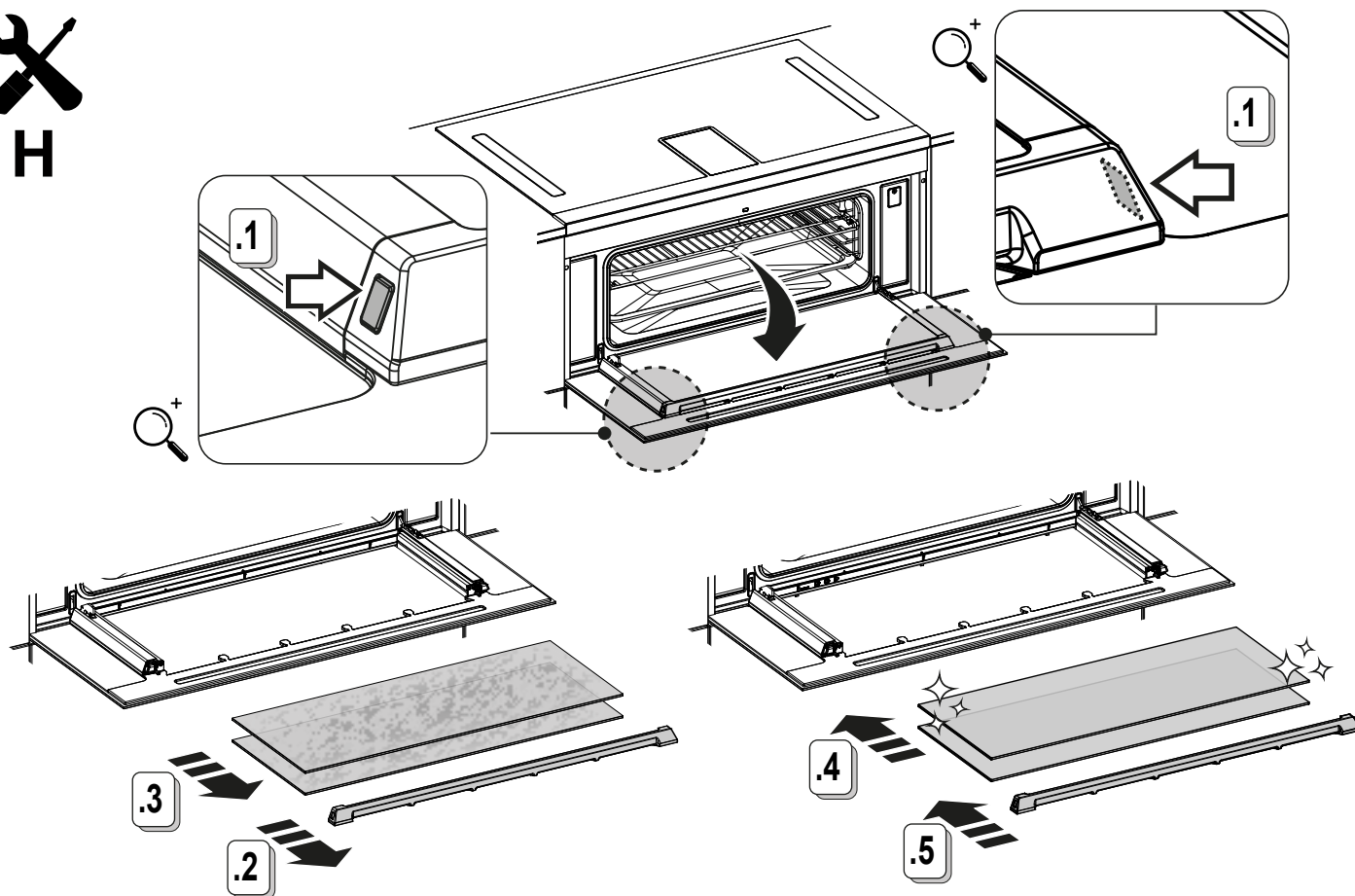
# A-B-M-D(1)

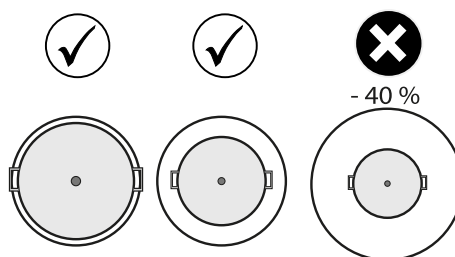
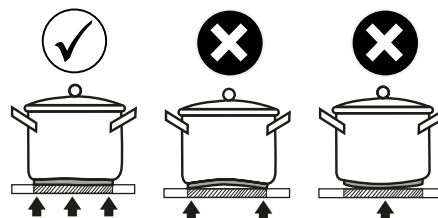
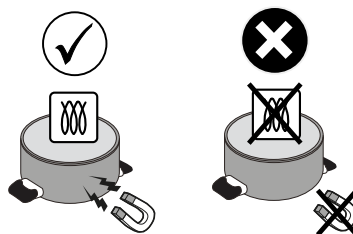
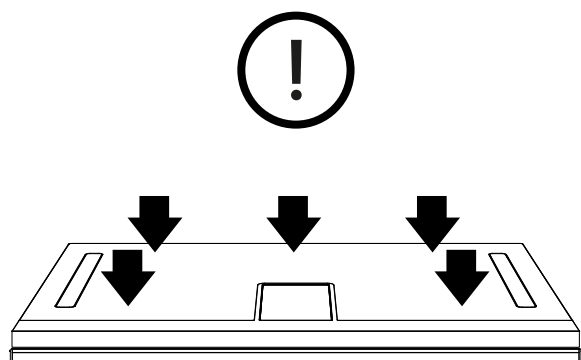


# D(2)



# H





**elica<sup>®</sup>**

