

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

elica®

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



Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Watch the video

elica®

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 e www.shop.elica.com.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

⚠ 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. ● É importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

● 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, cucchiai 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!

⚠ 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 prolunghe. ●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.

● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm^2 per potenza fino a 5500 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm^2).

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

● **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 LIMITATION: il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato. Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

KIT WINDOWS: Il prodotto è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore). Installando il KIT sensore Window **(soltanto nel caso di utilizzo in modalità ASPIRANTE),** l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa. **Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato. Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.**

ATTENZIONE: il cablaggio del KIT da collegare al prodotto deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV). Il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

⚠ 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:**

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

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 50mm frontalmente, di almeno 50mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili superiori.

NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

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

• **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe compromettere 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.

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.

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.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

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

2. UTILIZZO

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

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

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

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

● **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;

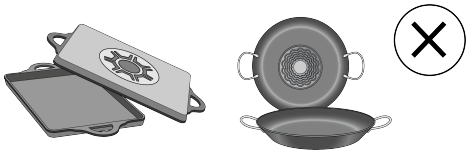
• recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;

• non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla

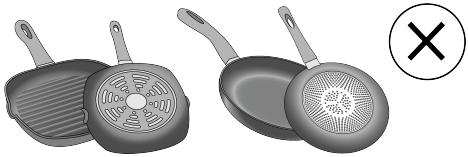
superficie del pannello di controllo del piano.

• 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

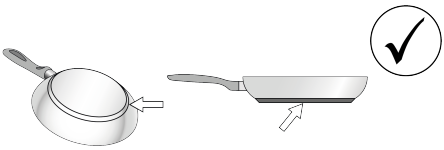


• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



• Fondi non piatti o con superfice ruvida.

• Sottraggono superfice 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.

Attenzione: Per preservare le performance di cottura e la qualità del prodotto NON si consiglia l'utilizzo di adattatori d'induzione.

● Risparmio energetico

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.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

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

● **Versione Aspirante:**

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

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

● **Versione Filtrante**:

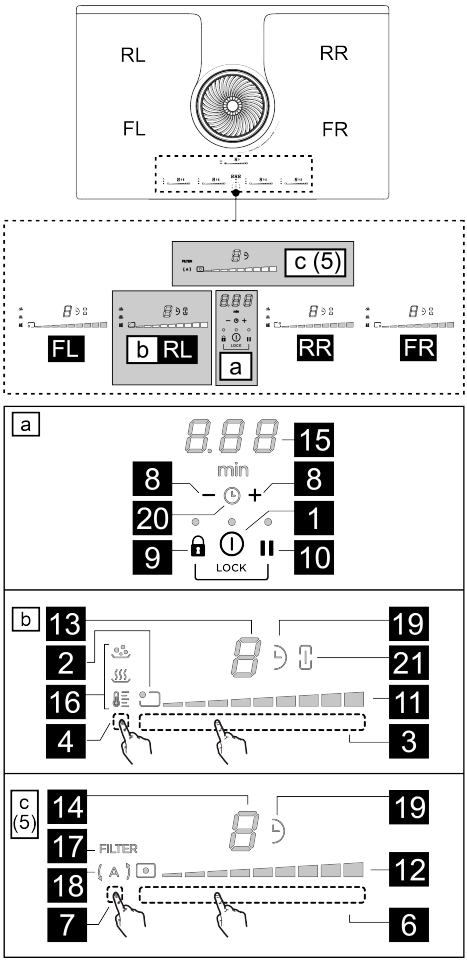
L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Questo prodotto include filtri e tubazioni per un'installazione che consente l'uscita dell'aria dal mobile. Per maggiori informazioni, relativa agli accessori in dotazione, controllare la parte illustrata di questo manuale.

Importante

E' possibile acquistare un Kit per il funzionamento aspirante. In questo caso il filtro al carbone non deve essere installato. Inoltre l'utilizzo del kit aspirante potrebbe richiedere una installazione della cappa diversa da quanto illustrato in questo manuale perciò, prima di iniziare con l'installazione della cappa, acquistare il kit aspirante e consultare le istruzioni allegate al kit.

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2	Indicatore posizione zona di cottura
3	Selezione zone di cottura
	Aumento/Diminuzione Power Level
4	Attivazione Temperature Manager
5	Tasti aspiratore
6	Selezione aspiratore
	Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione
7	Attivazione funzioni automatiche
	Reset saturazione filtri
8	Attivazione Timer
	Aumento/Diminuzione tempo Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pausa / Recall

LED	Funzione
11	Visualizzazione Power Level
12	Visualizzazione velocità (potenza) di aspirazione
13	Display zona di cottura
14	Display aspiratore
15	Display Timer
16	Visualizzazione Temperature Manager
17	Indicatore assistenza filtri
18	Indicatore funzione di aspirazione automatica
19	Indicatore Timer attivo
20	Indicatore Timer Egg attivo
21	Indicatore Bridge attivo

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

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

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

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

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

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

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	0

Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Funzione Bridge Zone attiva	n
Funzione Temperature Manager attiva	u
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa	II
Funzione Automatic Heat UP	A

CARATTERISTICHE DEL PIANO

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

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

● **Accensione**

Premere (sfiorare) ⏻ **ON/OFF(1)** piano cottura/ aspiratore, La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura aspiratore è pronto per l'utilizzo.

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Selezione delle zone di cottura**

Toccare **Barra di selezione (3)** corrispondente alla zona di cottura desiderata **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level**

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

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

● **Power Booster**

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello 9), che rimane attivo per 10 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 9) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo P

● **Bridge Zones**

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura **FL** (Master) con la zona di cottura **RL** (Secondaria) e la zona di cottura **FR** ("Master") con la zona di cottura **RR** (Secondaria) creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza (2 in totale: 1 a destra e 1 a sinistra). Qesto permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

Per attivare la Funzione Bridge:

• selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare **FL + RL** oppure **FR + RR.**

• l'indicatore **Bridge (21)** delle due zone selezionate si illumina e nel display della zona di cottura **RL** o **FR** compare il simbolo n.

• tramite la **Zona di selezione (3)** della zona di cottura (Master) sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio.

• per disattivare la Funzione Bridge è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperaura preimpostata, più adatta, per ottenere il tipo di risultato che desiderate.

Per attivare la Funzione:

• Selezionare la zona di cottura desiderata.

• Premere una o più volte **Zona di selezione (4)** per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili:

Prima pressione si attiva livello "Melting":

(16) Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati sen-za comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).

Seconda pressione livello "Warming":

(16) Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.

Terza pressione livello "Simmer":

(16) Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestroni, mantenendo un livello di cot-tura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o pos-sibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

• Premere ancora per spegnere.

Nel display della zona di cottura che sta lavorando in Temperature Manager compare il sim-bolo .

● **Key Lock**

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

Attivazione:

• premere **(9)**

• il LED posto sopra al tasto si illumina, ad indicare l'avvenuta attivazione

Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Timer**

La funzione Timer è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura (e sulla zona aspirante).

Al termine del periodo impostato le zone cottura (o la zona aspirante) si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura:

• Selezionare la zona di cottura (potenza diversa da 0)

• Premere contemporaneamente **(8)** per accedere alla funzione Timer

• Regolare il tempo di durata del Timer:

premere il selettore **(8)**, per aumentare il tempo di spegnimento automatico

premere il selettore selettore **(8)**, per diminuire il tempo di spegnimento automatico

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.

Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **(15)** comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell ultima zona di cottura selezionata, dopodichè verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo .

Nota: al lato del display della zona di cottura, con Timer in uso, appare il simbolo **(19)**

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di cottura desiderata.

• impostare il valore del timer a , tramite **(8)**

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

● **Child Lock**

Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.

Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura (e zona aspirante) spente.

Attivazione:

• premere e tenere premuti contemporaneamente **(9)** e la **(10)**, un segnale acustico indica che la funzione è attiva,e viene visualizzata un nei display **(13)** e **(14).**

Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Pausa**

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

Attivazione:

• premere **(10)**, nei display **(13)** e **(14)** viene visualizzata il simbolo

Per disattivare la funzione:

• premere **(10),** entro i successivi 10 secondi, scorrere verso destra con le dita lungo la **Barra di selezione (3 - RL);** Se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa resta attiva.

Nota : questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa

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

● **Recall**

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

Attivazione:

• riaccendere il piano **on/off (1)** entro 6 secondi dallo spegnimento.

• premere **(3)** entro gli altri 6 secondi successivi.

● **Automatic Heat UP**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa

funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8 .

Attivazione:

• premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (3)**, alla potenza desiderata.

• viene visualizzata una nel display **(13)**.

● **Egg Timer**

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

Per Attivazione/Regolazione:

Con zone di cottura attive premere più volte contemporaneamente — e + **(8)** finchè tra i due simboli non appare l'icona **(20).**

Con zone di cottura non attive premere contemporaneamente i tasti — e + **(8)**. Apparirà tra i due simboli l'icona **(20).**

Con il tasto + **(8)** sarà possibile impostare il tempo desiderato. **Attendere qualche secondo per l'avvio del timer prima di effettuare altre operazioni.**

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo — o + **(8)** mentre il display **(15)** lampeggia con simbolo 0.00.

Per lo spegnimento del Timer:

E' possibile disattivare in qualsiasi momento il timer entrando nel menù del **Timer Egg** premendo il —**(8)**, finchè il timer non indica 0.00**(15).**

● **Power Limitation**

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

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

Per settare il Power Limitation :

• toccare e mantenere il tocco sui tasti 🔒 + ⏸, fino all'emissione di un breve segnale acustico

• scorrere contemporanemante sulle **barre di selezione (3) FL** e **(3) RL**, da sinistra verso destra fino alla fine delle **barre di selezione** e mantenere il tocco, fino all'emissione di un breve segnale acustico.

• il display Timer **(15)** mostra i simboli C F 6 ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.

• il display **(13)** della zona **FL** mostra il settaggio corrente:

Valore	Potenza (KW)
0	7,4 KW (settaggio di default)
1	4,5 KW

• per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere sulla **barre di selezione (3) FL**

da sinistra verso destra, per aumentare i Kw; da destra verso sinistra, per diminiure i Kw

• per salvare la scelta effettuata, premere i tasti 🔒 + ⏸, per 1 secondo; verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio.

FUNZIONAMENTO ASPIRATORE

● **Accensione del sistema aspirante:**

• Toccare ⏻**ON/OFF (1)** del piano cottura/sistema aspirante.

• Scorri sulla **Zona di selezione (6)** per attivare il sistema aspirante.

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

L'aspiratore è dotato di 9 livelli di velocità (potenza) di aspirazione. Scorrere con le dita lungo la l'**Area di selezione (6):**

verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-9);

verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (9-0);

● **Power Booster Aspirazione**

L'aspiratore è dotato di 1 livelli di aspirazione supplementare chiamato Power Buster, questo è temporizzato ed ha una durata di 5 minuti.

Per selezionarlo scorrere con le dita lungo l'**Area di selezione (6)** oltre il livello 9.

Nota: allo scadere del tempo di temporizzazione la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.

● **Timer**

Attivazione della funzione Timer per l'aspiratore:

• Selezionare l'aspiratore (velocità diversa da 0).

• Premere — + **(8)** per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)

Regolazione il tempo di durata del Timer:

• Premere il selettore + **(8)**, per aumentare il tempo di spegnimento automatico.

• premere il selettore — **(8)**, per diminuire il tempo di spegnimento automatico nel display **(15)** viene visualizzato il conto alla rovescia

Nota: al lato del display dell'aspiratore, con Timer in uso, appare il simbolo **(19).**

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo 0.00

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di aspirazione

• impostare il valore del timer a 0, tramite — **(8)**

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

● **Attivazione/Disattivazione indicatori saturazione filtri.**

Questi indicatori sono normalmente disattivati (sia per il filtro grassi che per il filtro a carbone attivo)

Per attivarli procedere come segue:

• accendere il piano aspirante tramite ⏻ **ON/OFF (1)**;

• con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuta l'**Area di selezione (7):** il LED **FILTER (17)** ed il display dell'aspiratore **(14)** si accendono in bassa luminosità. Nel display **(14)** viene visualizzata la lettera C; In questa condizione è possibile procedere all'attivazione dell'indicatore saturazione filtro grassi.

• premendo una seconda volta l'**Area di selezione (7)** nel display **(14)** viene visualizzata la lettera A, questa condizione consente l'attivazione del filtro odori a carbone Attivo.

• Scelto quale filtro attivare: Premere l'**Area di selezione (6)** ed il LED **FILTER (17)** insieme al LED nel display **(14)** C o A passano in alta luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta ATTIVAZIONE.

Per disattivarli ripetere l'operazione descritta sopra per l'attivazione; il LED **FILTER (17)** ed il LED nel display **(14)** C o A ritornano in bassa luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta DISATTIVAZIONE.

● **Indicatore di saturazione filtri**

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

Filtro odori a carbone attivo/ceramici il LED **FILTER (17)** si accende; nel display **(14)** viene visualizzato il simbolo C per 10 secondi dall'accensione.

Filtro grassi il LED **FILTER (17)** lampeggia; nel display **(14)** viene visualizzato il simbolo F per 10 secondi dall'accensione.

● **Reset saturazione filtri**

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo l'**area di selezione (7):** il tasto LED **FILTER (17)** si spegne. In questo modo il contatore di utilizzo filtri viene resettato.

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

● **Funzionamento automatico**

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura. Quando il piano cottura viene spento, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

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

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	P	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)
	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
	3-4	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	2-3	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	0	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4. MANUTENZIONE

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

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

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

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

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

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

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

● D Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire atraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

● E Pulizia della griglia metallica:

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

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● Pulizia dell'aspiratore :

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

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

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

● A Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

● B Manutenzione Filtro Odori (Solo per Versione Filtrante):

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

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.

Il filtro odori va rigenerato come indicato di seguito:

Lavaggio manuale con acqua calda senza uso di sapone e detersivi oppure **Lavaggio in lavastoviglie** a 60/65°C per circa 6/7 min. senza uso di saponi e senza la presenza di stoviglie per evitare contaminazioni con grassi e oli.

Successivamente il filtro va asciugato in forno non ventilato alla temperatura **Max di 75°C per la durata di 50min**.

ATTENZIONE! Posizionare il filtro nel forno lontano dalle resistenze elettriche o altri eventuali fonti di calore.

5. ASSISTENZA

TABELLA RICERCA GUASTI

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
E2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
E A A 0 3 + segnale sonoro	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

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

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

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

Strictly observe the instructions in this manual. 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 and www.shop.elica.com.

1. SAFETY AND REGULATIONS

⚠ 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!

⚠ 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.

● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor section of 2.5 mm^2 for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm^2).

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

● **Please note!** 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 LIMITATION: the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer). If the Window sensor KIT is installed **(only if used in DUCT-OUT mode)**, air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed. **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel. The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE: the wiring of the KIT to be connected to the product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer of this device disclaims all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

⚠ 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 cabinet for installation:**

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

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 50mm from the front, at least 50mm from the sides and at least 500mm from the upper wall units.

NB: when designing the space, the kitchen manufacturer's instructions must be followed.

• 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.

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.

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.

RECOMMENDATIONS FOR USE

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

2. USE

USING THE HOB

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

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.

USE OF COOKWARE

● **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;

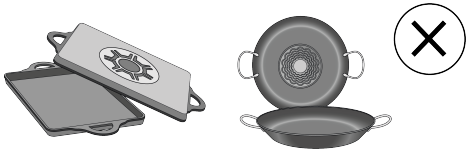
• metal cookware with an enamelled base;

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

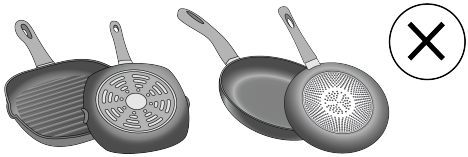
• never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

• 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 ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking

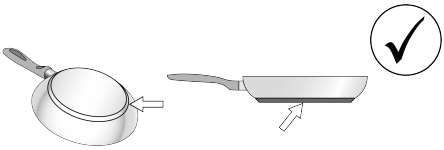


• The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



• Bases that are not flat or have rough surfaces.

• These lower the contact surface area between the inductor and the cookware, reducing efficiency and harming 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.

Please note: To preserve cooking performance and product quality, the use of induction adapters is NOT recommended.

● Energy saving

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.

USING THE EXTRACTOR FAN

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

Consult the website www.elica.com and www.shop.elica.com to view the full range of available kits for the various installations in both the recirculating and duct-out version.

● Duct-Out Version:

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

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

● Recirculating Version:

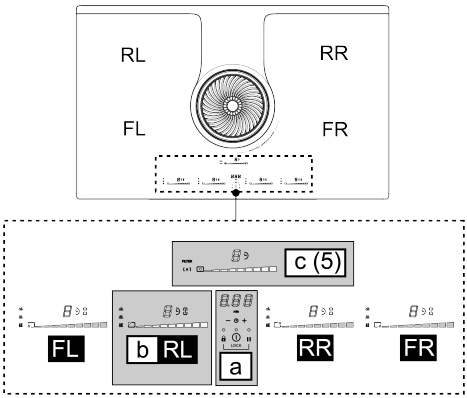
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. This product includes filters and piping for an installation that allows air to escape from the cabinet. For further information on the accessories supplied, see the illustrated part of this manual.

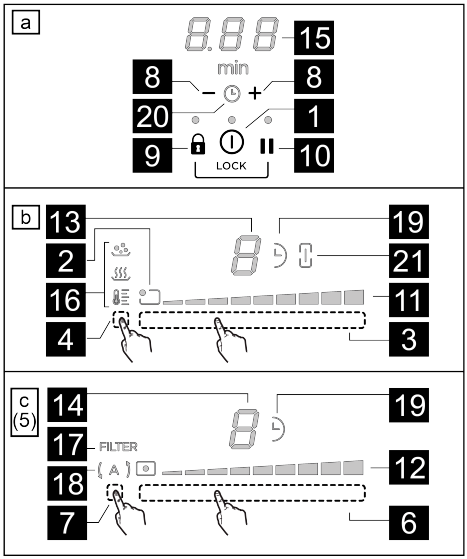
Important

It is possible to buy an extraction operation Kit. In this case the charcoal filter must not be installed. Furthermore, the use of the extraction kit may require a different installation of the hood from what shown in this manual; therefore, before starting the installation of the hood, buy the extraction kit and consult the instructions enclosed with the kit.

3. OPERATION

CONTROL PANEL





K.	Function
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Cooking zone position indicator
3	Cooking zone selection
	Increase/Decrease Power Level
4	Temperature Manager activation
5	Extractor fan buttons
6	Extractor fan selection
	Increase/Decrease extraction speed (power)
7	Activate automatic functions
	Reset filter saturation
8	Activate Timer
	Increase/Decrease Timer value
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

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

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

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

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

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

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

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

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P

Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Bridge Zone Function active	n
Temperature Manager Function active	u
Child Lock Function active	L
Pause function	II
Automatic Heat UP function	A

CHARACTERISTICS OF THE HOB

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

HOB OPERATION

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

● **Power-on**

Press (touch) ⏻ **ON/OFF(1)** hob/extractor; the indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor fan is ready for use.

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● **Selecting the cooking zones**

Touch the **Selection bar (3)** corresponding with the desired cooking zone **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Levels**

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

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

● **Power Booster**

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (beyond level 9) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol P

● **Bridge Zones**

Using this function it is possible to use the **FL** (Master) cooking zone with the **RL** (Secondary) cooking zone in combined mode, and the **FR** ("Master") cooking zone with the **RR** (Secondary) cooking zone, creating a single zone with the same power level (2 in total: 1 on the right and 1 on the left). This will allow evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

To activate the Bridge Function:

• simultaneously select the two cooking zones you wish to use **FL +RL** or **RR + FR.**

• The **Bridge** indicator **(21)** of the two selected zones lights up, and the symbol n appears on the display of the **RL** or **FR** cooking zone.

• using the **Selection bar (3)** of the cooking zone (Master), the Operating level (Power) can be set.

• to disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager is a function that allows you to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result.

To activate the Function:

• Select the desired cooking zone.

• Press **Selection zone (4)** once or multiple times to select the most suitable level among those available:

One press activates the "Melting" level:

(16) Identifies a suitable power level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).

Second press for "Warming" level:

(16) Identifies a suitable power level to allow the food to be delicately maintained at the same temperature, without letting it boil.

Third press for "Simmer" level:

(16) Identifies a suitable power level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of

these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

• Press again to turn it off.

The display of the zone working in Temperature Manager mode shows the following symbol .

● **Key Lock**

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

Activation:

• press **(9)**

• The LED above the button will turn on to indicate that it has been activated

Repeat the operation to deactivate.

● **Timer**

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and extraction zone), even simultaneously.

At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user will be informed by way of a beep.

Activating/Regulating the hob Timer function:

• Select the cooking zone (Power other than 0)

• Press **(8)** simultaneously to access the Timer function

• Set the duration of the Timer:

press the selector **(8)** to increase the automatic shut-down time

press the selector **(8)** to decrease the automatic shut-down time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display **(15)**, the countdown of the last selected cooking zone will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has completed the countdown a beep sounds (for 2 minutes, or stops when any hob key is pressed), while the display **(15)** flashes with the symbol .

Note: at the side of the cooking zone display, when the Timer is in use, the symbol **(19)** is displayed

To switch off the Timer:

• select the desired cooking zone.

• set the value of the timer to , with **(8)**

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

● **Child Lock**

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:

• simultaneously press and hold **(9)** and **(10)**; a beep indicates that the function is active, and a is shown in displays **(13)** and **(14).**

Repeat the operation to deactivate.

● **Pause**

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

Activation:

• press **(10)**, the symbol is shown in displays **(13)** and **(14)**

To deactivate the function:

• press **(10),** within the next 10 seconds swipe right with your finger on the **Selection bar (3 - RL);** If the operation is not completed within this time, the pause function remains active.

Note: this operation restores the hob conditions prior to the pause

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

● **Recall**

The Recall function allows the hob settings to be recovered in the case of accidental shut-down.

Activation:

• switch the hob back on **on/off (1)** within 6 seconds after shut-down.

• press **(3)** within the next 6 seconds.

● **Automatic Heat UP**

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

Activation:

• press and hold the desired power level on the **Selection bar (3)**.

- a will be displayed in **(13)**.

● **Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the

cooking zones (and the extraction zone).

To Activate/Adjust:

With cooking zones active, simultaneously press — and + **(8)** several times until the icon 🕒 **(20)** appears between the two symbols.

With cooking zones not active, simultaneously press — and + **(8)**. The icon 🕒 **(20)** appears between the two symbols.

With + **(8)** it will be possible to set the desired time. **Wait a few seconds for the timer to start before performing other operations.**

When the timer has completed the countdown a beep sounds (for 2 minutes, or stops by pressing — or + **(8)** while the display **(15)** flashes with the symbol 0.00.

To switch off the Timer:

It is possible to deactivate the timer at any time by entering the **Egg Timer** menu by pressing —**(8)**, until the timer shows 0.00**(15).**

● **Power Limitation**

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

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

To set the Power Limitation:

• touch and hold the keys 🔒 + ⏸ until you hear a short beep

• simultaneously scroll **selection bars (3) FL** and **(3) RL**, from left to right until the end of the **selection bars,** and hold until you hear a short beep.

• the Timer display (**15**) shows the symbols CFG indicating that the setting can be made.

• the display **(13)** of the **FL** zone shows the current setting:

Value	Power (KW)
0	7.4 KW (default setting)
1	4.5 KW

• to change the Power Limitation settings, scroll the **selection bar (3) FL**

from left to right to increase the Kw; from right to left to decrease the Kw

• to save the selection, press the keys 🔒 + ⏸ for 1 second; a beep will sound to confirm the setting.

EXTRACTOR OPERATION

● **Switching the extraction system on:**

• Touch ⏻**ON/OFF (1)** of the hob/extraction system.

• Scroll the **Selection zone (6)** to activate the extraction system.

● **Extraction speed (power):**

The extractor is equipped with 9 levels of extraction speed (power). Slide your fingers along the **Selection area (6):**

to the right to increase the extraction speed (power) (0-9);

to the left to decrease the extraction speed (power) (9-0);

● **Suction Power Booster**

The extractor is equipped with 1 additional extraction level called Power Booster; it is timed and it lasts 5 minutes.

To select it, slide your fingers along the **Selection area (6)** past the level 9.

Note: after the five minutes, the power will go back to the previously set level.

● **Timer**

Activating the extractor fan Timer function:

• Select the extractor fan (speed other than 0).

• Press — +**(8)** to access the Timer function (at any speed)

Regulating the Timer duration:

• Press the selector + **(8)** to increase the automatic shut-down time.

• press the selector — **(8)**, to decrease the automatic shut-down time; the display **(15)** will show the countdown

Note: on the side of the extractor fan display, when the Timer is in use, the symbol 🕒 **(19)** is shown.

When the timer has completed the countdown, a beep sounds (for 2 minutes, or stops when any hob key is pressed), while the display **(15)** flashes with the symbol 0.00

To switch off the Timer:

• select the extraction zone

• set the value of the timer to 0, with — **(8)**

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

● **Activating/Deactivating the filter saturation indicator light**.

These indicators are normally deactivated (for both the

grease filter and the activated carbon filter)

To activate them, proceed as follows:

• switch on the extractor hob by pressing ⏻ **ON/OFF (1)**;

• with the extraction motor and cooking zones off, press and hold the **Selection area (7):** the **FILTER (17)** LED and extractor fan display **(14)** turn on with low brightness. Display **(14)** shows the letter C; The grease filter saturation indicator can be activated in this condition.

• press the **Selection area (7)** a second time, display **(14)** shows the letter F, the activated carbon odour filter can be activated in this condition.

• Once the filter to activate has been selected: Press the **Selection area (6)** and the **FILTER (17)** LED together with the LED on the display **(14)** C or F switch to high brightness, then turn off after 10 seconds indicating successful ACTIVATION.

To deactivate them, repeat the operation described above; the **FILTER (17)** LED and the LED on the display **(14)** C or F switch back to low brightness, then turn off after 10 seconds indicating successful DEACTIVATION.

● **Filter saturation indicator**

The hood indicates when maintenance is needed for the following filters:

Activated carbon/ceramic odour filter: the **FILTER (17)** LED lights up; the display **(14)** shows the symbol C per 10 seconds after switching on.

Grease filter: the **FILTER (17)** LED flashes; the display **(14)** shows the symbol F per 10 seconds after switching on.

● **Reset filter saturation**

After performing maintenance on the filters (grease and/or carbon/ceramic), press and hold the **selection area (7):** the **FILTER (17)** LED goes out. This resets the filter usage counter.

Note: Repeat the operation if both filters signals are displayed simultaneously.

● **Automatic mode**

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones. When the hob is switched off, the hood adapts its extraction speed, gradually decreasing it, in order to eliminate any residual steam and odours.

To activate this function:

Press the **selection area (7)** briefly, the LED (A) **(18)** will light up to indicate that the hood is working in this mode.

POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power	P	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	Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
	2-3	Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power	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 (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4. MAINTENANCE

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

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

HOB MAINTENANCE

● Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

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

• DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

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

● D Cleaning the liquid collection channel :

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

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

● E Cleaning the metal grille:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

● Cleaning the extractor fan :

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

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

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

● A Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

● B Odour filter maintenance (for Filter version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking.

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 filter must be regenerated as indicated below:

Manual washing with hot water without using soap and detergents or **Washing in the dishwasher** at 60/65°C for about 6/7 minutes without using soap and without the presence of dishes to avoid contamination with grease and oil.

The filter must then be dried in a non-ventilated oven at a temperature of **Max 75°C** for **50 minutes.**

CAUTION! Place the filter in the oven away from the heating elements or any other heat sources.

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

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

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service centre.

DE

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 und www.shop.elica.com erworben werden kann.

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

⚠ 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 entflammbares 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 Konserven- 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. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● 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 × 10−5 bar) ist, im Aufstellraum entstehen kann.

⚠ 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 Stromversorgungskabel 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.

● Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm2 für eine Leistung bis 5500 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm2 betragen).

● **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 LIMITATION: (Leistungsbegrenzer) Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle (kw) einstellen können

Die Einstellung muss vorgenommen werden, wenn das Produkt an das Netz angeschlossen oder wieder an das Netz angeschlossen wird (innerhalb der folgenden 2 Minuten). Bemessen Sie den Schutz des elektrischen Systems entsprechend der gewählten Leistungsbegrenzungsstufe. Die Einstellungssequenz für die Leistungsbegrenzung finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt Betrieb.

KIT WINDOWS: Das Produkt ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet. Wenn man das KIT Sensor Window **(nur im ABSAUGMODUS)** installiert, schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist,

geschlossen ist. **Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden. Das KIT muss gemäß .den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.**

ACHTUNG: Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören. Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

⚠ 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 zum Einbau:**

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

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50mm nach vorne, mindestens 50mm zur Seite und mindestens 500mm zu den oberen Oberschränken sein.

HINWEIS: Bei der Gestaltung des Raums müssen die Anweisungen des Küchenherstellers beachtet werden.

• 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.

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.

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.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

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

und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

2. VERWENDUNG

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

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

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

VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

● 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;

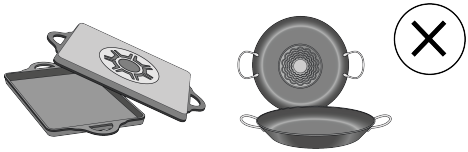
• die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;

• die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;

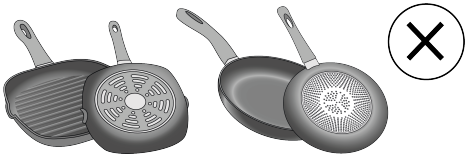
• Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

• 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

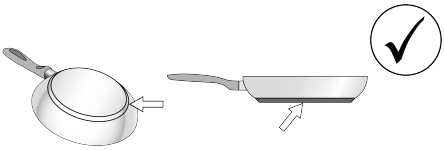


• Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



• Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.

• Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



●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.

Achtung: Um die Kochleistung und Produktqualität zu erhalten, wird die Verwendung von Induktionsadaptern NICHT empfohlen.

● Energieeinsparung

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.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

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

Besuchen Sie die Webseiten www.elica.com und www.shop.elica.com, um die gesamte Produktpalette der verfügbaren Kits zu überprüfen und die verschiedenen Installationen sowohl Filter als auch Absaugung durchführen zu können.

● Version mit Absaugung:

Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von

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

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

● **Version mit Filter**:

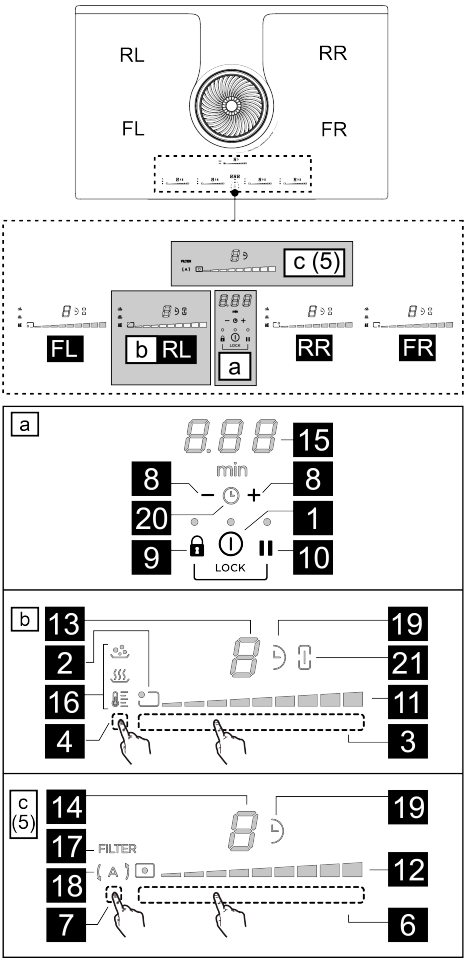
Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Dieses Produkt enthält Filter und Rohrleitungen für eine Installation, die eine Entlüftung des Schrankes ermöglicht. Weitere Informationen über das mitgelieferte Zubehör finden Sie im bebilderten Teil dieses Handbuchs.

Wichtig

Es ist möglich, ein Kit für die Absaugfunktion der Haube zu kaufen. In diesem Fall braucht der Aktivkohlefilter, nicht eingesetzt zu werden. Bei der Verwendung des Kits für die Absaugfunktion könnte es nötig sein, die Haube auf eine Art und Weise zu installieren, die derjenigen nicht entspricht, die in diesem Handbuch beschrieben ist; aus diesem Grund sind die im Kit enthaltenen Anweisungen vor der Installierung der Haube sorgfältig durchzulesen.

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



T.	Funktion
1	ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds
2	Anzeige Position des Kochbereichs
3	Wahl der Kochbereiche
	Erhöhung/Senkung Power Level
4	Aktivierung Temperature Manager
5	Tasten für Wrasenabzug
6	Wahl des Wrasenabzugs
	Erhöhung/Senkung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung

7	Aktivierung Automatikfunktionen
	Reset Sättigung der Filter
8	Aktivierung Timer
	Erhöhung/Verringerung Zeit Timer
9	Key Lock (Tastensperre)
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

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

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

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

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

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

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

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

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

● **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

● **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

● **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

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

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

BETRIEBSWEISE DES KOCHFELDES

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

● Einschalten

Die Kochfeld ⏻ **ON/OFF(1)**-Fuktion drücken (berühren).Die Kontrolllampe leuchtet auf, um zu signalisieren, dass das Kochfeld betriebsbereit ist.

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Wahl der Kochbereiche**

Den **Auswahlbalken (3)** des entsprechenden Kochbereichs berühren **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level**

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen. Mit den Fingern die **Auswahlleiste (3)** entlangberühren:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

● **Leistungs-Booster**

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe 9), die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Die **Auswahlleiste (3)** antippen und mit den Fingern entlangberühren (über die Stufe 9), dann den Power Booster aktivieren

Die Stufe Power Booster wird auf dem Display des Kochbereichs mit dem Symbol P angezeigt

● **Bridge Zones**

Diese Funktion erlaubt den Kochbereich **FL** (Master) mit dem Kochbereich **RL** (Sekundär) und den Kochbereich **FR** ("Master") mit dem Kochbereich **RR** (Seckundär) zu kombinieren und so einen einzigen Bereich mit der gleichen Leistungsstufe zu schaffen (2 gesamt: 1 rechts und 1 links). Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen.

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

• gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man verwenden will, wählen **FL + RL** oder **FR + RR.**

• Die Anzeige **Bridge (21)** der beiden ausgewählten Kochbereiche beginnt zu leuchten und auf dem Display des Kochbereichs **RL** oder **FR** erscheint das Symbol n.

• mit dem **Wahlbereich (3)** des Kochbereichs (Master) kann die Betriebsstufe (Leistungsstufe) eingestellt werden.

• um die Funktion Bridge zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen.

● **Temperaturrmanager**

Der Temperaturmanager ist eine Funktion, die erlaubt, die voreingestellte Temperatur geeigneter einzustellen, um die gewünschte Art von Ergebnis zu erhalten.

Um die Funktion zu aktivieren:

• Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

• Drücken Sie ein- oder mehrmals den **Wahlbereich (4)** , um die geeignetste Stufe unter den verfügbaren zu wählen:

Beim ersten Druck schaltet sich die Stufe „Melting" (Schmelzen) ein:

(16) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, um delikate Produkte langsam zu zerlassen, ohne die sensorischen Eigenschaften zu beeinträchtigen (Schokolade, Butter usw.).

Bei zweiten Druck die Stufe „Warming" (Warmhalten):

(16) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, die es erlaubt, die Temperatur Ihrer Speisen auf delikate Art beizubehalten, ohne Siedetemperaturen zu erreichen.

Beim dritten Druck die Stufe „Simmer" (Köcheln):

(16) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, um Speisen für längere Zeiten köcheln zu lassen. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Fleischsaucen, Suppen, Eintöpfen, unter Beibehaltung einer kontrollierten Kochstufe (ideal für das Kochen im Wasserbad). Vermeidet das unangenehme Verschütten von Lebensmitteln oder mögliche Brandflecken auf dem Boden, die für solche Zubereitungen typisch sind. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Speise aufgekocht haben.

• Drücken Sie erneut, um abzuschalten.

Auf dem Display der Kochzone, die im Temperatur-Manager in Betrieb ist, erscheint das Symbol u.

● **Key Lock** (Tastensperre)

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

Aktivierung:

• **(9)** drücken

• Die LED auf der Taste leuchtet zur Anzeige der erfolgten Aktivierung auf

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

● **Timer**

Die Funktion Timer ist ein Countdown, den man, auch gleichzeitig, auf jedem Kochbereich (und Wrasenabzugbereich) einstellen kann.

Am Ende der eingestellten Zeit schalten sich die Kochbereiche (oder Bereiche des Wrasenabzugs) automatisch ab und der Benutzer wird mit einem entsprechenden akustischen Signal darauf hingewiesen.

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld:

• Den Kochbereich wählen (Leistung anders als 0)

• Drücken Sie gleichzeitig **(8)**, um die Funktion

Timer zu öffnen

• Die Dauer des Timers einstellen:

Den Schalter + **(8)** drücken, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verlängern

Den Schalter — **(8)** drücken, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen

Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.

Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display 0.00 **(15)** erscheint für 10 Sekunden der Countdown des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert.

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

Hinweis: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol **(19)**

Zum Ausschalten des Timers:

• Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

• Stellen Sie die Zeit am Timer 0.00 über — **(8)** ein

Hinweis: Die Funktion bleibt eingeschaltet, solange keine weiteren Tasten gedrückt werden.

● **Child Lock** (Kindersicherung)

Child Lock erlaubt, zu vermeiden, dass Kinder unabsichtlich die Kochbereiche und den Wrasenabzug einschalten und verhindert die Aktivierung jeglicher Funktion.

Child Lock kann nur bei eingeschaltetem Produkt, aber mit abgeschalteten Kochbereichen (und Wrasenabzug) aktiviert werden.

Aktivierung:

• Drücken Sie gleichzeitig **(9)** und die Taste **(10)**, bis ein akustisches Signal meldet, dass die Funktion aktiviert ist, und eine L auf dem Display **(13)** und **(14)** erscheint.

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

● **Pause**

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

Aktivierung:

• Drücken Sie **(10)**, auf dem Display **(13)** und **(14)** erscheint das Symbol II

Um die Funktion zu deaktivieren:

• Drücken Sie **(10),** wischen Sie langsam innerhalb der nächsten 10 Sekunden mit dem Finger über den **Auswahlbalken (3 - RL);** wenn der Vorgang nicht innerhalb dieser Zeit durchgeführt wird, bleibt die Pausenfunktion eingeschaltet.

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

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

● **Recall**

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

Aktivierung:

• Das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden nach der Abschaltung wieder einschalten **on/off (1)**.

• innerhalb der nächsten 6 Sekunden **(3)** drücken.

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

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

Aktivierung:

• Auf der **Auswahlleiste (3)** die gewünschte Leistung für längere Zeit drücken.

• erscheint auf dem Display A**(13)**.

● **Egg Timer** (Eieruhr)

Die Funktion Egg Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Wrasenabzugsbereich) ist.

Zum Aktivieren/Einstellen:

Drücken Sie bei aktiven Kochzonen mehrmals gleichzeitig auf — und + **(8)** , bis das Symbol **(20)** zwischen den beiden Symbolen erscheint.

Bei nicht aktiven Kochzonen drücken Sie gleichzeitig — und + **(8)**. Das Symbol **(20)** wird zwischen den beiden Symbolen angezeigt.

Verwenden Sie die Taste + **(8)** , um die gewünschte Zeit einzustellen. **Warten Sie einige Sekunden, bis der Timer gestartet ist, bevor Sie andere Funktionen ausführen.**

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (2 Minuten lang), oder Sie stoppen ihn durch Drücken von — oder + **(8)** , während auf dem Display **(15)** das Symbol 0.00 blinkt.

Zum Ausschalten des Timers:

Sie können den Timer jederzeit ausschalten, indem Sie das **Timer Egg**-Menü aufrufen, indem Sie die **—(8)** drücken, bis der Timer 0.00 **(15)** anzeigt.

• **Power Limitation** (Leistungsbegrenzung)

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

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

Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

• Die Tasten 🔒 + ⏸ solange berühren+, bis ein kurzes akustisches Signal abgegeben wird

• Auf den **Auswahlbalken (3) FL** und **(3) RL**, gleichzeitig von links nach rechts bis zum Ende der **Auswahlbalken** mit leichtem Druck wischen und den Druck beibehalten, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt.

• Auf dem Display des Timers **(15)** erscheinen die Symbole CFG , um anzuzeigen, dass die Einstellung durchgeführt werden kann.

• der Display **(13)** des Bereichs **FL** zeigt die aktuelle Einstellung:

Wert	Leistung (KW)
0	7,4 KW (Standardeinstellung)
1	4,5 KW

• um die Einstellung der Strombegrenzung zu ändern, auf dem **Auswahlbereich (3) FL**

von links nach rechts wischen, um die Kw zu erhöhen; von rechts nach links, um die Kw zu verringern

• um die getroffene Auswahl zu speichern, die Tasten 🔒 + ⏸ 1 Sekunde lang drücken; es wird ein akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

BETRIEBSWEISE DES ABSAUGERS

● **Einschalten des Absaugsystems:**

• Berühren Sie ⏻**ON/OFF (1)** des Kochfeldes/ Absaugsystems.

• Auf der **Auswahlliste (6)** entlangwischen, um das Absaugsystem zu aktivieren.

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

Der Wrasenabzug besitzt 9 Geschwindigkeitsstufen (Leistung). Wischen Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (6)** entlang:

Nach rechts um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu erhöhen (0-9);

Nach links um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu vermindern (9-0);;

● **Power Booster Abzug**

Der Wrasenabzug ist mit 1 zusätzlichen Saugstufe ausgestattet, die Power Booster genannt wird, dieser ist zeitgesteuert und dauert 5 Minuten.

Wischen Sie zur Wahl mit den Fingern entlang des**Auswahlbereichs (6)** über die Stufe 9 hinaus.

Hinweis: Bei Ablauf der Zeitsteuerung kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

● **Timer**

Aktivierung der Funktion Timer für den Absaugers:

• Wählen Sie den Absauger aus (eine andere Leistungsstufe als 0).

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

einstellung der Dauer des Timers:

• Den Schalter + **(8)** drücken, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verlängern.

• Den Schalter — **(8)** drücken, um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen, auf dem Display **(15)** erscheint der Countdown

Hinweis: Auf der Seite des Displays des Absaugers erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol ◷ **(19).**

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

Zum Ausschalten des Timers:

• Wählen Sie den Absaugbereich

• Stellen Sie die Zeit am Timer 0 über — **(8)** ein

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

● **Einschalten/Abschalten der Filtersättigungsanzeige.**

Diese Anzeigen sind in der Regel nicht eingeschaltet (sowohl für den Fettfilter als auch für den Aktivkohlefilter)

Um sie einzuschalten, muss man:

• das Kochfeld mit integriertem Wrasenabzug über ⏻ **ON/ OFF (1)**;

• bei abgeschaltetem Saugmotor und abgeschalteten

Kochbereichen den **Auswahlbereich (7)** drücken und gedrückt halten: Die LED **FILTER (17)** und der Display des Absaugers **(14)** beginnen schwach zu leuchten. Auf dem Display **(14)** erscheint der Buchstabe C; jetzt kann man die Fettfiltersättigungsanzeige aktivieren.

• wenn man ein zweites Mal auf den **Auswahlbereich (7)** drückt, erscheint auf dem Display **(14)** der Buchstabe F, jetzt kann man den Aktivkohlegeruchsfilter aktivieren.

• Wahl des Filters: Tippen Sie auf den **Auswahlbereich (6),** die LED **FILTER (17)** und die LED auf dem Display **(14)** C oder F werden sehr hell, nach 10 Sekunden schalten sie sich aus, um die erfolgreiche AKTIVIERUNG anzuzeigen.

Zum Deaktivieren muss der oben beschrieben Vorgang wiederholt werden; die LED **FILTER (17)** und die LED auf dem Display **(14)** C oder F werden wieder dunkler, dann schalten sie sich nach 10 Sekunden aus, um die erfolgreiche AKTIVIERUNG anzuzeigen.

● **Anzeige der Filtersättigung**

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

Aktivkohle/Keramik-Geruchsfilter die **FILTER**-LED **(17)** leuchtet; das Symbol C erscheint nach dem Einschalten für 10 Sekunden im Display **(14)**.

Fettfilter die LED **FILTER (17)** blinkt; das Symbol F erscheint nach dem Einschalten für 10 Sekunden im Display **(14)**.

● **Reset Filtersättigung**

Nach der Wartung des Filters (Fett und/oder Aktivkohle/ Keramik) drücken Sie lange auf die **Auswahlfläche (7):** die **FILTER**-LED **(17)** erlischt. Auf diese Weise wird der Stundenzähler der Verwendung der Filter zurückgesetzt.

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

● **Automatikbetrieb**

Die Abzugshaube wählt selbst die am besten geeignete Geschwindigkeit aus und passt die Gebläseleistung auf die höchste Leistungsstufe des Kochbereichs an. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, dann passt die Abzugshaube ihre Gebläsegeschwindigkeit an und verringert sie stufenweise, um Restdämpfe und Restgerüche zu beseitigen.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie kurz auf den **Auswahlbereich (7).** Die LED (A) **(18)** leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Haube in diesem Modus arbeitet.

LEISTUNGSTABELLE

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

AUS	0	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

4. PFLEGE

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

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

WARTUNG KOCHFELD

● Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

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

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

• KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

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

● D Reinigung der Flüssigkeitsauffangewanne:

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

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

● E Reinigung des Metallgitters:

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

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

● Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

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

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

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

● A Wartung Fettfilter:

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

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

● B Wartung des Geruchsfilters (nur für die Filterversion):

Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest.

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.

Der Geruchsfilter muss wie folgt regeneriert werden:

Manuelles Spülen mit heißem Wasser ohne Verwendung von Seife und Spülmittel oder **Spülen im Geschirrspüler** bei 60/65°C für ca. 6/7 Min. ohne Verwendung von Seife und ohne Geschirr, um eine Verunreinigung mit Fett und Öl zu vermeiden.

Trocknen Sie den Filter anschließend in einem nicht belüfteten Ofen bei einer Temperatur von **maximal 75°C** für **50 Min.**

ACHTUNG! Stellen Sie den Filter nicht in der Nähe von elektrischen Heizelementen oder anderen möglichen Wärmequellen in den Ofen.

5. KUNDENSERVICE

TABELLE FEHLERSUCHE

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
 **+** **akustisches Signal** 	Die Taste wird kontinuierlich (dauerhaft) betätigt. Die Benutzerschnittstelle schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Wasser, Töpfe oder Küchenuntensilien auf der Benutzerschnittstelle.	Die Oberfläche reinigen und Gegenstände vom Feld räumen.
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche" beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.
2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.

Wenn die Störung nach diesen Prüfungen bleibt, den nächsten Kundendienst in der Nähe kontaktieren.

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 et www.shop.elica.com.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

⚠ 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 étouffer 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 programmateur 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 irrémédiable 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 règlementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée !

⚠ 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.

● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm2).

● **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 LIMITATION : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné. Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

KIT WINDOWS : Le produit est préparé pour être utilisé avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant). En installant le KIT capteur Window **(uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRANT),** l'extraction de l'air s'arrêtera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée. **Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé. Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux règlementations pour les installations domestiques en vigueur.**

ATTENTION : le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS). Le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

⚠ 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 :**

• Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des lave-vaisselles, des poêles, des machines à laver et des sèche-linges ; effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 50mm devant, d'au moins 50mm sur les côté et d'au moins 500mm par rapport aux meubles supérieurs.

NB : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

• pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

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

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

● **Remarque :** il est conseillable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

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.





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.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

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

2. UTILISATION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert

direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les 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.

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

● 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 ;

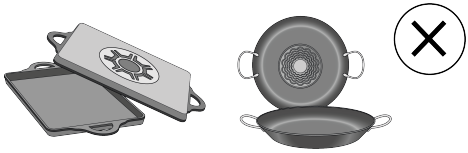
• des récipients en métal dont le fond est émaillé ;

• des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;

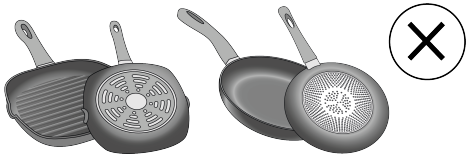
• ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.

• 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. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson

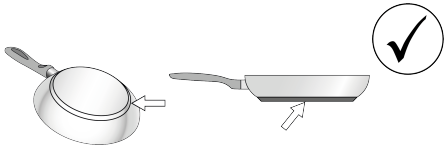


• Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



• le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.

• le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas 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.

Attention : Pour préserver les performances de cuisson et la qualité du produit, il est DÉCONSEILLÉ d'utiliser des adaptateurs d'induction.

● Économie d'énergie

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.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

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

● Version Aspirante :

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

Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est

conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

● **Version Filtrante** :

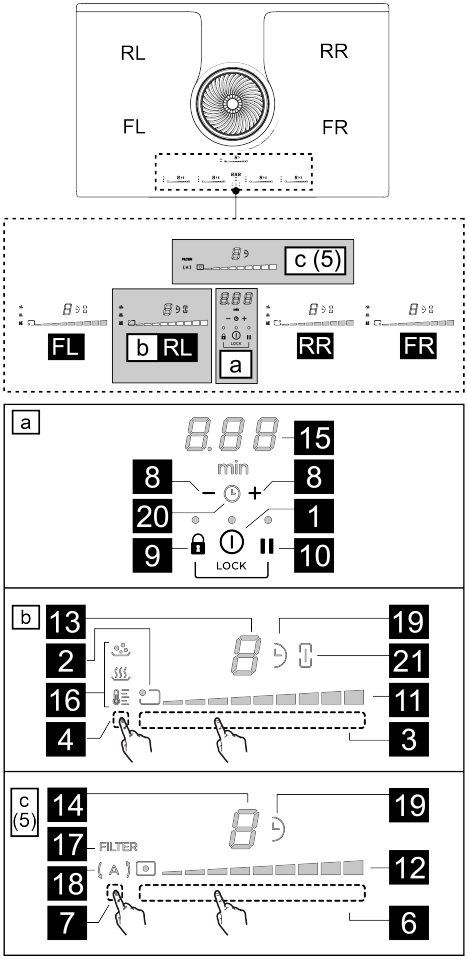
L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Ce produit comprend des filtres et des tuyaux pour l'installation permettant l'évacuation de l'air du meuble. Pour plus d'informations concernant les accessoires fournis, consulter la partie illustrée de ce manuel.

Important

On peut acheter un Kit pour le fonctionnement à aspiration. Dans ce cas, le filtre au charbon ne doit pas être installé. De plus, l'utilisation du kit à aspiration pourrait nécessiter une installation de la hotte autre que ce qui est illustré dans ce manuel donc, avant de commencer l'installation de la hotte, acheter le kit à aspiration et consulter les instructions jointes au kit.

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



T.	Fonction
1	ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson
2	Voyant de position de la zone de cuisson
3	Sélection des zones de cuisson
	Augmenter/Diminuer Power Level
4	Activation Temperature Manager
5	Touches extracteur
6	Sélection extracteur
	Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'extraction

7	Activation des fonctions automatiques
	Réinitialiser saturation filtres
8	Activer Timer
	Augmenter/Diminuer temps Timer
9	Key Lock (clé de verrouillage)
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

LED	**Fonction**
11	Afficher Power Level
12	Afficher vitesse (puissance) d'extraction
13	Affichage zone de cuisson
14	Affichage extracteur
15	Affichage Timer
16	Affichage Temperature Manager
17	Voyant assistance filtres
18	Voyant fonction d'extraction automatique
19	Voyant Timer activé
20	Voyant Timer Egg actif
21	Voyant Bridge activé

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

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

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

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

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

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

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

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

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

● **Allumage**

Appuyer sur (effleurer) ⏻ **ON/OFF(1)** plaque de cuisson/extracteur ; le voyant s'allume pour indiquer que le plaque de cuisson/extracteur est prêt à fonctionner.

Appuyer de nouveau pour éteindre

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

● **Sélection des zones de cuisson**

Effleurer **Barre de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée **FL** ; **RL** ; **RR** ; **FR** ;

● **9 Power Level**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance. Glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3) :**

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

● **Power Booster**

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste activé 10 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)** (au-delà du niveau 9) et activer Power Booster

Le niveau Power Booster est indiqué sur l'afficheur de la zone sélectionnée par le symbole P

● **Bridge Zones**

Cette fonction permet de faire fonctionner de manière combinée la zone de cuisson **FL** (Master) avec la zone de cuisson **RL** (Secondaire) et la zone de cuisson **FR** (« Master ») avec la zone de cuisson **RR** (Secondaire) et de créer ainsi une seule zone avec le même niveau de puissance (2 au total : 1 à droite et 1 à gauche). Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

Pour activer la Fonction Bridge :

• sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser **FL + RL** ou **FR + RR.**

• le voyant **Bridge (21)** des deux zones sélectionnées s'allume et l'afficheur de la zone de cuisson **RL** ou **FR** affiche le symbole U.

• grâce à la **Zone de sélection (3)** de la zone de cuisson (Master) il sera possible de configurer le Niveau (Puissance) d'exercice.

• pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation.

● **Temperature Manager**

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité.

Pour activer la Fonction :

• Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

• Appuyer une ou plusieurs fois **Zone de sélection (4)** pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié :

Première pression, le niveau « Melting » :

(16) Il définit un niveau de puissance adapté pour faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles (chocolat, beurre, etc).

Deuxième pression le niveau « Warming » :

(16) Il définit un niveau de puissance permettant de maintenir à température vos plats de manière délicate, sans atteindre des températures d'ébullition.

Troisième pression « Simmer » :

(16) Il définit un niveau de puissance adapté à mijoter des plats pendant des temps prolongés. Adapté pour cuire des sauces tomate, des sauces bolognaises, des soupes, des potages, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour des cuissons au bain-marie). Il permet d'éviter les débordements et les brûlures sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.

• Appuyer encore une fois pour éteindre.

L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode Temperature Manager indique le symbole U.

● **Key Lock**

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

Activation :

• presser **(9)**

• la LED située au-dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation

Répéter l'opération pour désactiver.

● **Timer**

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

À la fin du temps programmé la zone de cuisson (ou la zone aspirante) s'éteint automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson :

• Sélectionner la zone de cuisson (puissance différente de 0)

• Appuyer simultanément sur **(8)** pour accéder à la fonction Timer

• Régler la durée du Timer :

appuyer sur le sélecteur + **(8)**, pour augmenter le temps d'arrêt automatique

appuyer sur le sélecteur — **(8)**, pour réduire le temps d'arrêt automatique

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

Remarque : Chaque zone de cuisson peut avoir un Timer différent ; sur l'afficheur 0.00 **(15)** apparaîtra, pendant 10 secondes, le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée, suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole 0.00.

Remarque : à côté de l'afficheur de la zone de cuisson, lorsque le Timer est en cours d'utilisation, apparaît le symbole **(19)**

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

• programmer la valeur du timer sur 0.00 , avec — **(8)**

Remarque : la fonction reste activée tant qu'aucune autre touche n'est enfoncée.

● **Child Lock**

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation :

• appuyer et maintenir enfoncées simultanément les touches 🔒 **(9)** et ⏸ **(10)**, un signal sonore indique que la fonction est active, et L apparaît sur les afficheurs **(13)** et **(14).**

Répéter l'opération pour désactiver.

● **Pause**

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

Activation :

• appuyer sur ⏸ **(10)**, le symbole II apparaît sur les afficheurs **(13)** et **(14)**

Pour désactiver la fonction :

• appuyer sur ⏸ **(10),** dans les 10 secondes suivantes, glisser le doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (3 - RL) ;** Si l'opération n'est pas effectuée dans ce délai, la fonction pause reste active.

Remarque : cette opération rétablit les conditions de la plaque avant la pause

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

● **Recall**

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

Activation :

• rallumer la plaque ⏻ **on/off (1)** dans les 6 secondes à partir de l'arrêt.

• appuyer sur ⏸ **(3)** dans les 6 secondes suivantes.

● **Automatic Heat UP**

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

Activation :

• appuyer longuement sur la **Barre de sélection (3)**, à la puissance souhaitée.

• une apparaît sur l'afficheur A **(13)**.

● **Egg Timer**

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

Pour l'Activation/le Réglage :

Avec des zones de cuisson actives, appuyer plusieurs fois sur — et + **(8)** simultanément jusqu'à l'apparition de l'icône 🕒 **(20)** entre les deux symboles.

Avec des zones de cuisson non actives, appuyer simultanément sur les touches — et + **(8)**. L'icône 🕒 **(20)** apparaîtra entre les deux symboles.

Avec la touche + **(8)** il sera possible de définir le temps souhaité. **Attendre quelques secondes pour le démarrage du timer avant de réaliser d'autres opérations.**

Quand le compte à rebours est terminé, un signal sonore est émis pendant 2 minutes, ou s'arrête en appuyant sur — ou sur + **(8)** alors que l'afficheur **(15)** clignote avec le symbole 0.00.

Pour l'extinction du Timer :

Il est possible de désactiver à tout moment le timer en

entrant dans le menu du **Timer Egg** en appuyant sur — **(8)**, jusqu'à ce que le timer indique 0.00 **(15).**

● **Power Limitation**

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

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

Pour régler la fonction Power Limitation :

• appuyer et maintenir enfoncées les touches 🔒 + ⏸, jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée

• glisser le doigt sur les **barres de sélection (3) FL** et **(3) RL**, de gauche à droite jusqu'à la fin des **barres de sélection,** et maintenir la pression jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée.

• l'afficheur Timer **(15)** montre les symboles C F 6 pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

• l'afficheur **(13)** de la zone **FL** montre le réglage en cours :

Valeur	Puissance (KW)
0	7,4 KW (réglage par défaut)
1	4,5 KW

• pour changer le réglage du Power Limitation, glisser le doigt sur la **barre de sélection (3) FL**

de gauche à droite, pour augmenter les Kw ; de droite à gauche, pour réduire les Kw

• pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur les touches 🔒 + ⏸, pendant 1 seconde ; un signal sonore se déclenche pour confirmer le réglage.

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR

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

• Appuyer sur ⏻ **ON/OFF (1)** de la plaque de cuisson/ systèmes d'extraction.

• Glisser le doigt sur la **Zone de sélection (6)** pour activer le système d'extraction.

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

L'extracteur est doté de 9 niveaux de vitesse (puissance) d'extraction. Glisser avec les doigts le long de la **Barre de sélection (6) :**

vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'extraction (0-9) ;

vers la gauche pour réduire la vitesse (puissance) d'extraction (9-0) ;

● **Power Booster Extraction**

L'extracteur est doté d'1 niveau d'extraction supplémentaire appelé Power Buster ; il est minuté et a une durée de 5 minutes.

Pour le sélectionner, glisser avec les doigts le long de la **Zone de sélection (6)** au-delà du niveau 9.

Remarque : à la fin du temps, la puissance se remet au niveau précédemment défini.

● **Timer**

Activation de la fonction Timer pour l'extracteur :

• Sélectionner l'extracteur (vitesse différente de 0).

• Appuyer sur — + **(8)** pour accéder à la fonction Timer (depuis n'importe quelle vitesse)

Réglage de la durée du Timer :

• Appuyer sur le sélecteur + **(8)**, pour augmenter le temps d'arrêt automatique.

• appuyer sur le sélecteur — **(8)**, pour réduire la durée pour l'arrêt automatique ; l'afficheur **(15)** montre le compte à rebours

Remarque : le symbole ◔ **(19)** apparaît à côté de l'afficheur de l'extracteur, avec le Timer en cours d'utilisation.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole 0.00

Pour l'extinction du Timer :

• sélectionner la zone d'extraction

• définir la valeur du timer à 0 , avec — **(8)**

Remarque : la fonction reste activée tant que d'autres touches ne sont pas appuyées.

● **Activation/Désactivation des voyants de saturation des filtres.**

Ces voyants sont normalement désactivés (aussi bien pour le filtre à graisse que pour le filtre à charbon actif)

Pour les activer, procéder comme suit :

• allumer la plaque aspirante avec ⏻ **ON/OFF (1)** ;

• avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteints, appuyer et maintenir enfoncée la **Zone de sélection (7) :** la LED **FILTER (17)** et l'afficheur de l'extracteur **(14)** s'allument en luminosité faible. L'afficheur **(14)** affiche la lettre G ; dans cette condition, il est possible de procéder à l'activation du voyant de saturation

du filtre à graisse.

• en appuyant une deuxième fois sur la **Zone de sélection (7)** de l'afficheur **(14)** la lettre F apparaît : cette condition permet l'activation du filtre anti-odeur à charbon actif.

• Après avoir choisi le filtre à activer : Appuyer sur la **Zone de sélection (6)** et la LED **FILTER (17)** ainsi que la LED de l'afficheur **(14)** C ou F passent en haute luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer l'ACTIVATION effective.

Pour les désactiver, répéter l'opération décrite ci-dessus pour l'activation ; la LED **FILTER (17)** et la LED de l'afficheur **(14)** C ou F passent en basse luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer la DÉSACTIVATION effective.

● **Voyant de saturation des filtres**

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

Filtre anti-odeurs au charbon actif/céramique la LED **FILTER (17)** s'allume ; le symbole C clignote sur l'afficheur **(14)** pendant 10 secondes à partir de l'allumage.

Filtre à graisses la LED **FILTER (17)** clignote ; le symbole F apparaît sur l'afficheur **(14)** les 10 secondes suivant l'allumage.

● **Reset saturation filtres**

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisses et/ou charbon et/ou céramiques) appuyer longuement sur la **zone de sélection (7) :** la touche LED **FILTER (17)** s'éteint. Le compteur d'utilisation des filtres est ainsi remis à zéro.

Remarque : Répéter l'opération en cas de signalisation simultanée des deux filtres.

● **Fonctionnement automatique**

La hotte s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson. Quand la plaque de cuisson est éteinte, la hotte adapte la vitesse d'extraction, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur la **zone de sélection (7)**, la LED (A) **(18)** s'allume pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Frire - 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 (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
	2-3	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	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 (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

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

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

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

● Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

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

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

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

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

● D Nettoyage du bac de récupération des liquides :

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

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

● E Nettoyage de la grille métallique :

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

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

● Nettoyage de l'extracteur :

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

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

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

● A Entretien des Filtres à graisse :

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

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

● B Entretien du Filtre Anti-Odeurs (Uniquement pour Version Filtrante) :

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.

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 graisse.

Le filtre à odeurs doit être régénéré comme suit :

Lavage manuel à l'eau chaude sans utiliser de savon ni de détergents ou **Lavage au lave-vaisselle** à 60/65°C pendant environ 6/7 minutes. sans utilisation de savons et sans présence de vaisselle pour éviter la contamination avec des graisses et de l'huile.

Le filtre doit ensuite être séché au four non ventilé à une température **Maxi de 75°C** pendant **50 minutes..**

ATTENTION ! Placer le filtre dans le four loin des résistances électriques ou autre source de chaleur.

5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
 + signal sonore 	Une activation continue (permanente de la touche) est détectée. L'interface s'éteint après 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensile de cuisine sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer tout objet de la plaque.
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

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 en www.shop.elica.com.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

⚠ 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 werkhandschoenen. ● De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. ● 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 onderhoudsvoorschriften 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!

⚠ 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 meerpolige 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 voltooien 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.

● In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm2 voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm2 zijn).

● **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 LIMITATION: het product is uitgerust met de functie Power Limitation door middel waarvan een maximale drempel voor verbruik (kW) kan worden ingesteld

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten). De dimensionering van de bescherming van de elektrische installatie moet op basis van het geselecteerde niveau van Power Limitation worden gedaan. Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelprocedure van de Power Limitation.

KIT WINDOWS: Het product is ontworpen om gebruikt te worden in combinatie met een KIT Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd). Wanneer de KIT Window-sensor geïnstalleerd wordt **(alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS)**, wordt de luchtafzuiging, telkens wanneer het venster van de ruimte waarop de Kit wordt geïnstalleerd gesloten is, onderbroken. **De elektrische aansluiting van de KIT op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel. De KIT moet afzonderlijk**

gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.

OPGELET: de bedrading van de op het product aan te sluiten KIT moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV). De fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de KIT.

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

● **Voorbereiding meubel voor de inbouw:**

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

De minimale afstand tussen de kookplaat en de muur moet aan de voorkant minimaal 50mm zijn, aan de zijkant minimaal 50mm en bij de bovenkasten minimaal 500mm.

NB: bij het plannen van de ruimtes moeten de aanwijzingen van de keukenfabrikant worden gevolgd.

• 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.

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.

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.

SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

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

2. GEBRUIK

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kooksysteem op inductie is gebaseerd op het fysische

verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

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

GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

● Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

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

• recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;

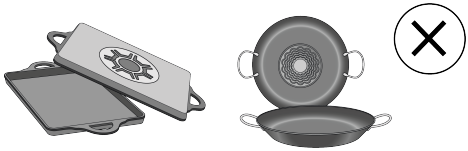
• metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;

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

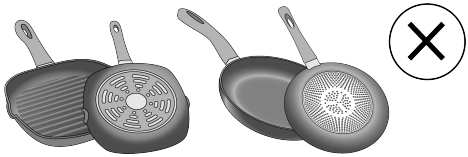
• plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

• 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. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken

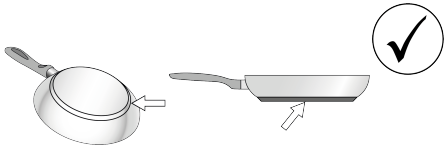


• dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



• Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.

• Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



●Recipiënten reeds in uw bezit

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

● Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

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

Opgelet: Om de bereidingsresultaten en de productkwaliteit te waarborgen, wordt geadviseerd om GEEN inductie-adapters te gebruiken.

● Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten 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.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

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

Raadpleeg de websites www.elica.com en www.shop.elica.com om het volledige gamma van beschikbare kits te controleren, om de verschillende installaties uit te voeren, zowel in filter uitvoering als in afzuig uitvoering.

● **Afzuigversie:**

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

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

● **Filterversie**:

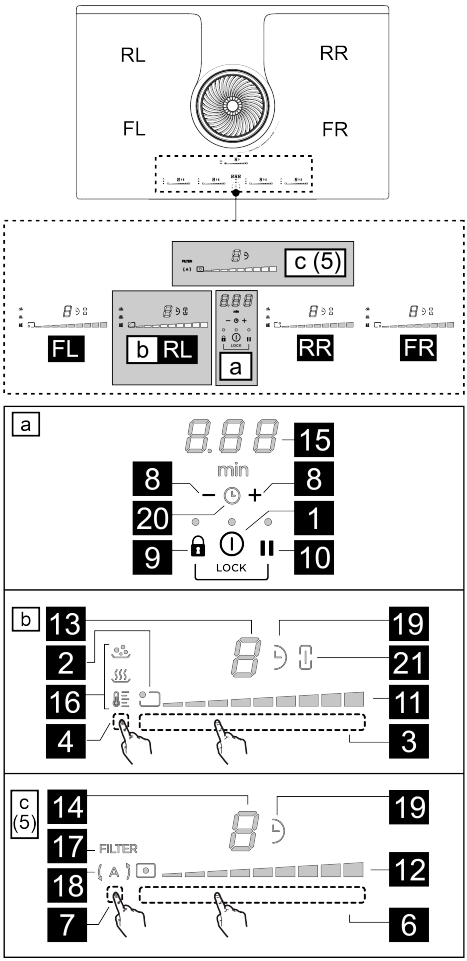
De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Dit product bevat filters en leidingen voor een installatie die lucht uit het meubel laat weglopen. Raadpleeg het geïllustreerde gedeelte van deze handleiding voor meer informatie over de meegeleverde accessoires.

Belangrijk

Er kan een Kit gekocht worden voor de afzuigende werking. In dit geval moet het koolstoffilter niet gemonteerd worden. Bovendien kan de kit voor de afzuigende werking een andere installatie vereisen dan weergegeven in deze handleiding, om deze renden, alvorens met de installatie van de kap te beginnen, de kit voor de afzuigende werking aanschaffen en de instructies van de kit raadplegen.

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



T.	Functie
1	ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat
2	Indicator positie kookzone
3	Selectie kookzones
	Verhogen/Verlagen Power Level
4	Activeren Temperature Manager
5	Toetsen afzuiger
6	Selectie afzuiger
	Verhogen/Verlagen afzuigsnelheid (vermogen)

7	Activeren automatische functies
	Reset verzadiging filters
8	Activeren Timer
	Verhogen/Verlagen tijd Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pauze / Recall

LED	**Functie**
11	Weergave Power Level
12	Weergave afzuigsnelheid (vermogen)
13	Display kookzone
14	Display afzuiger
15	Display Timer
16	Weergave Temperature Manager
17	Indicator service filters
18	Indicator functie automatische afzuiging
19	Indicator actieve Timer
20	Indicator actieve Timer Egg
21	Indicator Bridge actief

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

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

• Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.

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

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

Opgelet! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool H om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	**Waarde**
Kookzone ingeschakeld	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Functie Bridge Zone actief	n
Functie Temperature Manager actief	u
Functie Child Lock actief	L
Functie Pauze	II
Functie Automatic Heat UP	A

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

WERKING VAN DE KOOKPLAAT

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

● **Inschakeling**

Druk op (raak aan) ⏻ **ON/OFF(1)** kookplaat/afzuiger: het lampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/ afzuiger klaar is voor gebruik.

Druk nogmaals om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Selectie van de kookzones**

Raak de **Selectiebalk (3)** van de gewenst kookzone aan **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level**

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Veeg met uw vingers over de **selectiebalk (3)**:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

● **Power Booster**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau 9), dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Druk op de **selectiebalk (3)**, veeg er met uw vinger over (voorbij het niveau 9) en activeer de Power Booster

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

● **Bridge Zones**

Door middel van deze functie kan de kookzone **FL** (Master) gecombineerd functioneren met de kookzone **RL** (Secundair) en de kookzone **FR** (Master) met de kookzone **RR** (Secundair), voor het vormen van één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau (2 in totaal: 1 rechts en 1 links). Door middel van deze functie kan, in geval van grote pannen en potten, een gelijkmatige bereiding worden verkregen.

Voor de activering van de functie Bridge:

• selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken: **FL + RL** of **FR + RR.**

• de indicator **Bridge (21)** van de twee geselecteerde zones wordt verlicht en op het display van de kookzone **RL** of **FR** verschijnt het symbool n.

• door middel van de **Selectiezone (3)** van de kookzone (Master) kan het te gebruiken niveau (vermogen) worden ingesteld.

• om de functie Bridge uit te schakelen, is het voldoende om de procedure voor activering te herhalen.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager is een functie voor de instelling van de vooringestelde temperatuur die het meest geschikt is voor het verkrijgen van het gewenste resultaat.

Om de functie te activeren:

• Selecteer de gewenste kookzone.

• Druk eenmaal of meerdere malen op de **Selectiezone (4)** om onder de beschikbare opties het meest geschikte niveau te kiezen:

De eerste druk activeert het niveau “Melting”:

(16) Dit vermogensniveau is geschikt om delicate producten langzaam te laten smelten zonder dat de sensorische eigenschappen ervan verloren gaan (chocolade, boter, enz.).

De tweede druk activeert het niveau “Warming”:

(16) Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten op een lage temperatuur warm te houden, zonder dat het gaat koken.

De derde druk activeert het niveau “Simmer”:

(16) Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten langere tijd te laten sudderen. Uitermate geschikt voor het bereiden van tomatensauzen, vleessauzen, soepen en stoofschotels, waarbij het kookniveau constant blijft (ideaal voor au bain-marie). Zo wordt overkoken en aanbranden voorkomen, wat bij dit soort bereidingen zeer vaak het geval is. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht.

• Druk nogmaals om uit te schakelen.

Op het display van de kookzone die in Temperature Manager werkt, verschijnt het symbool u.

● **Key Lock**

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

Activering:

• druk op **(9)**

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

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

● **Timer**

De functie Timer is een aftelling die, ook tijdelijk, kan worden ingesteld voor elke kookzone (en voor de afzuigzone).

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone (of de afzuigzone) automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met het betreffende geluidssignaal.

Activeren/instellen van de functie Timer voor de kookplaat:

• Selecteer de kookzone (een ander vermogen dan 0)

• Druk gelijktijdig op **(8)** om de functie Timer te openen

• Stel de duur van de Timer in:

druk op de toets **(8)** om de tijd voor automatische uitschakeling te verhogen

druk op de toets — **(8)** om de tijd voor automatische uitschakeling te verlagen

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer worden ingesteld. Op het display 0.00 **(15)** verschijnt gedurende 10 seconden de afteltijd van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de afteltijd met de laagste tijd wordt weergegeven.

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken), terwijl het display **(15)** knippert, met het symbool 0.00.

Opmerking: aan de zijkant van het display van de kookzone met geactiveerde Timer verschijnt het symbool **(19)**

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de gewenste kookzone.

• stel de waarde van de timer in op 0.00 , met behulp van — **(8)**

Opmerking: de functie blijft actief als er in de tussentijd niet op andere toetsen wordt gedrukt.

● **Child Lock**

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

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

Activering:

• houd gelijktijdig 🔒 **(9)** en ⏸ **(10)** ingedrukt; een geluidssignaal bevestigt dat de functie actief is en er verschijnt een L op de displays **(13)** en **(14).**

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

● **Pauze**

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

Activering:

• druk op ⏸ **(10)**; op de displays **(13)** en **(14)** verschijnt het symbool II

Om de functie uit te schakelen:

• druk op ⏸ **(10),** verplaats binnen de eerstvolgende 10 seconden de vingers naar rechts over de **Selectiebalk (3 - RL);** Als de handeling niet binnen deze tijd wordt verricht, blijft de functie pauze actief.

Opmerking : deze handeling herstelt de status die de kookplaat voorafgaand aan de pauze had

Opmerking: als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

● **Recall**

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

Activering:

• schakel de kookplaat in ⏻ **on/off (1)**, binnen 6 seconden na de uitschakeling.

• druk binnen de volgende 6 seconden op ⏸ **(3)**.

● **Automatic Heat UP**

Door middel van de functie Automatic Heat UP (automatische opwarming) kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico voor aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur niet die van het ingestelde vermogen overschrijdt. Deze functie is beschikbaar bij de vermogensniveaus 1 tot 8.

Activering:

• druk lang op de **Selectiebalk (3)**, tot aan het gewenste vermogen.

• er verschijnt een A op het display **(13)**.

● **Egg Timer**

De functie Egg Timer (eierwekker) is een functie voor aftellen die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

Voor de activering/instelling:

Druk bij actieve kookzones herhaaldelijk en gelijktijdig op — en + **(8)**, tot tussen de twee symbolen het pictogram 🕒 **(20)** verschijnt.

Druk bij niet-actieve kookzones gelijktijdig op de toetsen — en + **(8)**. Tussen de twee symbolen verschijnt het pictogram 🕒 **(20).**

Door middel van toets + **(8)** kan de gewenste tijd worden ingesteld. **Wacht enkele seconden op de start van de timer alvorens andere handelingen uit te voeren.**

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op — of + **(8)** te drukken, terwijl het

display **(15)** knippert met het symbool 0.00.

Voor de uitschakeling van de Timer:

De Timer kan op elk gewenst moment worden uitgeschakeld door het menu **Timer Egg** te openen en te drukken op de toets —**(8)**, tot de timer 0.00**(15)** aangeeft.

● **Power Limitation [Vermogensbegrenzing]**

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd bij uitgeschakelde kookplaat, zonder te drukken op de toets ⏻ **ON/ OFF(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of, binnen 2 minuten, bij de nieuwe aansluiting op het elektriciteitsnet.

Instellen van de Power Limitation:

• houd de toetsen 🔒 + ⏸ ingedrukt, tot er een kort geluidssignaal klinkt

• verplaats gelijktijdig de vingers over de **selectiebalken (3) FL** en **(3) RL**, van links naar rechts, tot aan het einde van de **selectiebalken** en handhaaf de aanraking tot er een kort geluidssignaal klinkt.

• het display Timer **(15)** toont de symbolen CFG om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

• het display **(13)** van de zone **FL** toont de huidige instelling:

Waarde	Vermogen (kW)
0	7,4 KW (standaardinstelling)
1	4,5 KW

• om de instelling van de Power Limitation te veranderen, moeten de vingers over de **selectiebalken (3) FL** worden verplaatst,

van links naar rechts om de kW te verhogen, of van rechts naar links om de kW te verlagen

• om de gemaakte keuze op te slaan: houdt de toetsen 🔒 + ⏸ gedurende 1 seconde ingedrukt; de uitgevoerde instelling wordt bevestigd door een geluidssignaal.

WERKING VAN DE AFZUIGER

● **Inschakeling van het afzuigsysteem:**

• Druk op ⏻**ON/OFF (1)** van de kookplaat/het afzuigsysteem.

• Verplaats de vingers over de **Selectiezone (6)** om het afzuigsysteem te activeren.

● **Afzuigsnelheid (vermogen):**

Het afzuigsysteem heeft 9 snelheidsniveaus (vermogens) voor afzuiging. Verplaats de vingers over de **Selectiezone (6):**

naar rechts om de afzuigsnelheid (vermogen) te verhogen (0-9);

naar links om de afzuigsnelheid (vermogen) te verlagen (9-0);

● **Power Booster Afzuiging**

Het afzuigsysteem heeft 1 extra afzuigniveau, Power Booster genaamd. Dit is een getimede functie met een duur van 5 minuten.

Voor de selectie van dit niveau moet de vinger over de **Selectiezone (6)** worden verplaatst, voorbij het niveau 9.

Opmerking: bij het verstrijken van de tijd van deze functie keert het vermogen terug naar het eerder ingestelde niveau.

● **Timer**

Activering van de functie Timer voor de afzuiger:

• Selecteer de afzuiger (andere snelheid dan 0).

• Druk op — + **(8)** om de functie Timer te openen (bij een willekeurige snelheid)

Instelling van de tijd van de Timer:

• Druk op de toets + **(8)** om de tijd voor automatische uitschakeling te verhogen.

• druk op de toets — **(8)** om de tijd voor automatische uitschakeling te verlagen; op het display **(15)** wordt de afteltijd weergegeven

Opmerking: bij actieve Timer wordt aan de zijkant van het display het symbool ◔ **(19)** weergegeven.

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken), terwijl het display **(15)** knippert, met het symbool 0.00

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de afzuigzone

• stel de waarde van de timer in op 0 door middel van — **(8)**

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

● **Activering/Deactivering indicatoren verzadiging filters.**

Deze indicatoren zijn normaal gesproken uitgeschakeld (zowel voor het vetfilter als voor het actieve koolstoffilter)

Ga voor de activering als volgt te werk:

• schakel de kookplaatafzuiging in met ⏻ **ON/OFF (1)**;

• houd, bij uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones, de **Selectiezone (7) ingedrukt:** de LED **FILTER (17)** en het display van de afzuiger **(14)** worden bij lage helderheid ingeschakeld. Op het display **(14)** verschijnt de letter C; In deze toestand is het mogelijk om de indicator voor de verzadiging van het vetfilter te activeren.

• druk een tweede keer op de **Selectiezone (7)**; op het display **(14)** verschijnt de letter F; in deze toestand is het mogelijk om het geurfilter met actieve koolstof te activeren.

• Na de keuze van het te activeren filter: Druk op de **Selectiezone (6)**; de LED **FILTER (17)** gaat samen met de LED op het display **(14)** C of F met hoge helderheid branden; na 10 seconden gaan de LEDS uit om de plaatsgevonden ACTIVERING aan te geven.

Om de uit te schakelen moet de hierboven beschreven activeringsprocedure worden herhaald; de LED **FILTER (17)** en de LED op het display **(14)** C of F keren terug naar de lage helderheid en worden na 10 seconden uitgeschakeld om de plaatsgevonden DEACTIVERING aan te geven.

● **Indicator verzadiging filters**

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

Geurfilter met actieve kool/keramisch filter - de LED **FILTER (17)** gaat branden; op het display **(14)** wordt gedurende 10 seconden na de inschakeling het symbool C weergegeven.

Vetfilter - de LED **FILTER (17)** knippert; op het display **(14)** wordt gedurende 10 seconden na de inschakeling het symbool F weergegeven.

● **Reset verzadiging filters**

Houd na het onderhoud van de filters (vetfilter en/of koolstof/keramisch filter) lang de **selectiezone (7) ingedrukt:** de toets LED **FILTER (17)** gaat uit. Op deze manier wordt de teller van het gebruik van de filters op nul gesteld.

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

● **Automatische werking**

De afzuigkap wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn afzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk kort op de **selectiezone (7)**, de LED (A) **(18)** gaat branden om aan te geven dat de afzuigkap in deze modus functioneert.

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau		Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	P	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
	8-9	Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten -koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	6-7	Aanbraden - koken - sudderen - fruiten – grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)

Laag vermogen		Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
		Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF		Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

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

Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

● **Reiniging van de inductiekookplaat**

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

• Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.

• Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

• GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

● **D Reiniging van de opvangbak vloeistoffen** :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerklep aan de onderkant van het product te gebruiken om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen.

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

● **E Reiniging van het metalen rooster:**

Het rooster moet met de hand gewassen worden, met warm water en een mild reinigingsmiddel, en goed worden afgedroogd om oxidatieverschijnselen te voorkomen.

ONDERHOUD AFZUIGER

● **Reiniging van de afzuiger**:

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. **GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

● **A Onderhoud vetfilters:**

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtereigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

● **B Onderhoud geurfilter (alleen voor filterversie):**

Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op.

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.

Het geurfilter moet als volgt geregenereerd worden:

Wassen met de hand met warm water en zonder gebruik van zeep of reinigingsmiddelen of **Wassen in de vaatwasser** bij 60/65°C gedurende ongeveer 6/7 min., zonder gebruik van zeep en zonder de aanwezigheid van vaatwerk om verontreiniging met vetten en olie te vermijden.

Vervolgens moet het filter gedroogd worden in een niet-geventileerde oven, bij een **maximale temperatuur van 75°C** gedurende **50 min..**

OPGELET! Plaats het filter in de oven ver weg van de elektrische weerstanden of eventuele andere warmtebronnen.

5. BIJSTAND

TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

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

SERVICEDIENST

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

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

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

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados 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 el algunos modelos y pueden comprarse en los sitios www.elica.com y www.shop.elica.com.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

⚠ 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 irreparablemente 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, aténgase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan los aparatos de cocción.

⚠ 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.

● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm2 para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm2.

● **¡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 LIMITATION: el producto cuenta con una función Power Limitator que permite programar un umbral de absorción máximo (kw)

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado. Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.

KIT WINDOWS: El producto está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante). Montando este KIT, si la ventana está cerrada, el motor del aspirador se debe apagar **(solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE)** . **La conexión eléctrica del KIT al producto debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado. El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el producto. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.**

ATENCIÓN: el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con

muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de este producto rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

⚠ 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:**

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

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50mm frontalmente, de al menos 50mm lateralmente e di almeno 500mm respecto a los colgantes superiores.

Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.

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

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

● **¡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 encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ADVERTENCIA: La mala colocación de los tornillos o artefactos de montaje o sujeción de acuerdo a estas instrucciones puede traer consigo peligros eléctricos.

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).

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

NORMATIVAS

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.

SUGERENCIAS DE USO

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al

mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

2. USO

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

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

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

● 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;

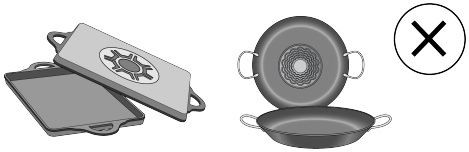
• recipientes de metal con una base esmaltada;

• recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;

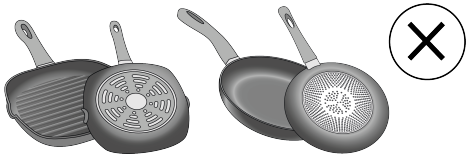
• nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

• ¡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

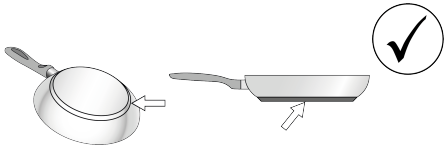


• El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



• Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.

• Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia 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.

Atención: Para preservar el rendimiento de cocción y la calidad del producto, NO se recomienda el uso de adaptadores de inducción.

● Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo 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.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

Consultar los sitios www.elica.com y www.shop.elica.com para comprobar la gama completa de los kits disponibles, para realizar las diferentes instalaciones, tanto en versión filtrante como en aspirante.

● Versión Aspirante:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared

con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

Para obtener las máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

● **Versión Filtrante**:

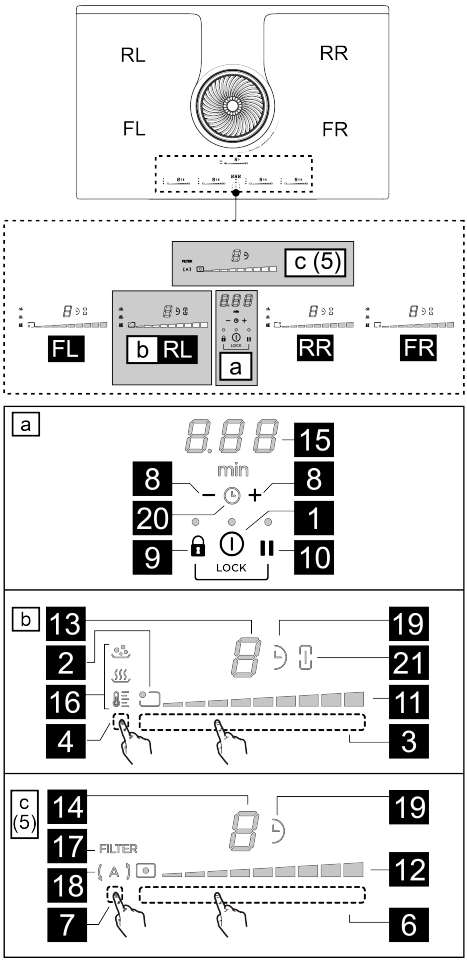
El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. Este producto incluye filtros y tubos para una instalación que permita la salida de aire del mueble. Para más información sobre los accesorios suministrados, consultar la parte ilustrada de este manual.

Importante

Es posible adquirir un kit para el funcionamiento aspirante. En este caso el filtro al carbón no debe ser instalado. Además el empleo del kit aspirante, podría requerir una instalación de la campana distinta de cuanto ilustrado en este manual, por lo tanto, antes de iniciar con la instalación de la campana,adquirir el kit aspirante y consultar las instrucciones adjuntas en el kit.

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



B.	Función
1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2	Indicador posición zona de cocción
3	Selección zona de cocción
	Aumento/Disminución Power Level
4	Activación Temperature Manager
5	Botones aspirador
6	Selección aspirador
	Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración

7	Activación funciones automáticas
	Reset (Reajuste) Saturación Filtros
8	Activación Timer
	Aumento/Disminución tiempo Timer
9	Key Lock (Cerradura con llave)
9+10	Child Lock
10	Pausa/Recall

LED	**Función**
11	Visualización Power Level
12	Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13	Pantalla de la zona de cocción
14	Pantalla del aspirador
15	Pantalla del timer
16	Visualización Temperature Manager
17	Indicador asistencia filtros
18	Indicador función de aspiración automática
19	Indicador timer activo
20	Indicador Timer Egg activo
21	Indicador Bridge activo

A SABER ANTES DE INICIAR

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

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

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

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

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

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

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

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

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

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

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

● **Pot Detector**(Detector de ollas)

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

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

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

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

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

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

● Encendido

Presione (toque) ⏻ **ON/OFF(1)** placa de cocción/ aspirador, La luz de aviso se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para el uso.

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Toque la **Barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level (Nivel de Potencia)**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

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

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (sobre el nivel 9) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo P

● **Bridge Zones**

Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada la zona de cocción **FL** (Master) con la zona de cocción **RL** (Secundaria) y la zona de cocción **FR** ("Master") con la zona de cocción **RR** (Secundaria) creando una única zona con el mismo nivel de potencia (2 en total: 1 a la derecha y 1 a la izquierda). Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Para activar la Función Bridge:

• seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar **FL + RL** o **FR + RR.**

• el indicador **Bridge (21)** de las dos zonas seleccionadas se ilumina y en la pantalla de la zona de cocción **RL** o **FR** aparece el símbolo n.

• mediante el **Área de selección (3)** de la zona de cocción (Master) será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento.

• para desactivar la Función Bridge es suficiente repetir el mismo procedimiento activación.

● **Temperature Manager (Gestión Temperatura)**

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

Para activar la Función:

• Seleccione la zona de cocción deseada.

• Pulse una o más veces **Zona de selección (4)** para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:

Primera presión se activa en nivel "Melting":

(16) Identifica un nivel de potencia adecuado para disolver lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc.).

Segunda presión nivel "Warming":

(16) Identifica un nivel de potencia adecuado para permitir que se mantenga la temperatura de los platillos de manera delicada, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

Tercera presión nivel "Simmer":

(16) Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragús, sopas, guisos, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar al baño maría). Evita desagradables derrames de comida o posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.

• Presione una vez más para apagar.

En la pantalla de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el símbolo u.

● **Key Lock**(Cerradura con llave)

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

Activación:

• presione **(9)**

• el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación

Repetir la operación para desactivar.

● **Timer**(Temporizador)

La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).

Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción:

• Seleccionar la zona de cocción (potencia diferente de 0)

• Presionar contemporáneamente **(8)** para acceder a la función Timer

• Ajustar el tiempo de duración del Timer:

presionar el selector + **(8)**, para aumentar el tiempo de apagado automático

presionar el selector — **(8)**, para disminuir el tiempo de apagado automático

Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un Timer distinto; en la pantalla 0.00 **(15)** aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla **(15)** parpadea con el símbolo 0.00.

Nota: al lado de la pantalla de la zona de cocción, con Timer en uso, aparece el símbolo **(19)**

Para apagar el Timer:

• seleccione la zona de cocción deseada.

• configurar el valor del timer en 0.00 , a través de — **(8)**

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

● **Child Lock**(Bloqueo infantil)

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.

La función Child Lock puede activarse solo con el producto encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) apagadas.

Activación:

• presionar y mantener presionados al mismo tiempo **(9)** y la ⏸ **(10)**, una señal acústica indica que la función está activa,y se visualiza un L en las pantallas **(13)** y **(14).**

Repetir la operación para desactivar.

● **Pausa**

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

Activación:

• presione ⏸ **(10)**, en las pantallas **(13)** y **(14)** se visualiza el símbolo II

Para desactivar la función:

• presione ⏸ **(10),** en los siguientes 10 segundos, recorrer hacia la derecha con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3 - RL);** Si la operación no se realiza en este tiempo la función pausa permanece activa.

Nota: esta operación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa

Nota: si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

● **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

• vuelva a encender la placa ⏻ **on/off (1)** en 6 segundos desde al apagado.

• presione ⏸ **(3)** antes de los otro 6 segundos sucesivos.

● **Automatic Heat UP**(Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia desde 1 hasta 8.

Activación:

• pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (3)**, la potencia deseada.

• se ve una en la pantalla A **(13)**.

● **Egg Timer**(Temporizador de huevos)

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).

Para la Activación/Regulación:

Con las zonas de cocción activas presione de nuevo y al mismo tiempo — y + **(8)** hasta que entre los dos símbolos aparezca el icono 🕒 **(20).**

Con las zonas de cocción no activas presione al mismo tiempo las tecla — y + **(8)**. Aparecerá entre los dos símbolos el icono 🕒 **(20).**

Con la tecla + **(8)** será posible configurar el tiempo deseado. **Espere unos segundos a que el timer se ponga en marcha antes de realizar otras operaciones.**

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando — o + **(8)** mientras la pantalla **(15)** parpadea con el símbolo 0.00.

Para apagar el Timer:

Es posible desactivar en cualquier momento el timer entrando en el menú del **Timer Egg** presionando el **—(8)**, hasta que el timer indique **0.00(15).**

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

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

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

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

• mantener pulsadas las teclas 🔒 + ⏸, hasta la emisión de una breve señal acústica

• recorrer contemporánemante en las **barras de selección (3) FL** y **(3) RL**, de izquierda a derecha hasta el final de las **barras de selección** e mantener la presión, hasta la emisión de una breve señal acústica.

• la pantalla del Timer **(15)** muestra los símbolos **CFG** lo que indica que es posible realizar la configuración.

• la pantalla **(13)** de la zona **FL** muestra la configuración actual:

Valor	Potencia (KW)
0	7,4 KW (configuración predeterminada)
1	4,5 KW

• para cambiar la configuración del Power Limitation desplazarse por las **barras de selección (3) FL**

de izquierda a derecha, para aumentar los Kw; de derecha a izquierda, para disminuir los Kw

• para guardar la elección, pulsar los botones 🔒 + ⏸, durante 1 segundo; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

FUNCIONAMIENTO DEL ASPIRADOR

● **Encendido del sistema aspirante:**

• Tocar ⏻**ON/OFF (1)** de la placa de cocción/sistema aspirante.

• Recorren la **Zona de selección (6)** para activar el sistema aspirante.

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

El aspirador está dotado de 9 niveles de velocidad (potencia) de aspiración. Desplazarse con los dedos a lo largo del**Área de selección (6):**

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-9);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (9-0);

● **Aspiración Power Booster**

El aspirador está equipado con 1 nivel de aspiración suplementario llamado Power Buster, esto está temporizado y tiene una duración de 5 minutos.

Para seleccionarlo desplazarse con los dedos a lo largo del**Área de selección (6)** más allá del nivel **9**.

Nota: al terminar el tiempo de temporización la potencia vuelve al nivel anteriormente configurado.

● **Timer**(Temporizador)

Activación de la función Timer para el aspirador:

• Seleccionar el aspirador (velocidad diferente a 0).

• Presionar — + **(8)** para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)

Ajuste del tiempo de duración del Timer:

• Presionar el selector + **(8)**, para aumentar el tiempo de apagado automático.

• presionar el selector — **(8)**, para disminuir el tiempo de apagado automático en la pantalla **(15)** se visualiza la cuenta regresiva

Nota: al lado de la pantalla del aspirador, con Timer en uso, aparece el símbolo ◷ **(19).**

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla **(15)** parpadea con el símbolo **0.00**

Para apagar el Timer:

• seleccionar la zona de aspiración

• configurar el valor del timer en **0**, a través de — **(8)**

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

● **Activación/Desactivación indicadores saturación filtros.**

Estos indicadores están normalmente desactivados (tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)

Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:

• encender la placa de aspiración mediante ⏻ **ON/OFF (1)**;

• con el motor de aspiración y las zonas de cocción

apagadas, presionar y mantener presionada el**Área de selección (7):** el LED **FILTRO (17)** y la pantalla del aspirador **(14)** se enciende a baja luminosidad. En la pantalla **(14)** se visualiza la letra C; En esta condición es posible proceder a la activación del indicador de saturación del filtro de grasa.

• presionando una segunda vez el**Área de selección (7)** en la pantalla **(14)** se visualiza la letra F, esta condición permite la activación del filtro de olores de carbón activado.

• Seleccionado cuál filtro activar: Presionar el**Área de selección (6)** y el LED **FILTRO (17)** junto al LED en la pantalla **(14)** C o F pasan a alta luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la ACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

Para desactivarlos repetir la operación descrita arriba para la activación; el LED **FILTRO (17)** y el LED en la pantalla **(14)** C o F regresan a baja luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la DESACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

● **Indicador de saturación filtros**

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

Filtro de olores de carbón activado/cerámicos el LED **FILTRO (17)** se enciende, en la pantalla **(14)** se ve el símbolo C durante 10 segundos desde el encendido.

Filtro de grasas el LED **FILTRO (17)** parpadea; en la pantalla **(14)** se ve el símbolo F durante 10 segundos desde el encendido.

● **Reinicio saturación filtros**

Después de haber realizado el mantenimiento del los filtros (de grasas y/o carbón/cerámicos) presione prolongadamente el**área de selección (7):** l tecla LED **FILTRO (17)** se apaga. De esta manera el contador de uso de los filtros se resetea.

Nota: Repetir la operación en caso de señalización simultánea de ambos filtros.

● **Funcionamiento automático**

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción. Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Presione el**área de selección (7)**, el LED (A) **(18)** si ilumina para mostrar que la campana está trabajando en este modo.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		**Tipo de cocción**	**Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)**
Máx potencia	P	Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
	8 - 9	Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia	7 - 8	Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
	6 - 7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4 - 5	Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
	3 - 4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2 - 3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)

Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		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		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

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

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

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

● Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

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

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

• ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

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

● D Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

● E Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

● Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

● A Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

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

● B Mantenimiento Filtro de Olores (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción.

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.

El filtro de olores debe regenerarse como se indica a continuación:

Lavado manual con agua caliente sin uso de jabón y detergentes o **Lavado en lavavajillas** a 60/65°C durante unos 6/7 min. sin uso de jabones y sin vajilla para evitar la contaminación con grasas y aceites.

A continuación, el filtro debe secarse en un horno sin ventilación a una temperatura **Máx de 75°C** durante **50 min..**

¡ATENCIÓN! Coloque el filtro en el horno lejos de resistencias eléctricas u otras posibles fuentes de calor.

5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + **señal sonora**	Se detecta una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o herramientas de cocina, encima de la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, retirar eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

PT

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 e www.shop.elica.com.

1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

⚠ 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!

⚠ 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 omnipolar 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.

● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm2 para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm2).

● **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 LIMITATION: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite definir um limiar máximo de absorção de (kW)

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou aquando da religação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). Dimensione a proteção do sistema elétrico com base no nível de Power Limitation (Limitação de Potência) selecionado. Para a sequência de configuração do Power Limitation, consulte este manual na secção Funcionamento.

KIT WINDOWS: O produto está preparado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante). Instalando o KIT sensor Window **(somente no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO),** a aspiração do ar deixará de funcionar sempre que for fechada a janela existente na divisão em que o KIT é aplicado. **A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado e especializado. O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes ao componente e ao seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os sistemas domésticos vigentes.**

ATENÇÃO: a cablagem do KIT a ser ligada ao produto deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV). O fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

⚠ 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

● **Predisposição do móvel para o encastre:**

• O produto não pode ser instalado em cima de equipamentos de arrefecimento, máquinas lava-louças, fogões, fornos, máquinas de lavar e de secar; Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.

A distâncias mínimas entre a placa de cozinha e a parede deve ser pelo menos 50mm à frente, pelo menos 50mm nas laterais e pelo menos 500mm em relação aos armários superiores.

Observação: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.

• 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 caraterísticas: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

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 eletrónicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

REGULAMENTAÇÃO

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

• Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, 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.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Sugestões para uma utilização correta para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A caraterística fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens: Caso se compare com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é: **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro. **Mais rápida:** tempos inferiores para aquecimento dos alimentos. **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos. **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE COZEDURA

● Recipientes para a cozedura

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;

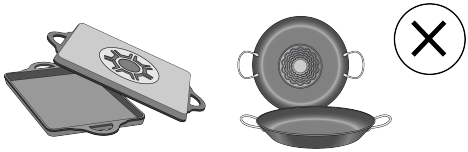
• recipientes de metal com fundo esmaltado;

• recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;

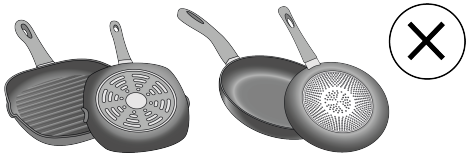
• nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

• 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, reduzem-se quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura

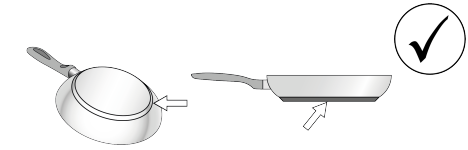


• O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



• Fundos não planos ou com superfície rugosa.

• Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



●Recipientes preexistentes

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

● 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.

Atenção: Para preservar o desempenho do cozimento e a qualidade do produto, NÃO é aconselhável utilizar os adaptadores de indução.

● Poupança energética

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.

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

O sistema de aspiração pode ser utilizado na versão de aspiração com evacuação externa ou de filtragem de recirculação interna.

Consulte os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as várias instalações, tanto na filtragem quanto na aspiração.

● Versão de aspiração:

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente). Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união). Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração. A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído. Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou a retangular de 222 x 89 mm).

● **Versão de filtragem**:

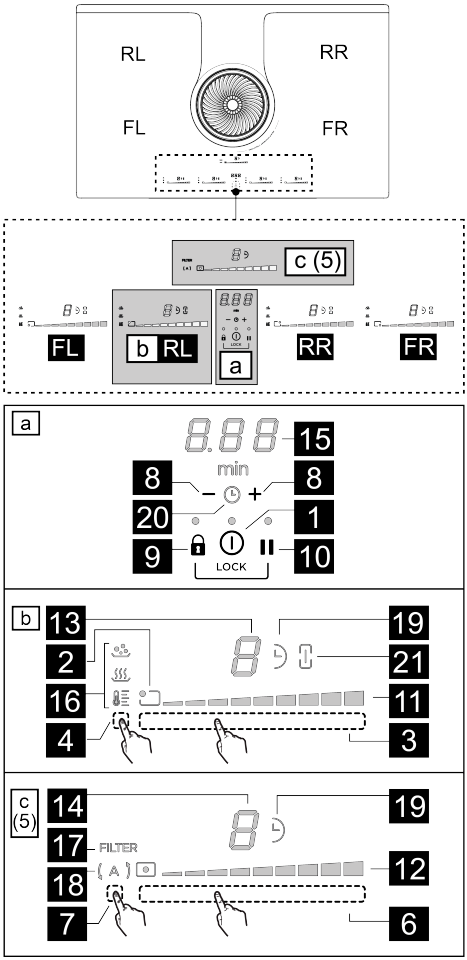
O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser enviado novamente para a divisão. Este produto inclui filtros e tubagens para uma instalação que permite a saída do ar do móvel. Para mais informações, relativa aos acessórios incluídos no fornecimento, consulte a parte ilustrada deste manual.

Importante

É possível adquirir um Kit para a função aspirante. Neste caso o filtro de carvão não deverá ser instalado. Ao utilizar o Kit aspirante outro tipo de instalação da coifa poderia ser requisito, as quais contem neste manual, por isso antes de iniciar com a instalação da coifa, adquira o kit aspirante e consulte as instruções anexadas ao Kit.

3. FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



T.	Função
1	ON/OFF da placa de cozinha/exaustor para placa de cozinha
2	Indicador de posição da zona de cozedura
3	Seleção das zonas de cozedura
	Aumento/Diminuição Power Level
4	Ativação do Temperature Manager (Gestor de Temperatura)
5	Botões do exaustor
6	Seleção do exaustor
	Aumento / Diminuição da velocidade (potência) de aspiração
7	Ativação das funções automáticas
	Redefinição da saturação dos filtros
8	Ativação do Temporizador
	Aumento / Diminuição do tempo do Temporizador
9	Key Lock (Bloqueio de Teclas)
9+10	• Child Lock (Bloqueio Parental)
10	Pausa / Recall

LED	Função
11	Visualização do Power Level (Nível de Potência)
12	Visualização da velocidade (potência) de aspiração
13	Visor da zona de cozedura
14	Visor do exaustor
15	Visor do Temporizador
16	Visualização do Temperature Manager
17	Indicador de assistência dos filtros
18	Indicador da função de aspiração automática
19	Indicador de Temporizador ativo
20	Indicador de Temporizador de ovo ativo
21	Indicador de Bridge ativo

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

• Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de panelas sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: “Ligar a placa de cozedura” sem “Selecionar a zona de cozedura” e “Temperatura de

funcionamento", ou "Função Lock (Bloqueio)" ou "Timer").

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Atenção! No caso (por exemplo) de uma utilização prolongada, o desligar da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no visor das zonas de cozedura aparecerá o símbolo H a indicar que se está nesta fase. Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

VISOR DA ZONA DE COZEDURA

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1... 9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Panela)	u
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	n
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	u
Função Child Lock (Bloqueio Parental) ativa	L
Função Pausa	II
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• **Safe Activation (Ativação segura)**

O produto ativa-se apenas com a existência de panelas sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe-se no caso de ausência ou remoção das panelas.

• **Pot Detector (Detetor de Panela)**

O produto deteta automaticamente a existência de panelas sobre as zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down (Desligar de segurança)**

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• **Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)**

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do símbolo H.

FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZINHA

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida

• Ligação

Prima (toque) ⏻ **ON/OFF(1)** na placa de cozedura/ exaustor. A luz-piloto acende-se a indicar que a placa de cozedura/exaustor está pronta para a utilização.

Pressione novamente para desligar

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**

Toque na **Barra de seleção (3)** correspondente à zona de cozedura desejada **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level**

A placa dispõe de 9 níveis de potência. Percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3):**

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

● **Power Booster**

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível 9), que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Toque e percorra com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 9) e ative o Power Booster

O nível Power Booster é indicado no visor da zona selecionada com o símbolo P

• **Bridge Zones**

Esta função permite que a zona de cozedura **FL** (Principal) funcione de modo combinado com a zona de cozedura **RL** (Secundária) e a zona de cozedura **FR** ("Principal") com a zona de cozedura **RR** (Secundária), criando uma zona única com o mesmo nível de potência (2 no total: 1 à direita e 1 à esquerda). Isto permitirá uma cozedura homogénea com tabuleiros e panelas grandes.

Para ativar a Função Bridge:

• selecione simultaneamente as duas zonas de cozedura que se querem utilizar **FL + RL** ou **FR + RR.**

• o indicador **Bridge (21)** das duas zonas selecionadas ilumina-se e no visor da zona de cozedura **RL** o **FR** aparece o símbolo n.

• através da **Zona de seleção (3)** da zona de cozedura (Principal) será possível definir o Nível (Potência) de funcionamento.

• para desativar a Função Bridge basta repetir o mesmo procedimento de ativação.

● Temperature Manager

O Temperature Manager é uma função que permite configurar a temperatura predefinida mais adequada, para obter o tipo de resultado desejado.

Para ativar a função:

• Selecione a zona de cozedura desejada.

• Pressione uma ou várias vezes **Zona de seleção (4)** para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis:

Na primeira pressão ativa-se o nível "Melting" (Derretimento):

(16) Identifica um nível de potência adequado para derreter lentamente os produtos delicados sem" comprometer as suas caraterísticas sensoriais (chocolate, manteiga etc.).

Na segunda pressão o nível "Warming" (Aquecimento):

(16) Identifica um nível de potência adequado para permitir manter à temperatura as suas comidas de forma delicada, sem atingir temperaturas de ebulição.

Na terceira pressão o nível "Simmer" (Ferver):

(16) Identifica um nível de potência adequado para ferver as comidas por tempos prolongados. Adequado para cozer molhos de tomate, ragù, sopas, sopa minestrone, mantendo um nível de cozimento controlado (ideal para cozimento em banho maria). Evita a saída desagradável do alimento ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de ter levado os alimentos à fervura.

• Pressione novamente para desligar.

No display da zona de cozimento que está a trabalhar no Temperature Manager suge o símbolo .

● Key Lock (Bloqueio das Teclas)

O Key Lock permite bloquear as definições da placa, para impedir adulterações acidentais, deixando ativas as funções já definidas.

Ativação:

• pressionar **(9)**

• o LED situado por cima da tecla ilumina-se, a indicar que ocorreu a ativação

Repetir a operação para desativar.

• Timer (Temporizador)

A função Timer (Temporizador) é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).

No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura:

• Selecione a zona de cozedura (potência diferente de 0)

• Pressione simultaneamente **(8)** para aceder à função Timer

• Regular o tempo de duração do Timer:

pressione o seletor **(8)**, para aumentar o tempo de desligamento automático

pressione o seletor **(8)**, para diminuir o tempo de desligamento automático

Se desejar, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter definido um Timer diferente; no visor **(15)** aparecerá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, ou desliga-se pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o visor **(15)** pisca, com o símbolo .

Nota: ao lado do visor da zona de cozedura, com o Timer em utilização, aparece o símbolo **(19)**

Para o desligamento do Timer:

• selecione a zona de cozedura desejada.

• defina o valor do timer para , através de **(8)**

Nota: a função permanece ativa, se entretanto não se pressionarem outras teclas.

• Child Lock (Bloqueio Parental)

O Child Lock permite inibir a ativação de qualquer função para evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante.

O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto ligado, mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:

• pressione e mantenha pressionados simultaneamente **(9)** e a **(10)**, um sinal acústico indica que a função está ativa, e é visualizada uma nos visores **(13)** e **(14).**

Repetir a operação para desativar.

● Pausa

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

• pressione **(10)**, aparece visualizado nos visores **(13)** e **(14)** o símbolo

Para desativar a função:

• pressione ⏸ **(10),** nos próximos 10 segundos, desloque para a direita com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3 - RL);** Se a operação não for realizada dentro deste tempo, a função de pausa permanece ativa.

Nota: esta operação restaura as condições da placa antes da pausa

Nota: se após 10 minutos, a Função Pausa não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

● **Recall (Recuperar)**

A função Recall permite recuperar todas as definições definidas na placa, em caso de desligamento acidental.

Ativação:

• religue a placa ⏻ **on/off (1)** dentro de 6 segundos após a ter desligado.

• prima ⏸**(3)** dentro dos 6 segundos seguintes.

● **Automatic Heat UP (Aquecimento Automático)**

A função Automatic Heat UP permite colocar a potência definida mais rapidamente em regime; com esta função, temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem o risco de queimar as comidas, porque a temperatura não ultrapassa a do nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de 1 a 8 .

Ativação:

• pressione durante algum tempo, na **Barra de Seleção (3)**, a potência desejada.

• é apresentada uma no display **(13)**.

• **Egg Timer (Temporizador de Ovo)**

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).

Para ativação/regulação:

Com zonas de cozedura ativas, prima mais vezes em simultâneo — e + **(8)** até que entre os dois não apareça o ícone 🕒 **(20).**

Com zonas de cozedura inativas, prima em simultâneo as teclas — e + **(8)**. Surgirá entre os dois símbolos o ícone 🕒 **(20).**

Com a tecla + **(8)** será possível configurar o tempo desejado. **Aguarde alguns segundos para que o temporizador inicie antes de efetuar outras operações.**

Quando o temporizador tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou desliga-se pressionando — ou + **(8)** enquanto o visor **(15)** pisca com o símbolo  .

Para o desligamento do Timer:

É possível desativar a qualquer momento o temporizador entrando no menu do **Timer Egg** premindo —**(8)**, até que o temporizador não indique **(15).**

● **Limitação de Potência**

A função Power Limitation permite definir o funcionamento do produto, limitando a sua absorção máxima e ajustando a potência de absorção de todas as zonas de cozedura ativas, de forma que a absorção total da placa não exceda o nível máximo de absorção definido.

Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, sem premir o botão ⏻ **ON/OFF (1)**, no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2 minutos sucessivos.

Para definir a Power Limitation (Limitação de Potência):

• toque e mantenha o toque nas teclas 🔒 + ⏸, até à emissão de um breve sinal acústico

• percorra simultaneamente as **barras de seleção (3) FL** e **(3) RL**, da esquerda para a direita até ao final das **barras de seleção** e mantenha o toque, até à emissão de um breve sinal sonoro.

• o visor do Temporizador **(15)** mostra os símbolos  a indicar que é possível executar a definição.

• o visor **(13)** da zona **FL** mostra a definição atual:

Valor	Potência (kW)
	7,4 kW (definição por defeito)
	4,5 kW

• para mudar a definição do Power Limitation percorra as **barras de seleção (3) FL**

da esquerda para a direita, para aumentar os kW; da direita para a esquerda, para diminuir os kW

• para salvar a escolha efetuada, pressione as teclas 🔒 + ⏸, por 1 segundo; será emitido um sinal acústico a confirmar a definição efetuada.

FUNCIONAMENTO DO ASPIRADOR

● **Ligação do sistema de aspiração:**

• Toque em ⏻**ON/OFF (1)** da placa de cozedura/sistema de aspiração.

Percorra a **Zona de seleção (6)** para ativar o sistema de aspiração.

● **Velocidade (potência) de aspiração:**

O exaustor dispõe de 9 níveis de velocidade (potência) de aspiração. Percorra com os dedos ao longo da **Área de seleção (6):**

para a direita para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-9);
para a esquerda para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (9-0);

● **Power Booster Aspiração (Impulsionador de Potência de Aspiração)**

O exaustor é dotado de 1 nível de aspiração complementar chamado Power Booster. Este é temporizado e tem uma duração de 5 minutos.

Para o selecionar, percorra com os dedos ao longo da **Área de seleção (6)** para lá do nível 9.

Nota: quando expirar o tempo de temporização, a potência regressa ao nível anteriormente configurado.

• **Timer (Temporizador)**

Ativação da função Timer para o exaustor:

• Selecione o exaustor (velocidade diferente de 0).

• Pressione — + **(8)** para aceder à função Timer (a partir de qualquer velocidade)

Ajuste o tempo de duração do Timer:

• pressione o seletor + **(8)**, para aumentar o tempo de desligamento automático.

• pressione o seletor — **(8)**, para diminuir o tempo de desligamento automático no visor **(15)** é visualizada a contagem regressiva

Nota: ao lado do visor do exaustor, com o Timer em utilização, aparece o símbolo **(19).**

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, ou desliga-se pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o visor **(15)** pisca, com o símbolo 0.00

Para o desligamento do Timer:

• selecione a zona de cozedura

• defina o valor do timer para 0, através de — **(8)**

Nota: a função permanece ativa, se entretanto não se pressionarem outras teclas.

● **Ativação/Desativação indicadores de saturação dos filtros.**

Estes indicadores são normalmente desativados (quer para o filtro de gorduras quer para o filtro de carvão ativo)

Para ativá-los, proceda da seguinte maneira:

• ligue a placa com aspiração através de ⏻ **ON/OFF (1)**;

• com o motor de aspiração e as zonas de cozedura desligados, mantenha pressionada a **Área de Seleção (7):** o LED **FILTER (17)** e o visor da unidade de aspiração **(14)** acendem-se com baixa luminosidade. No visor **(14)** é visualizada a letra C; Nesta condição é possível proceder à ativação do indicador de saturação do filtro de gorduras.

• pressionando uma segunda vez a **Área de seleção (7)** no visor **(14)** é visualizada letra F, esta condição permite a ativação do filtro de odores de carvão Ativo.

• Escolhido o filtro a ativar: Pressione a **Área de seleção (6)** e o LED **FILTER (17)** juntamente com o LED no visor **(14)** C ou F passam em alta luminosidade, depois, após 10 segundos, desliga-se, a indicar que ocorreu a ATIVAÇÃO.

Para desativá-los, repita a operação acima descrita para a ativação; o LED **FILTER (17)** e o LED no visor **(14)** C ou F voltam em baixa luminosidade, depois, após 10 segundos desliga-se, a indicar que ocorreu a DESATIVAÇÃO.

● **Indicador de saturação de filtros**

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

O filtro de odores a carvão ativado/cerâmicos o LED **FILTER (17)** acende-se; no ecrã **(14)** é apresentado o símbolo C durante 10 segundos após a ligação.

O filtro de gorduras o LED **FILTER (17)** pisca; no ecrã **(14)** é apresentado o símbolo F durante 10 segundos após a ligação.

● **Redefinir saturação dos filtros**

Depois de ter efetuado a manutenção dos filtros (gorduras e/ou carvão/cerâmicos) prima longamente a **área de seleção (7):** o botão LED **FILTER (17)** apaga-se. Desta forma, o contador de utilização dos filtros é redefinido.

Nota: Repetir a operação em caso de aviso em simultâneo de ambos os filtros.

● **Funcionamento automático**

O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura. Quando a placa de cozedura é desligada, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e odores residuais.

Para ativar esta função:

Prima por breves instantes a **área de seleção (7)** o LED (A) **(18)** acende-se para mostrar que o exaustor está a funcionar neste modo.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência		Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
		Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta		Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
		Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média		Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

Para manutenção do produto veja as imagens no final da instalação marcadas com este símbolo.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

● Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

• Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.

• Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.

• NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

● D Limpeza do tanque de recolha de líquidos:

No caso de transvasamentos das panelas de líquidos acidentais e abundantes, é possível intervir através da válvula de descarga, colocada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.

Para uma limpeza mais completa e profunda, pode-se remover completamente o tanque inferior.

● E Limpeza da grelha metálica:

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

● Limpeza do exaustor:

Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!

Evitar o uso de produtos com abrasivos. **NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

● A Manutenção dos filtros de gorduras:

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

● B Manutenção do filtro de odores (apenas para a versão de filtro):

Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura.

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.

O filtro de odor tem de ser regenerado da seguinte forma:

Lavagem manual em água quente sem uso de sabão e detergentes ou **na máquina de lavar loiça** a 60/65 ºC durante cerca de 6/7 min. sem uso de sabão e sem loiça para evitar a contaminação com gorduras e óleos.

O filtro deve ser sucessivamente seco num forno não ventilado a uma temperatura **máxima de 75 ºC** durante de **50 min..**

ATENÇÃO! Coloque o filtro no forno longe de elementos de aquecimento elétricos ou de qualquer outra fonte de calor.

5. ASSISTÊNCIA

TABELA PESQUISA AVARIAS

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
E02	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é muito alta	Aguarde que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
E0A0A0A3 + sinal sonoro	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, acima da interface do utilizador.	Limpe a superfície, remova quaisquer objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα τροφών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

Από αισθητική άποψη, η συσκευή ενδέχεται να παρουσιάζει διαφορές σε σχέση με το προϊόν που απεικονίζεται στα σχέδια του παρόντος εγχειριδίου, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.

● Διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

● Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

● Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

● Ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

🛒: τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο μπορείτε να τα προμηθευτείτε χωριστά από εξειδικευμένα καταστήματα.

*: τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι πρόσθετα εξαρτήματα τα οποία προορίζονται μόνο για ορισμένα μοντέλα και τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από τους ιστότοπους www.elica.com και www.shop.elica.com.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

⚠ ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

● Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφάλειας. ● Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. ● Οι βίδες πρέπει να έχουν το σωστό μήκος που υποδεικνύεται στον οδηγό εγκατάστασης. ● Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος του προϊόντος εάν δεν απαιτείται σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης. ● Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν ● Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση από το προϊόν και να επιβλέπονται, διότι τα προσβάσιμα μέρη του προϊόντος μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. ● Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων. ● Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. ● Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. ● Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. ● Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. ● Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. ● Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ● Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. ● Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. ● Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. ● Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. ● Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κατσαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. ● Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. ● Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. ● Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φις από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. ● Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ● Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. ● Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

● Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. ● Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας ● Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. ● Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. ● Σημαντικό: Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών μέσω του συστήματος χειρισμού και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. ● Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν σας. ● Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. ● Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

● Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. ● Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. ● Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καύσιμων υλών. ● Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών. ● Ο απορροφούμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης. ● Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η γρίλια!

⚠ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα και επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός πολυπολικού διακόπτη σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση του δικτύου υπό τις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φις σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm2 για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm2.

● **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

● **Προσοχή!** Προτού επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ρεύματος και επιβεβαιώσετε τη σωστή λειτουργία του, πρέπει πάντα να ελέγχετε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο.

POWER LIMITATION: το προϊόν διαθέτει τη λειτουργία Power Limitation που επιτρέπει τη ρύθμιση του μέγιστου ορίου κατανάλωσης (kw)

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). Διαστασιολογήστε την προστασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης με βάση το επιλεγμένο επίπεδο του Power Limitation. Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργία του παρόντος εγχειριδίου.

KIT WINDOWS: Το προϊόν είναι έτσι σχεδιασμένο ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα KIT αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή). Με την εγκατάσταση του KIT αισθητήρα

Παραθύρου **(μόνο σε περίπτωση που γίνεται χρήση σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ),** η απορρόφηση του αέρα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου στο οποίο είναι τοποθετημένο το KIT. **Η ηλεκτρική σύνδεση του KIT στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Το KIT θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.**

ΠΡΟΣΟΧΗ: η καλωδίωση του KIT που προορίζεται για σύνδεση με το προϊόν πρέπει να αποτελεί μέρος ενός πιστοποιημένου κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφάλειας (SELV). Ο κατασκευαστής αυτής της συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του KIT.

⚠ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

● Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

● **Πριν την έναρξη της εγκατάστασης:** Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία επαληθεύστε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που αγοράσατε έχει κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στη συσκευασία δεν υπάρχουν (για λόγους μεταφοράς) συνοδευτικά υλικά (για παράδειγμα φάκελοι με βίδες, εγγυήσεις, κτλ.), και αν υπάρχουν, αφαιρέστε τα και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος

● **Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:**

• Η εγκατάσταση του προϊόντος δεν μπορεί να γίνει επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια ρούχων και στεγνωτήρια. Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εστιών και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα κατεργασίας.

Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εστία μαγειρέματος και τον τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50mm μπροστά, τουλάχιστον 50mm στο πλάι και τουλάχιστον 500mm σε σχέσι με τα πάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ.: κατά τον σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή της κουζίνας.

• για τη βελτιστοποίηση της εγκατάστασης φιλτραρίσματος συνιστάται η δημιουργία ενός ανοίγματος στη βάση για την τοποθέτηση μιας γρίλιας εμπορικού τύπου.

• **Σημαντικό:** χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιάς κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

● **Προσοχή!** Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

● **Σημείωση:** για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται να τυλίγετε τους σωλήνες με κολλητική ταινία που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με κόλλα ακρυλικής βάσης, που συμμορφώνεται με τον κανονισμό DIN EN 60454, επιβραδυντικό φλόγας, εξαιρετική αντοχή στη γήρανση, ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

• Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. • Απόδοση: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301.EN 60350-2. EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Συμβουλές για την ορθή χρήση της συσκευής με σκοπό τη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον:

Μόλις ξεκινήσετε το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε τη συσκευή στην ελάχιστη ταχύτητα και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά λεπτά ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις. Για τη βέλτιστη απόδοση του συστήματος μείωσης των οσμών, αντικαταστήστε το φίλτρο (ή τα φίλτρα) άνθρακα όταν χρειαστεί. Για τη διατήρηση της αποτελεσματικότητας του φίλτρου λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών που αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

2. ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατσαρόλα.

Πλεονεκτήματα: Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι: **Πιο ασφαλής:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια. **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού. **Πιο ακριβής:** η εστία ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές σας. **Πιο αποδοτική:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

● Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

• σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,

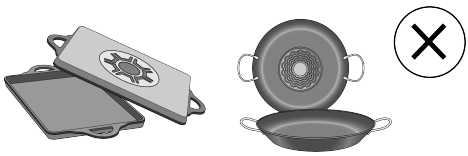
• μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,

• σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,

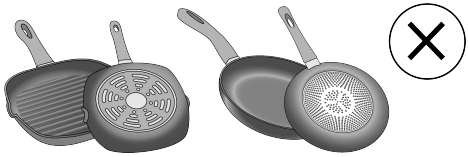
• μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.

• Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατσαρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώνετε πάντα ότι:

• η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Στην αντίθετη περίπτωση μειώνεται τόσο η αποτελεσματικότητα της μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/κατσαρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα

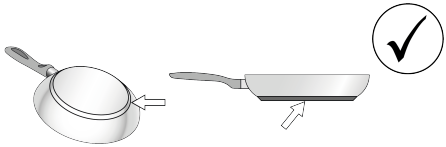


• η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



• Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.

• Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



●Προϋπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

● Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατσαρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατσαρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

Προσοχή: Προκειμένου να διασφαλίζεται η απόδοση του μαγειρέματος και η ποιότητα του προϊόντος ΔΕΝ συνιστάται η χρήση προσαρμογέων επαγωγικής εστίας.

● Εξοικονόμηση ενέργειας

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κατσαρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κατσαρόλες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρεύετε τα λαχανικά, τις πατάτες, κτλ. με μικρή ποσότητα νερού προκειμένου ο χρόνος μαγειρέματος να είναι μειωμένος. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο

μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα την κατσαρόλα στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

Το σύστημα απορρόφησης μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους, είτε με απορρόφηση εξωτερικής εκκένωσης είτε με φιλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων κιτ, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτραρίσματος όσο και απορρόφησης.

● **Έκδοση Απορρόφησης**:

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσω μια σειράς σωλήνων (θα πρέπει να αγοράζονται χωριστά). Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

● **Έκδοση Φιλτραρίσματος**:

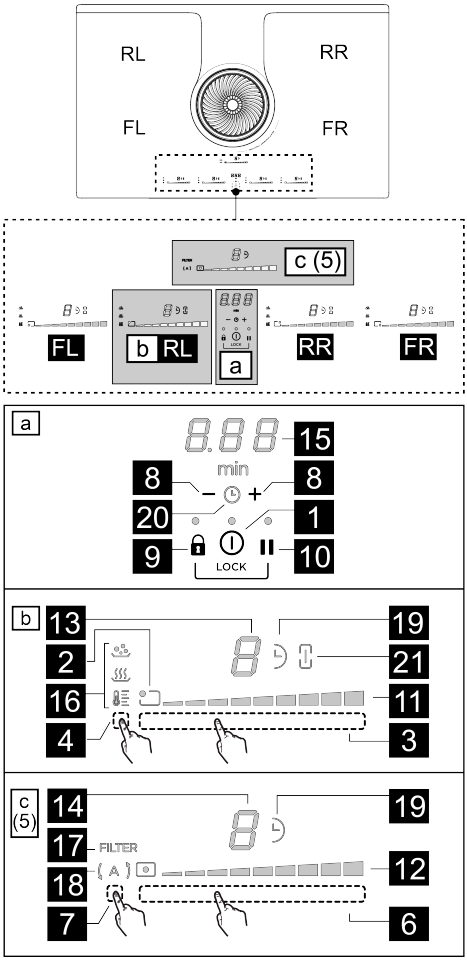
Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπαρών ουσιών και φίλτρα κατακράτησης οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει φίλτρα και σωλήνες για εγκατάσταση που επιτρέπει την έξοδο του αέρα από το έπιπλο. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα αξεσουάρ του εξοπλισμού, ανατρέξτε στην ενότητα με τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

Προσοχή

Μπορείτε να αγοράσετε το σετ για την λειτουργία απορρόφησης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν πρέπει να εγκαταστήσετε το φίλτρο άνθρακα. Επιπλέον, η χρήση του σετ απορρόφησης μπορεί να απαιτεί εγκατάσταση απορροφητήρα διαφορετική από αυτήν που παρουσιάζεται στο παρόν εγχειρίδιο, για αυτό τον λόγο πριν να προχωρήσετε στην εγκατάσταση του απορροφητήρα., αγοράστε το σετ για την λειτουργία απορρόφησης και συμβουλευτείτε τις οδηγίες που παρέχονται με το σετ.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Π.	Λειτουργία
1	ON/OFF της εστίας μαγειρέματος και του απορροφητήρα
2	Δείκτης θέσης εστίας μαγειρέματος
3	Επιλογή εστίας
	Αύξηση/Μείωση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
4	Ενεργοποίηση συστήματος Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
5	Πλήκτρα απορροφητήρα
6	Επιλογή απορροφητήρα
	Αύξηση/Μείωση ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
7	Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών
	Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων
8	Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer]
	Αύξηση/Μείωση Χρονοδιακόπτη [Timer]
9	Key Lock [Κλείδωμα]
9+10	Child Lock [Κλείδωμα ανηλίκων]
10	Παύση/Recall

LED	Λειτουργία
11	Εμφάνιση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
12	Εμφάνιση ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
13	Οθόνη ζώνης μαγειρέματος
14	Οθόνη απορροφητήρα
15	Οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer]
16	Εμφάνιση Συστήματος Διαχείρισης Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
17	Δείκτης σέρβις φίλτρων
18	Δείκτης λειτουργίας αυτόματης απορρόφησης
19	Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
20	Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη αυγού [Timer Egg]
21	Δείκτης συστήματος Bridge [Γέφυρας]

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας. Έτσι λοιπόν:

• **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

• Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως μετά από μερικά δευτερόλεπτα όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλείδωμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Προσοχή! Σε περίπτωση, για παράδειγμα, που γίνεται παρατεταμένη χρήση της εστίας μαγειρέματος, η απενεργοποίησή της μπορεί να μην εκτελείται άμεσα, διότι βρίσκεται σε στάδιο ψύξης. Στην προκειμένη περίπτωση, στην οθόνη των εστιών εμφανίζεται το σύμβολο H που επισημαίνει ότι η εστία βρίσκεται στο συγκεκριμένο στάδιο. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Λειτουργία	Τιμή
Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	u
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	n
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	u
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	L
Λειτουργία Παύσης	II
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

● **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

● **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

● **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]**

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου H.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία

● Ενεργοποίηση

Πατήστε (αγγίξτε) το κουμπί ⏻ **ON/OFF(1)** της μονάδας εστιών/απορροφητήρα. Η φωτεινή λυχνία ανάβει επισημαίνοντας ότι η μονάδα εστιών/απορροφητήρας είναι έτοιμα για χρήση.

Ξαναπατήστε για σβήσιμο

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● **Επιλογή των εστιών μαγειρέματος**

Αγγίξτε τη **Μπάρα επιλογής (3)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος **FL, RL, RR, FR,**

● **9 Power Level [Επίπεδο Ισχύος]**

Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος,

προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος.

● **Power Booster [Έξτρα Ισχύς]**

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου 9) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 10 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3)** (πέραν του επιπέδου 9) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το επίπεδο Power Booster υποδεικνύεται στην οθόνη της επιλεγμένης εστίας με το σύμβολο P

● **Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]**

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος **FL** (Κύρια) με την εστία μαγειρέματος **RL** (Δευτερεύουσα) και την εστία μαγειρέματος **FR** (Κύρια) με την εστία μαγειρέματος **RR** (Δευτερεύουσα) δημιουργώντας μια ενιαία ζώνη με το ίδιο επίπεδο ισχύος (συνολικά 2: 1 δεξιά και 1 αριστερά). Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψιά και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

• επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες που θέλετε να χρησιμοποιήσετε **FL + RL** ή **FR + RR.**

• η ένδειξη **Bridge (21)** των δύο επιλεγμένων εστιών ανάβει και στην οθόνη της εστίας μαγειρέματος **RL** ή **FR** εμφανίζεται το σύμβολο Π.

• μέσω της **Περιοχής επιλογής (3)** της εστίας μαγειρέματος (Master) μπορείτε να ρυθμίσετε το Επίπεδο (Ισχύς) λειτουργίας.

• για να απενεργοποιήσετε τη Λειτουργία Bridge αρκεί να επαναλάβετε τη διαδικασία που ακολουθήσατε για την ενεργοποίηση

● **Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας]**

Το Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας [Temperature Manager] είναι μία λειτουργία που επιτρέπει τη ρύθμιση της καταλληλότερης προεπιλεγμένης θερμοκρασίας, ώστε να έχετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία:

• Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που επιθυμείτε.

• Πατήστε μία ή περισσότερες φορές **Περιοχή επιλογής (4)** για να επιλέξετε το καταλληλότερο επίπεδο μεταξύ των διαθέσιμων:

Με το πρώτο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Melting»:

(16) Εντοπίζει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για το αργό λιώσιμο ευαίσθητων προϊόντων δίχως να επηρεάζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (σοκολάτα, βούτυρο, κτλ.).

Με το δεύτερο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Warming»:

(16) Εντοπίζει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος ώστε τα φαγητά να διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία, δίχως να φτάνουν σε θερμοκρασίες βρασμού.

Με το τρίτο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Simmer»:

(16) Εντοπίζει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος ώστε τα φαγητά να σιγοβράζουν για παρατεταμένο χρόνο. Κατάλληλο για σάλτσες ντομάτας, ραγού, σούπες, μινεστρόνε, διατηρώντας ένα ελεγχόμενο επίπεδο μαγειρέματος (ιδανικό για μαγείρεμα σε μπεν μαρί). Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά δεν χύνονται και δεν καίγονται στον πάτο, προβλήματα που παρουσιάζονται συχνά σε αυτές τις παρασκευές. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού πρώτα φέρετε σε σημείο βρασμού το φαγητό που ετοιμάζετε.

• Πιέστε ξανά για απενεργοποίηση.

Στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος που λειτουργεί σε Temperature Manager εμφανίζεται το σύμβολο U.

● **Key Lock [Κλείδωμα]**

Το Key Lock σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε **(9)**

• το LED που βρίσκεται ακριβώς πάνω από το πλήκτρο θα ανάψει υποδεικνύοντας έτσι την ολοκλήρωση της διαδικασίας ενεργοποίησης

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**

Η λειτουργία Timer [Χρονοδιακόπτης] είναι ένα σύστημα αντίστροφης μέτρησης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος (ή ακόμη και στη μονάδα του απορροφητήρα).

Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης που έχετε ρυθμίσει οι εστίες μαγειρέματος (ή η μονάδα του απορροφητήρα) θα απενεργοποιηθούν αυτόματα εκπέμποντας έναν προειδοποιητικό ήχο.

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας Χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

• Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (ισχύς διαφορετική από 0)

• Πατήστε ταυτόχρονα **(8)** για να μπείτε στη λειτουργία του Χρονοδιακόπτη

• Ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη:

πατήστε τον επιλογέα **(8)**, για να αυξήσετε τον χρόνο της αυτόματης απενεργοποίησης

πατήστε τον επιλογέα **(8)**, για να μειώσετε τον χρόνο της αυτόματης απενεργοποίησης

Αν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες μαγειρέματος.

Σημείωση: Η κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο διαφορετικό Χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη 0.00 **(15)** εμφανίζεται, για 10 δευτερόλεπτα, η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας επιλεγμένης εστίας και εν συνεχεία εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο χρόνο.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο της μονάδας), ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει με το σύμβολο 0.00.

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης της εστίας μαγειρέματος, με τον Χρονοδιακόπτη σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο **(19)**

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που επιθυμείτε.

• ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη σε 0.00, μέσω **(8)**

Σημείωση:: η λειτουργία παραμένει ενεργή εάν στο μεταξύ δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο.

● **Child Lock [Κλείδωμα Ανηλίκων]**

Με το Child Lock η τυχαία ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος και του συστήματος απορρόφησης από παιδιά καθίσταται αδύνατη διότι το εν λόγω σύστημα μπλοκάρει την ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας.

Το Child Lock μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον στην περίπτωση που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη αλλά με τις εστίες (και τον απορροφητήρα) απενεργοποιημένες.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα το **(9)** και το **(10)**, μια ηχητική ειδοποίηση υποδεικνύει ότι η λειτουργία είναι ενεργή και εμφανίζεται ένα L στις οθόνες **(13)** και **(14).**

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Παύση**

Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε **(10)**, στις οθόνες **(13)** και **(14)** εμφανίζεται το σύμβολο II

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

• πατήστε **(10),** εντός των επόμενων 10 δευτερολέπτων και κυλίστε τα δάχτυλά σας προς τα δεξιά κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3 - RL).** Εάν η ενέργεια δεν πραγματοποιηθεί εντός αυτού του χρονικού ορίου η λειτουργία της παύσης παραμένει ενεργή.

Σημείωση : αυτή η ενέργεια επαναφέρει τη μονάδα στην κατάσταση όπου βρισκόταν πριν από την παύση

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά η Λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η μονάδα σβήνει αυτόματα.

● **Recall [Ανάκτηση]**

Η λειτουργία Recall επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της μονάδας σε περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση:

• επανενεργοποιήστε τη μονάδα πατώντας **on/off (1)** εντός 6 δευτερολέπτων από την απενεργοποίηση.

• πατήστε **(3)** εντός των επόμενων 6 δευτερολέπτων.

● **Automatic Heat UP**

Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση] επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στο ρυθμισμένο επίπεδο μέσα σε συντομότερο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά το ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για τα επίπεδα ισχύος από 1 έως 8.

Ενεργοποίηση:

• επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ, πατώντας παρατεταμένα επάνω στη **Μπάρα Επιλογής (3)**.

• στην οθόνη εμφανίζεται το **(13)**.

● **Egg Timer**

Η λειτουργία Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης που λειτουργεί ανεξάρτητα από τις εστίες μαγειρέματος (και τη μονάδα του απορροφητήρα).

Για Ενεργοποίηση/Ρύθμιση:

Με τις ζώνες μαγειρέματος ενεργές, πατήστε πολλές φορές ταυτόχρονα — και + **(8)** έως ότου ανάμεσα στα δύο σύμβολα εμφανιστεί το εικονίδιο **(20).**

Με τις ζώνες μαγειρέματος ανενεργές, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα — και + **(8)**. Ανάμεσα στα δύο σύμβολα θα εμφανιστεί το εικονίδιο **(20).**

Με το πλήκτρο + **(8)** θα μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο που επιθυμείτε. **Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα έως ότου ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης προτού εκτελέσετε άλλες ενέργειες.**

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα (για 2 λεπτά, το οποίο μπορείτε να σταματήσετε πατώντας — ή + **(8)** ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει με το σύμβολο 0.00.

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή μπαίνοντας στο μενού του **Timer Egg** πατώντας το —**(8)**, έως ότου ο χρονοδιακόπτης δείξει 0.00**(15).**

● **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]**

Η λειτουργία Power Limitation επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του και ρυθμίζοντας την ισχύ απορρόφησης όλων των ενεργών εστιών μαγειρέματος, έτσι ώστε η συνολική απορρόφηση της μονάδας να μην ξεπερνά το μέγιστο ρυθμισμένο επίπεδο απορρόφησης.

Σημείωση: η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με σβησμένη τη μονάδα, χωρίς να πατάτε το πλήκτρο ⏻ **ON/OFF (1)** , τη στιγμή της σύνδεση της μονάδας μαγειρέματος στο ηλεκτρικό ρεύμα ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των επόμενων 2 λεπτών.

Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :

• πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα 🔒 + ⏸, έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

• κυλίστε ταυτόχρονα τα δάχτυλά σας στις **μπάρες επιλογής (3) FL** και **(3) RL**, από τα αριστερά προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα των **μπαρών επιλογής** και κρατήστε τες πατημένες, μέχρι να ακουστεί μια σύντομη ηχητική ειδοποίηση.

• η οθόνη του Χρονοδιακόπτη **(15)** δείχνει τα σύμβολα CFG υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

• η οθόνη **(13)** της ζώνης **FL** δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση:

Τιμή	Ισχύς (KW)
0	7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
1	4,5 KW

• για να αλλάξετε τη ρύθμιση του Power Limitation κυλήστε το δάχτυλό σας επάνω στη **Μπάρα επιλογής (3) FL**

από αριστερά προς δεξιά για να αυξήσετε τα Kw, και από δεξιά προς αριστερά για να μειώσετε τα Kw

• για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε, πατήστε τα πλήκτρα 🔒 + ⏸, για 1 δευτερόλεπτο. Εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση πραγματοποιήθηκε.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Ενεργοποίηση του συστήματος απορρόφησης:**

• Αγγίξτε το κουμπί ⏻**ON/OFF (1)** της μονάδας εστιών μαγειρέματος/του συστήματος απορρόφησης.

Κυλήστε το δάχτυλό σας επάνω στη **Ζώνη επιλογής (6)** για να ενεργοποιήσετε το σύστημα απορρόφησης.

● **Ταχύτητα (ισχύς) απορρόφησης:**

Ο απορροφητήρας διαθέτει 9 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης. Κυλήστε το δάχτυλό σας κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (6):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφηση (0-9);

προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (9-0).

● **Απορρόφηση Power Booster**

Ο απορροφητήρας διαθέτει 1 πρόσθετο επίπεδο απορρόφησης που ονομάζεται Power Buster, το οποίο έχει προκαθορισμένη χρονική ρύθμιση και διαρκεί 5 λεπτά.

Για να το επιλέξετε κυλήστε το δάχτυλό σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (6)** πέρα από το επίπεδο 9.

Σημείωση: μόλις λήξει η χρονική διάρκεια του χρονοδιακόπτη, η ισχύς επανέρχεται στο επίπεδο που ήταν ρυθμισμένο προηγουμένως.

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Timer του συστήματος απορρόφησης:

• Επιλέξτε το σύστημα απορρόφησης (ταχύτητα διαφορετική από 0).

• Πατήστε — + **(8)** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία του Χρονοδιακόπτη (από οποιαδήποτε ταχύτητα)

• ***Ρύθμιση της διάρκειας του Χρονοδιακόπτη:***

• Πατήστε τον επιλογέα + **(8)**, για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης.

• πατήστε τον επιλογέα — **(8)**, για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης στην οθόνη **(15)** εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης του απορροφητήρα, με τον Χρονοδιακόπτη σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο **(19).**

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο της μονάδας), ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει με το σύμβολο 0.00

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

• επιλέξτε τη ζώνη απορρόφησης

• ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη σε 0, μέσω — **(8)**

Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμένει ενεργοποιημένη.

● **Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση δεικτών κορεσμού φίλτρων.**

Συνήθως οι δείκτες αυτοί είναι απενεργοποιημένοι (τόσο για το φίλτρο λίπους όσο και για το φίλτρο ενεργού άνθρακα)

Για να τους ενεργοποιήσετε προχωρήστε ως εξής:

• ενεργοποιήστε την επιφάνεια απορρόφησης μέσω του ⏻ **ON/OFF (1)**,

• με σβησμένο το μοτέρ απορρόφησης και τις ζώνες μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε πατημένη την **Περιοχή επιλογής (7):** το LED **FILTER (17)** και η οθόνη του απορροφητήρα **(14)** ανάβουν σε χαμηλή φωτεινότητα.

Στην οθόνη **(14)** εμφανίζεται το γράμμα C, που σημαίνει ότι μπορείτε να προχωρήσετε στην ενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους.

• εάν πατήσετε δεύτερη φορά την **Περιοχή επιλογής (7)** στην οθόνη **(14)** εμφανίζεται το γράμμα F, που σημαίνει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε το φίλτρο ενεργού άνθρακα κατά των οσμών.

• Αφού επιλέξετε ποιο φίλτρο θα ενεργοποιήσετε: Πατήστε την **Περιοχή επιλογής (6)** και το LED **FILTER (17)** μαζί με το LED στην οθόνη **(14)** C ή F περνούν σε υψηλή φωτεινότητα, ενώ ύστερα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, επισημαίνοντας την εκτέλεση της ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Για να τα απενεργοποιήσετε επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω για την ενεργοποίηση. Το LED **FILTER (17)** και το LED στην οθόνη **(14)** C ή F επανέρχονται σε χαμηλή φωτεινότητα, ενώ ύστερα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, επισημαίνοντας την εκτέλεση της ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

● **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**

Ο απορροφητήρας υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τη συντήρηση των φίλτρων:

Φίλτρο οσμών ενεργού άνθρακα/κεραμικό το LED **FILTER (17)** ανάβει. Στην οθόνη **(14)** εμφανίζεται το σύμβολο C για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση.

Φίλτρο λίπους το LED **FILTER (17)** αναβοσβήνει. Στην οθόνη **(14)** εμφανίζεται το σύμβολο F για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση.

● **Επαναφορά κορεσμού φίλτρων**

Αφού εκτελέσετε τη συντήρηση των φίλτρων (λίπους ή/και άνθρακα/κεραμικών) πατήστε παρατεταμένα την **περιοχή επιλογής (7):** το πλήκτρο LED **FILTER (17)** σβήνει. Με αυτόν τον τρόπο ο μετρητής χρήσης των φίλτρων μηδενίζεται.

Σημείωση: Επαναλάβετε τη διαδικασία σε περίπτωση ταυτόχρονης επισήμανσης και των δύο φίλτρων.

● **Αυτόματη λειτουργία**

Ο απορροφητήρας θα ενεργοποιηθεί στην καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος, το οποίο χρησιμοποιείται στις εστίες. Όταν η μονάδα των εστιών μαγειρέματος σβήσει, ο απορροφητήρας προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησης, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν οι ατμοί και οι οσμές που απομένουν.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πατήστε με συντομία την **περιοχή επιλογής (7)**, το LED (A) **(18)** ανάβει επισημαίνοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα υγρών
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	7-8	Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο -ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρό (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	1-2	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	0	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

Για τη συντήρηση του προϊόντος δείτε τις εικόνες που ακολουθούν μετά την εγκατάσταση και που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

● **Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών**

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

• Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.

• Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

• **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!**

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

● **Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών** :

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις κατσαρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η

οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

Για έναν πιο ολοκληρωμένο και εις βάθος καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς την κάτω λεκάνη.

• E Καθαρισμός της μεταλλικής γρίλιας:

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξείδωσης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

• Καθαρισμός του απορροφητήρα :

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα βρεγμένο πανί με ουδέτερο υγρό σαπούνι.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες] **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

• A Συντήρηση Φίλτρων λίπους:

Κατακρατά τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης. Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

• B Συντήρηση Φίλτρου Οσμών (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):

Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.

Ο κορεσμός των φίλτρων οσμών επέρχεται μετά από γενικά παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λιπαρών ουσιών.

Το φίλτρο οσμών πρέπει να αναγεννάται με τον τρόπο που υποδεικνύεται στη συνέχεια:

Πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό χωρίς σαπούνι και απορρυπαντικά ή **Πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων** στους 60/65°C για περίπου 6/7 λεπτά χωρίς σαπούνι και χωρίς να υπάρχουν σκεύη μέσα στο πλυντήριο για την αποφυγή ρύπανσης με λίπη και λάδια.

Στη συνέχεια το φίλτρο πρέπει να στεγνώνει στον φούρνο χωρίς αέρα σε μέγιστη θερμοκρασία **75°C** για **50 λεπτά**.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τοποθετήστε το φίλτρο στον φούρνο μακριά από τις ηλεκτρικές αντιστάσεις ή από άλλες πιθανές πηγές θερμότητας.

5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Κωδικός αναφοράς	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
E02	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
E0A0A0D3 + ηχητική ειδοποίηση	Ανιχνεύεται συνεχής (διαρκής) ενεργοποίηση του κουμπιού. Η διεπαφή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό, κατσαρόλες ή εργαλεία κουζίνας επάνω στη διεπαφή χρήστη.	Καθαρίστε την επιφάνεια, αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα επάνω από τη μονάδα των εστιών.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

● Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

● Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

● Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

● Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

🛒: detaljer som är markerade med denna symbol kan köpas separat hos specialiserade återförsäljare.

*: detaljer som är markerade med denna symbol är valfria tillbehör som endast levereras på vissa modeller och kan köpas på webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

⚠ ALLMÄN SÄKERHET

Obs! Följ instruktionerna nedan noga:

● Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. ● Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. ● Använd korrekt längd för skruvarna som identifieras i installationshandboken. ● Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte specifikt krävs i bruksanvisningen. ● Se upp så att inte barn leker med produkten ● Håll barn utom räckhåll och övervaka dem, eftersom de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning. ● Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten frånkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. ● Om ytan är obalanserad, stäng av produkten för att undvika risk för elstöt ● Fara för brand: lägg inte föremål på kokplan. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Viktigt: Stäng efter användning av spishällen med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlen måste

placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma.

● Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler!

⚠ SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

● Koppla ur produkten från elnätet. ● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet . ● Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. ●Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ●Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten är avsedd att anslutas permanent till elnätet, av denna orsak ska anslutningen till det fasta nätet utföras via en allpolig brytare som överensstämmer med reglerna för installation, försäkrar en fullständig frånkoppling från nätet i förhållanden av kategori III för överspänning och som är lätt åtkomlig efter installation. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm2 för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm2 behövs vid högre effekt.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Innan elnätet åter kopplas och det fungerar korrekt, kontrollera alltid att elkabeln monterats korrekt.

POWER LIMITATION: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

WINDOWS-KIT: Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren). När detta Window Sensor-kit har installerats (**endast vid användning i läget FRÅNLUFT**), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. **Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.**

VARNING: kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat frånsäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

⚠ INSTALLATIONSSÄKERHET

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● **Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:**

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbeln innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

Det minsta avståndet mellan hällen och väggen ska vara åtminstone 50mm framtill, på minst 50mm sidledes och minst 500mm i förhållande till överskåpen.

OBS: i projekteringen av utrymmena ska indikationerna från spisens tillverkare iakttas.

• vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

● **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slittåligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

FÖRORDNINGAR

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN 60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: 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.

ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast boosterfunktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. ANVÄNDNING

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorn direkt till kastrullen.

Fördelar: Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan. **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon. **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• Kokkärl



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

• kärl med botten som inte är helt plan;

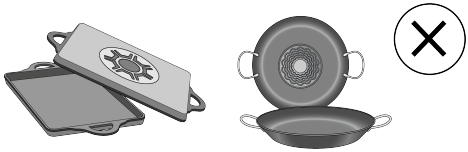
• metallkärl med emaljbotten;

• kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;

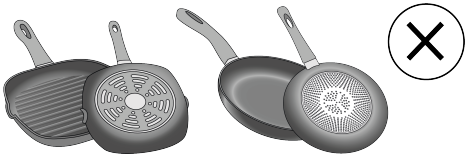
• ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

• Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:

• botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.

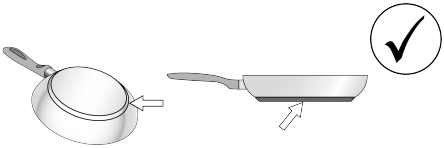


• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorerna.



• Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.

• Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningsupplevelsen.



●Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

● Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärlen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

Observera: För att bibehålla tillagningsprestanda och produktens kvalitet, rekommenderar vi att inte använda induktionsadaptrar.

● Energibesparing

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlen under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

Läs webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera hela serien med tillgängliga kit, för att kunna utföra olika installationer, både med filtrering och frånluft.

● Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

● Filtrerande version:

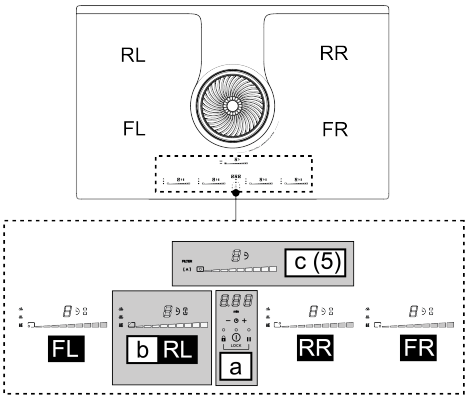
Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds in i rummet. Denna produkt omfattar filter och rörledningar för en installation som tillåter utsläpp av luft från möbeln. För ytterligare informationer, beträffande de medföljande tillbehören, kontrollera den illustrerade delen av denna manual.

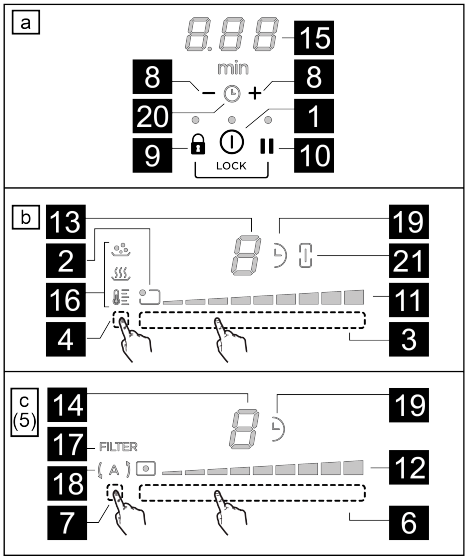
Viktigt

En särskild utrustning för utsugningsfunktionen kan införskaffas. I detta fall skall kolfiltret inte installeras. I det fall utsugningsutrustningen används kan en installation som skiljer sig från den illustrerade i handboken visa sig nödvändig. Vänta därför med att installera fläkten, införskaffa utsugningsutrustningen och följ instruktionerna som levereras med utrustningen.

3. FUNKTION

KONTROLLPANEL





K.	Funktion
1	PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll
2	Lägesindikator kokzon
3	Val av kokzoner
	Ökning/minskning av effektnivå
4	Aktivering av Temperaturhanterare
5	Knappar frånluftsfläkt
6	Val av frånluftsfläkt
	Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
7	Aktivering av automatiska funktioner
	Återställning av filtermättnad
8	Aktivering av timer
	Ökning/Minskning tid, Timer
9	Knapplås
9+10	Barnlås
10	Paus/Recall

LED	Funktion
11	Visualisering av effektnivå
12	Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13	Display kokzon
14	Display frånluftsfläkt
15	Display Timer
16	Visning av Temperaturhanterare
17	Indikator för filterservice
18	Indikator för automatisk frånluftsfunktion
19	Indikator för aktiverad timer
20	Indikator för aktiverad äggtimer
21	Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad

DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: “Slå på spishällen ” utan “Val av kokzon” och “Arbetstemperatur”, eller “Låsfunktion” eller “Timer”).

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Varning! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display visas symbolen H som indikerar att avsvalningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	H

Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Barnlåsfunktionen är aktiverad	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

HÄLLENS FUNKTIONER

● **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● **Pot Detector (Kokkärlsdetektor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

● **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen  .

SPISHÄLLENS FUNKTION

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

● **Påslagning**

Tryck (vidrör) **ON/OFF(1)** på spishällen/frånluftsfläkten. Kontrollampan tänds för att indikera att spishällen/ frånluftsfläkten är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Val av kokzoner**

Vidrör **urvalsfältet (3)** som motsvarar önskad kokzon **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level**

Hällen är försedd med 9 effektnivåer. Dra med fingrarna längs **Valfältet (3)**:

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

● **Power Booster (effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån ), vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå ) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Effektboosterns nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen

● **Bridge-zoner (parallellkoppling)**

Den här funktionen gör det möjligt att använda kokzonen i ett kombinerat läge **FL** (Master) med kokzonen **RL** (Sekundär) och kokzonen **FR** ("Master") med kokzonen **RR** (Sekundär) för att skapa en enda zon med samma effektnivå (totalt 2: 1 till höger och 1 till vänster). Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

• välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda **FL + RL** eller **FR + RR.**

• indikatorn **Bridge (21)** på de båda valda zonerna lyser upp och på displayen på kokzonens **RL** eller **FR** visas symbolen .

• via **Urvalsfältet (3)** för kokzon (Master) blir det möjligt att ställa in Driftsnivå (effekt).

• för att inaktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling) räcker det att upprepa aktiveringsproceduren.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som tillåter att ställa in den, lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

Inaktivera funktionen genom att:

• Välja önskad kokzon.

• Tryck en eller flera gånger på **Urvalsfältet (4)** för att välja den lämpligaste nivån bland dem som är tillgängliga:

Vid ett första tryck aktiveras nivån "Melting":

(16) Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).

Andra trycket aktiverar nivån "Warming":

(16) Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

Tredje trycket aktiverar nivån "Simmer":

(16) Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för att laga till

tomatsåser, köttfärssåser, soppor, grönsakssoppor, genom att hålla en kontrollerad koknivå (idealisk för kokning i vattenbad). Undviker irriterande läckage av livsmedel eller möjlig fastbränning på botten, som är typiskt för dessa tillagningar. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

• Tryck in på nytt för att stänga av.

På displayen i kokzonen som fungerar i Temperature Manager visas symbolen .

● **Key Lock (Knapplås)**

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

• tryck in **(9)**

• Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att aktiveringen verkställts

Upprepa proceduren för att inaktivera.

● **Timer**

Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet).

När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) av automatiskt och användaren informeras om detta med en särskild ljudsignal.

Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen:

• Välj kokzon (en annan effekt än 0)

• Tryck samtidigt in **(8)** för att komma åt Timer-funktionen

• Justera Timerns tidsperiod:

tryck in väljaren **(8)**, för att öka tiden för automatisk avstängning

tryck in väljaren **(8)**, för att minska tiden för automatisk avstängning

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd. På displayen **(15)** visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken som helst knapp på spishällen), medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen .

Obs: på sidan för kokzonens display, med Timer i funktion, visas symbolen **(19)**

Avstängning av Timern:

• välj önskad kokzon.

• ställ in värdet för timern till , genom **(8)**

Obs: funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.

● **Child Lock**

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligt får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

Aktivering:

• tryck in och håll **(9)** och **(10)** intryckta samtidigt, en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad, och sedan visas en på displayerna **(13)** och **(14).**

Upprepa proceduren för att inaktivera.

● **Paus**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

• tryck på **(10)**, på displayen **(13)** och **(14)** visas symbolen

För att inaktivera funktionen:

• tryck på **(10),** inom 10 sekunder. Dra åt höger med fingret längs **Urvalsfältet (3 – RL).** Om åtgärden inte utförs inom tidsgränsen så aktiveras pausfunktionen.

Obs: denna procedur återställer spishällens tillstånd före pausen

Obs: om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

● **Recall**

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

• sätt på spishällen på nytt **on/off (1)** inom 6 sekunder efter avstängningen.

• tryck på **(3)** inom de påföljande 6 sekunderna.

● **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna från 1 till 8.

Aktivering:

• tryck länge på **Urvalsfältet (3)**, på den önskade effekten.

• på displayen visas **(13)**.

● **Egg Timer**

Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).

För Aktivering/Justering:

Med kokzoner aktiva trycker du flera gånger samtidigt på — och + **(8)** tills de båda symbolerna visar ikonen **(20).**

Med kokzoner som inte är aktiva tryck samtidigt på knapparna — och + **(8)**. Mellan de båda symbolerna visas ikonen **(20).**

Med knappen + **(8)** blir det möjligt att ställa in önskad tid. **Vänta någon sekund på att timern startar innan du börjar utföra andra åtgärder.**

När timern har avslutat nedräkningen hörs en ljudsignal (i två minuter, eller också slutar den genom tryck på — eller + **(8)** medan displayen **(15)** blinkar med symbol 0.00.

Avstängning av Timern:

Du kan inaktivera timern när som helst genom att gå in på menyn för **Timer Egg** och trycka på —**(8),** tills timern indikerar 0.00**(15).**

● **Power Limitation (Effektbegränsning)**

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

Obs : inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att trycka in knappen ⏻ **ON/OFF (på/av) (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):

• vidrör och håll kvar knapparna 🔒 + ⏸, tills du hör en kort ljudsignal

• dra samtidigt på **urvalsfälten (3) FL** och **(3) RL**, från vänster mot höger till **urvalsfältens** slut och håll kvar tills en kort ljudsignal hörs.

• displayen Timer **(15)** visar symbolerna CFG för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.

• displayen **(13)** för zon **FL** visar den aktuella inställningen:

Värde	Effekt (KW)
0	7,4 kW (standardinställning)
1	4,5 KW

• dra längs **urvalsfälten (3) FL** för att ändra inställningen av Power Limitation

från vänster till höger för att öka effekten i Kw; från höger till vänster för att minska effekten i Kw

• för att spara det utförda valet, trycker du på knapparna 🔒 + ⏸ , i 1 sekund; en ljudsignal hörs som bekräftar inställningen som gjorts.

FRÅNLUFTSFLÄKTENS FUNKTION

• **Sätta på frånluftssystemet:**

• Vidrör ⏻**ON/OFF (1)** för spishällen/frånluftssystemet.

• Dra på **Urvalsfältet (6)** för att aktivera frånluftssystemet.

• **Frånluftens hastighet (effekt):**

Frånluftssuget är utrustat med 9 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssugningen. Dra med fingrarna längs **Urvalsfältet (6):**

åt höger för att öka frånluftens hastighet (effekt) (0–9);

åt vänster för att minska frånluftens hastighet (effekten) (9–0);

● **Frånluft med Power Booster**

Fläkten är utrustad med 1 extra nivå kallad Power Buster (effektbooster), Denna är tidsinställd och har en varaktighet på 5 minuter.

Välj denna nivå genom att dra med fingrarna längs **Urvalsfältet (6)** bortom nivån 9.

Obs: vid den inställda tidens utgång går effektnivån tillbaka till den tidigare inställda.

● **Timer**

Aktivering av Timer-funktionen för frånluftsfläkten:

• Välj frånluftsfläkten (med en annan hastighet än 0).

• Tryck in — + **(8)** för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)

• ***Justera Timerns varaktighet:***

• Tryck in väljaren + **(8)**, för att öka tiden för automatisk avstängning.

• tryck på väljare — **(8)** för att minska tiden för automatisk avstängning, på displayen **(15)** visas nedräkningen

Obs: vid sidan av frånluftsfläktens display, vid användning av timern, visas symbolen **(19).**

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken knapp som

helst på spishällen), medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen 0.00

Avstängning av Timern:

• välj frånluftszonen

• ställ in timerns värde på 0 via — **(8)**

Obs: funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.

● **Aktivering/inaktivering av indikatorer för filtermättnad.**

Dessa indikatorer är vanligtvis inaktiverade (både för fettfiltret och för filtret med aktivt kol)

Gör så här för att aktivera dem:

• slå på fläkten med ⏻ **ON/OFF (1)**;

• med frånluftsmotorn och kokzonerna avstängda, tryck och håll intryckt **Valfältet (7):** LED **FILTER (17)** och frånluftsfläktens display **(14)** tänds med svagt ljus. På displayen **(14)** visas bokstaven C. Under detta förhållande är det möjligt att fortsätta med aktivering av indikatorn för mättade fettfilter.

• genom att trycka en andra gång på **Urvalsfältet (7)** visas bokstaven F på displayen **(14)**. Under detta förhållande är det möjligt att aktivera luktfiltret med aktivt kol.

• Välj vilket filter som ska aktiveras: Tryck på **Valfältet (6)** och LED **FILTER (17)** tillsammans med LED på displayen **(14)** C eller F går över till starkt ljus, släcks sedan efter 10 sekunder för att indikera att AKTIVERING skett.

För att inaktivera dem upprepar du den åtgärd som beskrivs ovan för aktivering; LED **FILTER (17)** och LED på displayen **(14)** C eller F går tillbaka till svagt ljus, och släcks sedan efter 10 sekunder för att indikera att INAKTIVERING skett.

● **Indikator för filtermättnad**

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

LED för luktfiltrets med aktivt kol/keramik **FILTER (17)** tänds, på displayen **(14)** visas symbolen C i 10 sekunder efter tändningen.

Fettfiltrets LED **FILTER (17)** blinkar; på displayen **(14)** visas symbolen F i 10 sekunder efter tändningen.

● **Reset filtermättnad**

Efter att ha utfört underhåll av filtren (fett och/eller kol/ keramik) trycker du länge på **valfältet (7):** knappen med LED **FILTER (17)** släcks. På detta sätt återställs räkneverket för filteranvändning.

Obs: Upprepa proceduren i händelse av samtidig signal från båda filtren.

● **Automatisk funktion**

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna. När spishällen stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **valfältet (7)**, LED (A) **(18)** tänds för att visa att fläkten arbetar i detta läge.

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt	P	Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
	8-9	Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt	7-8	Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
	3-4	Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
	2-3	Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	1	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF	0	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsingrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

● Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

● Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.

• Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel.

• ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

● D Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

● E Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

● Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med milt flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

• **A Underhåll av fettfiltret:**

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

• **B Underhåll av Luktfilter (Endast för filtreringsversion):**

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Mättnaden på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs.

Luktfiltren ska regenereras enligt följande:

Manuell disk med varmt vatten utan tvål och rengöringsmedel eller **Disk i diskmaskin** med 60/65 °C i cirka 6/7 min. utan användning av tvål och utan porslin för att undvika kontaminering med fett och oljor.

Därefter torkas filtret i ugn utan termoventilering i en temperatur på **max 75 °C** i **50 min..**

OBS! Placera filtret i ugnen långt från elresistanser eller andra eventuella värmekällor.

5. ASSISTANS

FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
E02	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
E0A0A0D03 + ljudsignal F	En kontinuerlig (permanent) aktivering av knappen detekteras. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kokkärl eller köksredskap på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella objekt från spishällen.
För alla andra felsignaler	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

SERVICEKONTOR

Innan ni kontaktar servicekontoret

1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i “Felsökning”.

2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

● Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

● Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.

● Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

● Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

🛒: osat, joissa on tämä symboli, voidaan ostaa erikseen erikoistuneista jälleenmyymälöistä.

*: osat, joissa on tämä symboli, ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joitakin malleja varten ja jotka voidaan ostaa sivustoilla www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

⚠ YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

● Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. ● Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. ● Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● Älä koske tuotteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. ● Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. ● Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. ● ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. ● Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. ● Jos pinnassa on säröjä, sammuta tuote sähköiskuvaaran välttämiseksi ● Tulipalovaara: älä laita mitään keittotason pintojen päälle. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. ●

Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi.

● Jos suodatinten vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna!

⚠ TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ●Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ●Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tästä syystä suorita liitäntä kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 5500 Watt. Tämän ylittäville tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm2.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

WINDOWS-SARJA: Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa). Kun asennetaan Window-anturisarja **(vain IMU-tilassa käytön tapauksessa)**, ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. **Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

VAROITUS: tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

⚠ ASENNUSTURVALLISUUS

● Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja,takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Upotuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennnusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 500mm ylähyllyihin.

Huom.: tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan ohjeita.

• suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

•**Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim.

irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

● **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

● **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudeet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä, akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. KÄYTTÖ

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut: Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on: **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi. **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät. **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin. **Tehokkaampi:** 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

● **Keittoastiat**



Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

• keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;

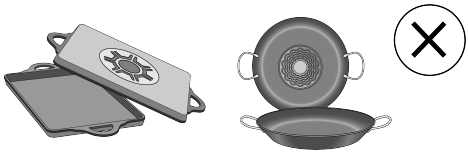
• metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;

• keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;

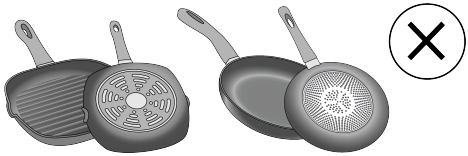
• älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

• Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että

• Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen

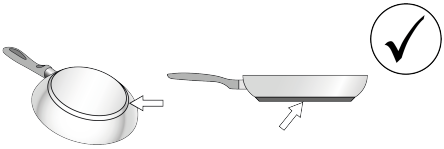


• Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



• Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut.

• Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



●Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

● Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Varoitus: Kypsennyksen suorituskyvyn ja tuotteen laadun ylläpitämiseksi induktioadaptereiden käyttöä EI suositella.

● Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyn keittoalueen keskelle.

IMULAITTEEN KÄYTTÖ

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavilla olevien sarjojen koko valikoiman ja voidaksesi tehdä eri asennukset: sekä suodattavan että imevän.

● Imevä malli:

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

● Suodattava malli:

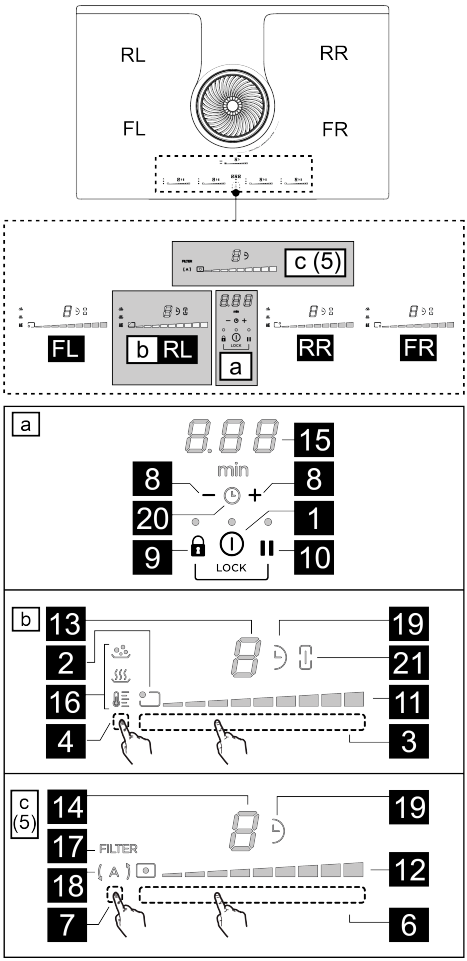
Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tässä tuotteessa on suodattimia ja putkia asennukseen, jossa ilma pääsee ulos kaapista. Jos haluat lisätietoja mukana toimitetuista varusteista, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Tärkeää

Imutoimintoa varten on mahdollista ostaa asennussarja. Tässä tapauksessa hiilisuodatinta ei saa asentaa. Sen lisäksi imutoiminnon asennussarjan käyttö voi edellyttää erilaisen tuulettimen asennusta kuin tässä ohjekirjassa on kuvattu. Osta sen vuoksi ensin imutoiminnon asennussarja ja lue sen mukana tulevat ohjeet, ennen kuin aloitat tuulettimen asennuksen.

3. TOIMINTA

OHJAUSPANEELI



N.	Toiminto
1	Keittotason/imurin ON/OFF -näppäin
2	Keittoalueen asennon osoitin
3	Keittoalueiden valinta
	Power Level -lisäys/vähennys
4	Temperature Manager -toiminnon aktivointi
5	Imurin näppäimet
6	Imurin valinta
	Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys
7	Automaattisten toimintojen aktivointi
	Suodattimien kyllästymisen nollaus
8	Ajastimen kytkeminen päälle
	Ajastinajan lisäys/vähennys
9	Key Lock (näppäinten lukitus)
9+10	Child Lock (lapsilukko)
10	Tauko / Recall

LED	Toiminto
11	Power Level (tehotaso) -näyttö
12	Imunopeuden (tehon) näyttö
13	Keittoalueen näyttö
14	Imurin näyttö
15	Ajastimen näyttö
16	Temperature Manager -näyttö
17	Suodattimien aputoimintojen osoitin
18	Automaattisen imutoiminnan osoitin
19	Käynnissä olevan ajastimen osoitin
20	Käynnissä olevan Egg-ajastimen osoitin
21	Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin

HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

• Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Varoitus! (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P

Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	U
Bridge Zone -toiminto päällä	n
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	u
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	L
Taukotoiminto	II
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

KEITTOTASON OMINAISUUDET

● Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

● Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin "H" avulla.

KEITTOTASON TOIMINTA

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue

● Käynnistys

Paina (hipaise) keittotason/tuulettimen ⏻ **ON/OFF (1)** -toimintoa: merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso on toimintavalmis.

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Keittoalueiden valinta

Kosketa **Valintapalkkia (3)**, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta **FL; RL; RR; FR;**

● 9 Power Level

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa. Selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

● Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason 9 lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason 9 ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

Power Booster -tehotaso näkyy valitun alueen näytöllä symbolilla "P"

● Bridge Zones (Bridge-alueet)

Tämän toiminnon avulla voit työskennellä siten, että yhdistät keittoalueen **FL** (Master) keittoalueeseen **RL** (toissijainen) ja keittoalueen **FR** ("Master") keittoalueeseen **RR** (toissijainen) luomalla yhteisen keittoalueen samalla tehotasolla (2 yhteensä: 1 oikealla ja 1 vasemmalla). Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

• valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää **FL + RL** tai **FR + RR.**

• kahden valitun alueen **Bridge (21)** -osoitin syttyy ja keittoalueen **RL** tai **FR** näyttöön ilmestyy symboli n.

• keittoalueen (Master) **valinta-alueelta (3)** käyttötaso (teho) voidaan asettaa.

• Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon.

● Temperature Manager

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

Toiminnon aktivoimiseksi:

• Valitse haluamasi keittoalue.

• Paina yhden tai useamman kerran **Valintavyöhykettä (4)** valitaksesi sopivimman tason seuraavista:

Ensimmäinen painallus aktivoi "Melting"-tason:

(16) Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

Toinen painallus, "Warming"-taso:

(16) Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman, että kiehumislämpötila saavutetaan.

Kolmas painallus, "Simmer"-taso:

(16) Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaatti- ja jauhelihakastikkeiden, keittojen, minestrone-keittojen kypsentämiseen ylläpitäen hallinnoitua kypsennystasoa

(ihanteellinen keittämiseen vesihauteessa). Välttää epämiellyttävät ruoan ylivuodot tai mahdolliset pohjaan palamiset, jotka kuuluvat näihin kypsennuksiin yleensä. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.

• Paina uudelleen sammuttaaksesi.

Sen keittotason näytössä, joka työskentelee Temperature Manager -tilassa, näkyy symboli .

● **Key Lock (näppäinten lukitus)**

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina **(9)**

• näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

● **Timer (ajastin)**

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka on mahdollista asettaa myös samanaikaisesti jokaiselle keittoalueelle (ja imualueelle).

Asetetun ajan päättyessä keittoalue (tai imualue) sammuu automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle:

• Valitse keittoalue (teho jokin muu kuin 0)

• Paina samanaikaisesti — + **(8)** siirtyäksesi Timer-toimintoon

• Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta + **(8)** lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa

paina valitsinta — **(8)** vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.

Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettuna erilainen Timer; näytölle 0.00 **(15)** ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun keittotason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä), näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy symboli 0.00.

Huomio: kun Timer on käytössä, keittoalueen näytön sivuun ilmestyy symboli **(19)**

Ajastimen sammutus:

• valitse haluamasi keittoalue.

• aseta ajastimen arvoksi 0.00 , seuraavalla: — **(8)**

Huomio:: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

● **Child Lock (lapsilukko)**

Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.

Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina ja pidä samanaikaisesti painettuina kohtia **(9)** ja **(10)**: äänimerkki kertoo, että toiminto on päällä, ja näkyy näytöissä **(13)** ja **(14).**

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

● **Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina **(10)**: näytöissä **(13)** ja **(14)** näkyy symboli

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

• paina **(10),** 10 seuraavan sekunnin kuluessa selaa oikealle sormilla **Valintapalkkia (3 - RL);** Jos toimenpdiettä ei suoriteta tässä ajassa, taukotoiminto pysyy päällä.

Huomio : tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa

Huomio:jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

● **Recall (palautus)**

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• käynnistä uudelleen taso **on/off (1)** 6 sekunnin kuluessa sammutuksesta.

• paina **(3)** seuraavien 6 sekunnin kuluessa.

● **Automatic Heat UP (automaattinen kuumennus)**

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasoille 1–8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina pitkään **valintapalkkia (3)** halutun tehon kohdalla.

• yksi näkyy näytössä **(13)**.

● **Egg Timer**

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

Aktivointi/säätö:

Kun keittoalueet ovat aktiivisia, paina monta kertaa samanaikaisesti kohtia — ja + **(8)**, kunnes kahden symbolin välissä näkyy kuvake 🕒 **(20).**

Kun keittoalueet eivät ole päällä, paina samanaikaisesti näppäimiä — ja + **(8)**. Kahden symbolin väliin ilmestyy kuvake 🕒 **(20).**

Näppäimestä + **(8)** voidaan asettaa haluttu aika. **Odota muutama sekunti ajastimen käynnistymistä ennen lisätoimenpiteisiin ryhtymistä.**

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi): se voidaan keskeyttää painamalla — tai + **(8)**, kun näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy symboli 0.00.

Ajastimen sammutus:

Ajastin voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa siirtymällä **Timer Egg** -valikkoon ja painamalla näppäintä —**(8)**, kunnes ajastimessa näkyy 0.00**(15).**

● **Power Limitation** (tehon vähennys)

Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

Huomio : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä ilman, että näppäintä ⏻ **ON/OFF (1)** painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

Power Limitation asettamiseksi:

• kosketa näppäimiä 🔒 + ⏸ ja jatka niiden koskettamista, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin

• selaa samanaikaisesti **valintapalkkeja (3) FL** ja **(3) RL** vasemmalta oikealle **valintapalkkien** loppuun asti ja jatka koskettamista, kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.

• Timer-näytössä **(15)** näkyvät symbolit CF6 osoittaen, että asetus voidaan tehdä.

• tämänhetkinen asetus näkyy näytössä **(13) FL**-alueella:

Arvo	Teho (KW)
0	7,4 KW (oletusasetus)
1	4,5 KW

• voit muuttaa Power Limitation -asetusta selaamalla **valintapalkkeja (3) FL**

vasemmalta oikealle kilowattien lisäämiseksi ja oikealta vasemmalle kilowattien vähentämiseksi

• valinta tallennetaan pitämällä näppäimiä 🔒 + ⏸ painettuina 1 sekunnin ajan: kuulet äänimerkin, mikä kertoo, että asetus on tehty.

IMULAITTEEN TOIMINTA

• **Imevän järjestelmän käynnistys:**

• Kosketa keittotason/imevän järjestelmän kohtaa ⏻**ON/ OFF (1)**.

• Selaa **Valinta-aluetta (6)** imevän järjestelmän aktivoimiseksi.

● **Imunopeus (-teho):**

Imurissa on 9 imun nopeustasoa (tehoa). Selaa sormilla **Valinta-aluetta (6):**

oikealle päin imunopeuden (tehon) lisäämiseksi (0–9);

vasemmalle päin imunopeuden (tehon) vähentämiseksi (9–0);

● **Imun Power Booster**

Imurissa on 1 lisäimutaso, joka on nimeltään Power Booster: se on ajastettu 5 minuuttiin.

Voit valita sen koskemalla sormilla **Valinta-aluetta (6)** tason 9 yli.

Huomio : kun ajastusaika päättyy, teho palaa aiemmin asetetulle tasolle.

● **Timer (ajastin)**

Timer-toiminnon kytkeminen päälle imurille:

• Valitse imuri (nopeus muu kuin 0).

• Paina — + **(8)** Timer-toimintoon siirtymiseksi (mistä tahansa nopeudesta)

Timerin kestoajan säätö:

• Paina valitsinta + **(8)** lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa.

• paina valitsinta — **(8)**: automaattisen sammutusajan vähentämiseksi. Näytössä **(15)** näkyy lähtölaskenta

Huomio: kun Timer on käytössä, imurin viereen imestyy symboli 🕒 **(19).**

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä), näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy symboli 0.00

Ajastimen sammutus:

• valitse imualue

• aseta ajastimen arvoksi 0 kohdasta — **(8)**

Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

● **Suodattimen kyllästymisen osoittimen päälle/pois päältä laitto.**

Nämä osoittimet ovat yleensä pois päältä (sekä rasvasuodatin että aktiivihiilisuodatin)

Osoittimet laitetaan päälle seuraavasti:

• käynnistä imutaso seuraavasta: ⏻**ON/OFF (1)**;

• kun imumoottori ja keittoalueet ovat sammuksissa, paina ja pidä painettuna **Valinta-aluetta (7):** LED-valo **FILTER (17)** ja imurin näyttö **(14)** syttyvät himmeinä. Näytössä **(14)** näkyy kirjain C; tässä tilanteessa rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin voidaan aktivoida.

• kun painetaan toisen kerran **Valinta-aluetta (7)** , näytössä **(14)** näkyy kirjain F, tämä tilanne mahdollistaa aktiivihiilihajusuodattimen aktivoimisen.

• Kun aktivoitava suodatin on valittu: Paina **Valinta-aluetta (6),** jolloin LED **FILTER (17)** sekä LED näytössä **(14)** C tai F syttyvät kirkkaina. Se sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä osoittaa, että SE ON PÄÄLLÄ.

Ota ne pois käytöstä toistamalla yllä mainittu aktivoinnin menetelmä; LED-valo **FILTER (17)** ja LED-valo näytössä **(14)** C tai F palaavat himmeyden tilaan ja näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä osoittaa POIS PÄÄLTÄ LAITON.

● **Suodattimien kyllästymisen osoitin**

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Aktiivihiilihaju-/keramiikkasuodatin: LED-valo **FILTER (17)** syttyy; näytössä **(14)** näkyy symboli C 10 sekunnin ajan käynnistymisestä.

Rasvasuodatin: LED-valo **FILTER (17)** vilkkuu; näytössä **(14)** näkyy symboli F 10 sekunnin ajan käynnistymisestä.

● **Suodatinten kyllästymisen nollaus**

Kun suodattimet (rasva ja/tai hiili/keramiikka) on huollettu, pidä pitkään painettuna **valinta-aluetta (7)**, kunnes LED-valo **FILTER (17)** sammuu. Näin toimimalla suodatinten käyttölaskuri nollataan.

Huomio: Toista toimenpide, mikäli molempien suodatinten merkinanto tapahtuu samanaikaisesti.

● **Automaattinen toiminta**

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykynsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla. Kun keittoalue sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina lyhyesti **valinta-aluetta (7)**, LED-valo (A) **(18)** syttyy osoittaen, että liesituuletin toimii tässä tilassa.

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho	P	Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen – hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
	3-4	Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
	2-3	Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF	0	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvissä.

Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

KEITTOTASON HUOLTO

● Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

• Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

• Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

• ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

● D Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

● E Metalliritilän puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

IMURIN HUOLTO

● Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

- **A Rasvasuodattimen huolto:**

Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

- **B Hajusuodattimen huolto (vain suodattavalle versiolle):**

Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut.

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella.

Hajusuodatin on regeneroitava seuraavasti:

Käsinpesu kuumalla vedellä ilman saippuaa ja puhdistusaineita tai **konepesu** 60/65 °C:ssa noin 6–7 minuutin ajan ilman saippuaa ja ilman astioita rasva- ja öljykontaminaatioiden välttämiseksi.

Tämän jälkeen suodatin on kuivattava ei-kiertoilmauunissa **enintään 75°C:n lämpötilassa** ssa **50 minuutin.**

VAROITUS! Aseta suodatin uuniin kauas sähkövastuksista tai muista lämmönlähteistä.

5. PALVELU

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
E02	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
E0A0A0D3 + äänimerkki F	Näppäimen jatkuva (pysyvä) painallis havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä.	Puhdista pinta ja poista mahdolliset esineet tasolta.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

NO

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

● Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.

● Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.

● Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

● Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

🛒: Deler merket med dette symbolet kan kjøpes separat hos spesialiserte forhandlere.

*: Deler merket med dette symbolet er tilleggsutstyr som kun medfølger på visse modeller og kan kjøpes direkte fra sidene www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

⚠ GENERELL SIKKERHET

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

● Produktet må være frakoblet strømnettet når installasjonen utføres. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. ● Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. ● Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. • Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. ● Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. ● Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. ● Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe. ● Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. ● Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømnettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren. ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

● Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet. ● Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt ● Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene. ● Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Viktig: Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet. ● Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. ● Ved høye

temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelig delene i apparatet bli varme.

● Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antennelser. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås. ● Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt!

⚠ SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. ● Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. ● Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. ● Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømnettet når det er blitt montert. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. ● Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømnettet. Foreta derfor koblingen til strømnettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter montert i samsvar med gjeldende regler, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. • OBS! Ikke koble produktet til strømnettet før installasjonen er helt ferdig. ● Før man kobler produktet til strømnettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnettets verdier, samt at også stikkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

• Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm2 for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm2.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

• **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at forsyningsledningen er riktig montert.

POWER LIMITATION: produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømnettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

WINDOWS-MONTERINGSSETT Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten). Når Window-sensoren installeres **(og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert)**, vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket. **Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker. Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.**

OBS! Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

⚠ INSTALLASJONSSIKKERHET

• Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

• **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• **Klargjøring av møbel for innebygging:**

• Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 50mm i front, minst 50mm til sidene og minst 500mm i overkant.

NB: I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til

kjøkkenprodusenten.

• For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en luftrist.

• **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (.f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

• **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

● **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte. hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

FORSKRIFTER

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

• Sikkerhet: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. • Ytelse: 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.

BRUKSANBEFALINGER

Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller.

For at luktfjerneren skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

2. BRUK

HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler: Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

BRUK AV BEHOLDERE TIL MATLAGING

• Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjeler som er merket med dette symbolet.

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

• Beholdere som ikke har en helt flat bunn.

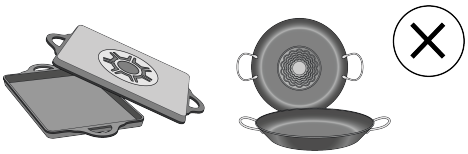
• Beholdere i metall med emaljert bunn.

• Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.

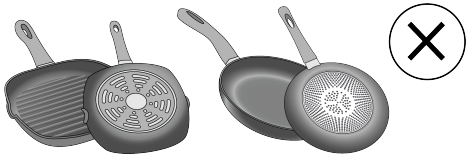
• Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

• Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller pannene kjøpes må man kontrollere følgende:

• Bunnen må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.

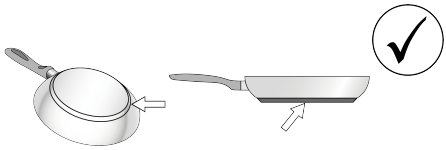


• Bunnen må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



•Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.

• Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



●Gamle kokekar

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

● Anbefalt diameter på grytebunn

VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

OBS! For å opprettholde stekeytelsen og produktkvaliteten anbefales det å IKKE bruke induksjonsadaptere.

● Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjeler og fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonen som er avmerket på platetoppen.

BRUK AV AVTREKKET

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med filtreringsfunksjon med intern resirkulering.

Det henvises til sidene www.elica.com og www.shop.elica.com for informasjon om den komplette serien med tilgjengelige monteringssett, både for filtrerings- og avtrekksfunksjon.

● **Avtrekksversjon:**

Damp og os trekkes ut via en serie med rørkretser (må kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

● **Filterversjon**:

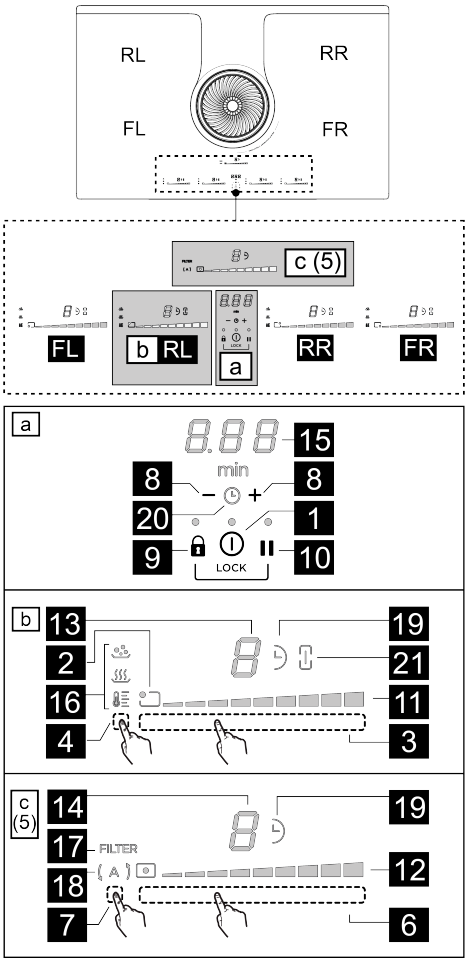
Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet. Dette produktet inkluderer filtre og røropplegg for en installasjon hvor luften trekkes ut fra møbelet. For mer informasjon om medfølgende ekstrautstyr, se den illustrerte delen av denne håndboken.

Viktig

Det er mulig å kjøpe et sett for funksjon med direkte avtrekk. I dette tilfellet skal ikke kullfilteret installeres. Dessuten kan bruken av dette settet kreve en annen installasjon av ventilatoren i forhold til bruksanvisningen i denne håndboken. Derfor skal man kjøpe settet for funksjon med direkte avtrekk og lese instruksjonene som følger med dette før man begynner med installasjonen av ventilatoren.

3. DRIFTSFUNKSJON

KONTROLLPANEL



T.	funksjon
1	ON/OFF på platetoppen / avtrekket
2	Posisjonsindikator for kokesone
3	Valg av kokesone
	Øke/redusere effektnivå
4	Aktivere temperaturfunksjonen
5	Taster for avtrekk
6	Valg av avtrekk
	Øke/redusere hastigheten (effekten) i avtrekket
7	Aktivere automatiske funksjoner
	Reset av filter
8	Aktivere Timer
	Øke/redusere Timer-tid
9	Key Lock (Tastelås)
9+10	Child Lock (Barnesikring)
10	Pause / Recall Minnefunksjon

LED	funksjon
11	Vise Power Level
12	Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
13	Display for kokesoner
14	Display for avtrekk
15	Display for Timer
16	Temperaturkontroll
17	Angir assistanse filter
18	Angir automatisk avtrekk
19	Angir aktiv Timer
20	Angir aktiv Egg-Timer
21	Angir aktiv Bridge-funksjon

FØR MAN STARTER

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav. Av denne grunn:

• **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/ panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

• I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Vær oppmerksom! Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet H for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

funksjon	Verdi
Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H

Pot Detector (Kjeledetektor)	
Bridge Zone aktiv	
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Child Lock aktiv	
Pausefunksjon	
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	

PLATETOPPENS EGENSKAPER

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● **Pot Detector (kjeledetektor)**

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● **Safety Shut Down (sikker apparatstopp)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet .

PLATETOPPFUNKSJON

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

● **Slå på**

Trykk på (berør) **PÅ/AV(1)** platetopp/avtrekk. Kontrollampen slår seg på for å vise at platetoppen er klar for bruk.

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● **Valg av kokesoner**

Berør **Valglinjen (3)** som tilsvarer ønsket kokesone

FL **RL** **RR** **FR**

● **9 Power Level (effektnivå)**

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer. La fingrene gli langs **Valglinjen (3):**

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

● **Power Booster (effektforsterker)**

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået), som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået) og koble inn Power Booster (effektforsterker)

Aktuelt nivå for Power Booster er oppgitt i displayet for den valgte sonen med symbolet

● **Bridge-Zones**

Denne funksjonen gjør at kokesone **FL** (Master) jobber kombinert med kokesone **RL** (Sekundær) og kokesone **FR** ("Master") kombinert med kokesone **RR** (Sekundær) slik at det skapes en enkel sone med samme effektnivå (2 totalt: 1 til høyre og 1 til venstre). Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

For å aktivere Bridge-funksjonen:

• velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke **FL + RL** eller **FR + RR.**

• Indikatoren **Bridge (21)** til de to sonene tennes og i displayet til kokesonen **RL** eller **FR** vises symbolet .

• I **Valgsonen (3)** til kokesonen (Master) vil det være mulig å stille inn driftsnivå (Effekt).

• For å deaktivere Bridge-funksjonen følger man samme prosedyre som for aktiveringen.

● **Temperature Manager (Temperaturkontroll)**

Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål.

For å aktivere-funksjonen:

• Velg den kokesonen som passer best.

• Trykk en eller flere ganger på **Valgsonen (4)** for å velge det nivået som passer best til det aktuelle behovet:

Første gang man trykker aktiveres nivået "Melting":

(16) Finner et effektnivå som er egnet til langsom smelting av delikate produkter uten at det går utover smak og duft (sjokolade, smør osv.).

Andre gang man trykker aktiveres nivået "Warming":

(16) Finner et effektnivå som er egnet til å holde en matrett ved ønsket temperatur på en delikat måte, uten at man når koketemperaturer.

Tredje gang man trykker aktiveres nivået "Simmer":

(16) Finner fram til et effektnivå som er egnet til langtidskoking. Egnet for tomatsauser, kjøttsauser, supper, grønnsakssupper, kontrollert tilberedning (ideell for vannbad). Unngår vond lukt fra matretter eller brente bunner, noe som er et typisk problem for denne typen

tilberedelser. Bruk denne funksjonen først etter at maten har nådd kokepunktet.

• Trykk igjen for å slå av.

I displayet for kokesonen hvor Temperaturkontrollen er i funksjon vises symbolet .

● Key Lock (Tastelås)

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

• trykk på **(9)**

• LED-lampen over tasten vil begynne å lyse når aktiveringen finner sted.

Gjenta operasjonen for å deaktivere.

● Timer

Timer-funksjon er en nedtellingsfunksjon som kan programmeres for hver kokesone (og på avtrekkssonen).

Når den programmerte perioden er utløpt vil kokesonene (eller avtrekkssonen) slå seg av automatisk, og brukeren vil varsles med et akustisk signal.

Aktivere/regulere platetoppens Timer-funksjon:

• Velge ønsket kokesone (effektnivå forskjellig fra 0)

• Trykk samtidig på **(8)** for å få tilgang til Timer-funksjonen

• Regulere varighetstid for Timer:

Trykk på velgeren **(8)**, for å øke tiden for automatisk stopp

Trykk på velgeren **(8)** for å redusere tiden for automatisk stopp

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.

Merknad: Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet **(15)** viser nedtelling for den sist valgte kokesonen i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en lavere tidsverdi.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk en hvilken som helst tast for å stilne signalet), mens displayet **(15)** blinker med symbolet .

Merk: ved siden displayet i kokesonen vises et symbol når Timer-funksjonen er aktiv **(19)**

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• Velg den kokesonen som passer best.

• Still inn verdien for timer-funksjonen , ved hjelp av **(8)**

Merk: Funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

● Child Lock (Barnesikring)

Barnesikringsfunksjonen garanterer at barn ikke kan slå på kokesonene eller avtrekkssonen, og låser alle andre funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.

Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekesonene (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

• Trykk og hold inne samtidig både **(9)** og **(10)**. Et lydsignal vil aktiveres for å varsle om at funksjonen er blitt aktivert,og det vil vises et i displayene **(13)** og **(14).**

Gjenta operasjonen for å deaktivere.

● Pause

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

• Trykk på **(10)**. Displayene **(13)** og **(14)** vil vise symbolet

For å deaktivere funksjonen:

• Trykk på **(10),** i løpet av de neste 10 sekundene, bla mot høyre med fingeren langs **Valglinjen (3 - RL).** Hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil pausefunksjonen forbli aktivert.

Merk: Denne operasjonen tilbakestiller platetoppen før pausen

Merk: Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.

● Recall Minnefunksjon

Minnefunksjonen kan brukes til å tilbakekalle alle innstillinger som er blitt gjort, for eksempel når denne er blitt avslått ved et uhell.

Aktivering:

• Slå på platetoppen igjen med **på/av (1)** innen 6 sekunder fra den ble avslått.

• Trykk på **(3)** innen de neste 6 sekundene.

● Automatic Heat UP

Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå fra 1 til 8.

Aktivering:

• Hold nede ønsket effektnivå på **Valglinjen (3)** for å stille

inn effekten.

• Det vil vises i displayet **(13)**.

● **Egg-Timer**

Egg Timer er en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone).

For Aktivering/Regulering:

Med to aktive kokesoner trykker man flere ganger samtidig på — og + **(8)** inntil ikonet **(20)** vises mellom de to symbolene.

Uten koksoner aktive trykker man samtidig på tastene — og + **(8)**. Ikonet **(20)** vises mellom de to symbolene.

Med tasten + **(8)** er det mulig å stille inn ønsket tid. **Vent noen sekunder til Timeren starter før det foretas noen operasjoner.**

Når Timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, eller slutt ved å trykke på — eller + **(8)** mens displayet **(15)** blinker med symbolet 0.00.

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

Timeren kan deaktiveres når som helst ved å åpne menyen **Timer Egg** og trykke på —**(8)**, inntil Timeren viser 0.00**(15).**

● **Power Limitation (effektbegrenser)**

Funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

Merknad: Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømnettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, uten å trykke på tasten **ON/OFF (1)** .

For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser) :

• Trykk og hold inne begge tastene + inntil det avgis et akustisk signal

• Bla samtidig i **valglinjene (3) FL** og **(3) RL**, fra venstre mot høyre inntil enden på **valglinjene** og hold inne inntil det avgis et kortvarig akustisk signal.

• Timer-displayet **(15)** viser symbolene C F 6 og det er mulig å foreta innstillingen.

• Displayet **(13)** til sonen **FL** viser nåværende programmering:

Verdi	Effekt (KW)
0	7,4 KW (standardinnstilling)
1	4,5 KW

• - For å endre innstillingen til Power Limitation blar man i **valglinjene (3) FL**

fra venstre mot høyre for å øke Kw, fra høyre mot venstre for ¨å redusere Kw.

• For å lagre valget trykker man på tastene + i 1 sekund. Det vil avgis et akustisk signal som bekrefter at innstillingen er blitt utført.

AVTREKKSFUNKSJON

● **Slå på avtrekksfunksjonen:**

• Trykk på **PÅ/AV (1)** platetopp/avtrekk.

• Bla på **Valglinjen (6)** for å aktivere avtrekket.

● **Hastigheten (effekten) i avtrekket:**

Avtrekket er utstyrt med 9 hastighetsnivåer (effekt). La fingrene gli langs **Valgområdet (6):**

Mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-9).

Mot venstre for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (9-0).

● **Power Booster i avtrekk**

Avtrekket er utstyrt med 1 ekstra avtrekksnivå kalt Power Booster. Dette er tidsstyrt og har en varighet på 5 minutter.

For å velge den blar man med fingeren langs **Valgområdet (6)** over nivået 9.

Merknad: Når tiden løper ut vil effekten gå tilbake til nivået som ble stilt inn tidligere.

● **Timer**

Aktivere avtrekkets Timer-funksjon:

• Velg avtrekk (annen hastighet enn 0).

• Trykk på — + **(8)** for å få tilgang til Timer-funksjonen (fra et hvilket som helst hastighetsvalg).

Regulere varighetstid for Timer:

• Trykk på velgeren + **(8)**, for å øke tiden for automatisk stopp.

• Trykk på velgeren — **(8)** for å redusere tiden for automatisk stopp. I displayet **(15)** vil det vises en nedtelling

Merk: Ved siden av displayet til avtrekket vises et symbol **(19)** når Timer-funksjonen er aktiv.

Når Timeren har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk en hvilken som helst tast for å stilne signalet), mens displayet **(15)** blinker, med symbolet 0.00

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• Velg ønsket avtrekkssone

• Still inn verdien for timer-funksjonen 0, ved hjelp av — **(8)**

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

● **Aktivere/deaktivere indikatorer for filtermetning.**

Disse indikatorene er vanligvis deaktivert (både for fettfilter og for filter med aktivt karbon)

Gjør som forklart for å aktivere:

• Slå på den innebygde ventilatoren med ⏻ **PÅ/AV (1)**.

• Når avtrekksmotor og kokesoner er avslått, holder man inne **Valgområde (7):** LED-lampen **FILTER (17)** og displayet til avtrekket **(14)** tennes ved lav lysstyrke. I displayet **(14)** vil bokstaven C vises. I denne tilstanden er det mulig å aktivere indikatoren for mettet fettfilter.

• Ved å trykke enda en gang på **Valgområdet (7)** vil displayet **(14)** vise bokstaven A. I denne tilstanden kan man aktivere luktfilteret med aktivt karbon.

• Velg hvilket filter som skal aktiveres: Trykk på **Valgområde (6)** og LED-lampen **FILTER (17)** sammen med LED-lampen i displayet **(14)** C eller A for å gå til sterk lysstyrke. Deretter vil den slå seg av i 10 sekunder, som betyr at AKTIVERING er utført.

For å deaktivere gjentar man operasjonen gjengitt over for aktivering. LED-lampen **FILTER (17)** og LED-lampen i displayet **(14)** C eller A går tilbake til lav lysstyrke, og etter 10 sekunder vil de slukke, for å vise at DEAKTIVERING er blitt utført.

● **Indikator for filtermetning**

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Luktfilter med aktivt karbon / keramisk luktfilter: LED-lampen **FILTER (17)** tennes. I displayet **(14)** vises symbolet C i 10 sekunder fra tenning.

LED-lampen **FILTER (17)** for fettfilteret tennes. I displayet **(14)** vises symbolet A i 10 sekunder fra tenning.

● **Tilbakestilling av filtermetning**

Etter å ha foretatt vedlikehold av filtrene (fett og/eller karbon/keramikk) trykker man lenge på **valgområdet (7):**. LED-lampen **FILTER (17)** slukkes. På denne måten vil filtertelleren nullstilles.

Merknad: Gjenta operasjonen hvis begge filtrene gir fra seg varsel samtidig.

● **Automatisk maskinfunksjon**

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen. Når kokesonene slås av tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og vonde lukter fjernes.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på **valgområdet (7)**. LED-lampen (A) **(18)** begynner å lyse for å vise at avtrekket har endret modus.

EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå		Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	P	Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker fortere, eller ved at avkok varmes opp fortere.
	8-9	Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfryste produkter, koke hurtig
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidssteking, vispe pasta
	3-4	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	2-3	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF	0	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4. VEDLIKEHOLD

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

● Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

• Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

• Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.

• IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

● D Rengjøring av væskebeholder :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

● E Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

● Rengjøring av avtrekk:

I forbindelse med rengjøring må man **UTELUKKENDE** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.

IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!

Ikke bruk slipende produkter. **IKKE BRUK SPRIT!**

- **A Vedlikehold av fettfilter:**

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

- **B Vedlikehold karbonfilter (kun for filtreringsversjon):**

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene.

Luktfilter må regenereres som vist her:

Manuell vask med varmt vann uten såpe og vaskemidler, eller **Vask i tom oppvaskmaskin** ved 60/65°C i cirka 6/7 min. uten å bruke såpe, for å unngå forurensning med fett og oljer.

Filteret må deretter tørkes i ventilert ovn ved en temperatur på **Maks 75°C** i **50 min..**

VÆR OPPMERKSOM! Sett filteret i ovnen langt fra varmeelementene eller andre varmekilder.

5. ASSISTANSE

FEILSØKINGSTABELL

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
E→2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
E→A→A→0→3 + lydsignal H	Det oppdages en kontinuerlig aktivering (permanent) av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder.	Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, over brukergrensesnitt.	Rengjør overflateen, fjern eventuelle gjenstander fra toppen.
For alle andre feilsignaler	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

SERVICESENTER

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

DA

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

● Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.

● Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.

● Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

● Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

🛒: Genstande markeret med dette symbol kan købes separat hos specialforhandlere.

✱: Genstande markeret med dette symbol er ekstraudstyr, som kun er tilgængeligt for nogle modeller. De kan købes på webstederne www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

⚠ GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger:

● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. ● Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet ● Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Sluk for kogezonen, når tilberedningen er afsluttet. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følge altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene. ●- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Alluminumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre

genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezoner. ● Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme.

● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret!

⚠ SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor udføres med en flerpolet afbryder, der er i overensstemmelse med reglerne for installation, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

POWER LIMITATION: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionérdet elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

WINDOWS-KIT: Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten). Ved at installere et Window sensor KIT **(kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND)**, vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

⚠ SIKKERHED VED INSTALLATION

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

● **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

• Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal

være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og mindst 500mm til overskabene.

NB: Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

• for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

● **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

● **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

LOVREGULERING

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

• Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233;•:Præstation: 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.

FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

2. BRUG

BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele: Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

BRUG KOGEBEHOLDERE

● **Kogebeholdere**



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

• Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad

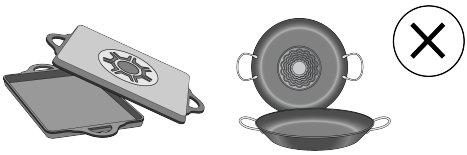
• Udstyr i metal med emaljeret bund

• Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade

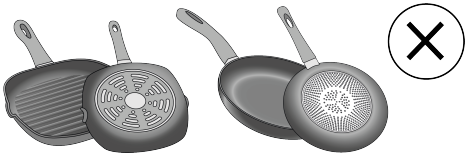
• Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

• Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:

• at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, ogg madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning

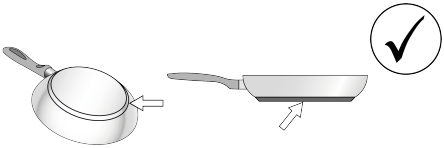


• at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



• at bunden er flad og ikke er ru.

• Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



●Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnet til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

● Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

Advarsel: For at bevare tilberedningsydeevnen og produktkvaliteten anbefales det IKKE at bruge induktionsadaptere.

● Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezonen; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezonen, der er tegnet på kogepladen.

BRUG AF SUGEAPPARATET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

Se websiderne www.elica.com og www.shop.elica.com for at se hele udvalget og de forskellige installationer med hhv. udsugning eller recirkulation.

● Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medfører en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højest være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

● Filtrerende udgave:

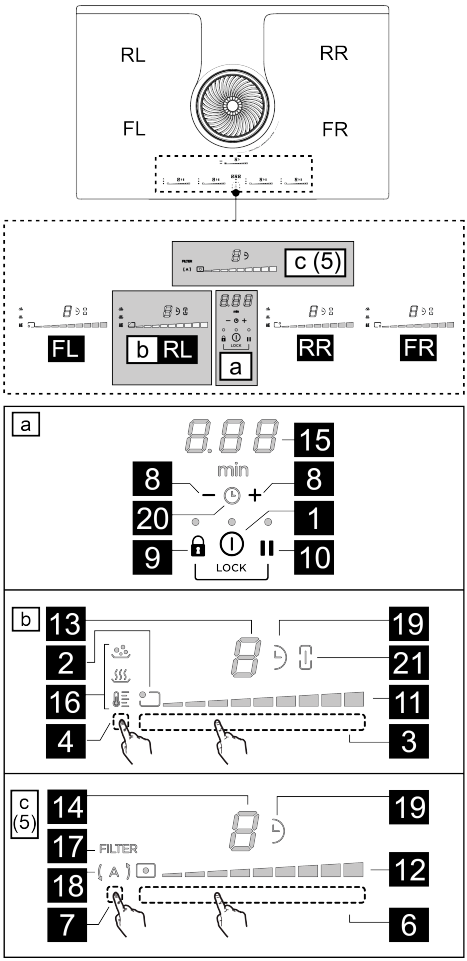
Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltre, før den sendes tilbage til i rummet. Dette produkt inkluderer filtre og rør til en installation, der gør, at luften kan at slippe ud af møblet. Se den illustrerede del af denne manual for flere oplysninger om det medfølgende tilbehør.

Vigtigt

Der kan købes et sæt til den sugende funktion. I dette tilfælde skal kulfilteret ikke installeres. Desuden vil brug af sættet til den sugende udgave eventuelt kræve en anderledes installering af emhætten i forhold til beskrivelserne i denne vejledning; derfor bør man først købe sættet til den sugende udgave, og læse vejledningen vedlagt sættet, før emhætten installeres.

3. DRIFT

BETJENINGSPANEL



T.	Funktion
1	ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2	Kogezonepositionsindikator
3	Valg af kogezoner
	Forøgelse/Reduktion af Power Level
4	Aktivering af Temperatur Manager
5	Knapper til sugeapparat
6	Sugeapparatmarkering
	Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7	Aktivering af automatiske funktioner
	Nulstilling af filtermætning
8	Timer aktivering
	Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9	Key Lock (Tastblokering)
9+10	Child Lock (børnesikring)
10	Pause / Recall

LED	Funktion
11	Power Level visning
12	Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13	Kogezonens display
14	Sugeapparatets display
15	Timerens display
16	Visualisering Temperatur Manager
17	Indikator til filterassistance
18	Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19	Indikatoren Aktiv Timer
20	Indikatoren Aktiv Timer Egg
21	Indikatoren Aktiv Bridge

DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

• Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezonen" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

Advarsel! I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet H for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H

Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

● **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

● **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.

● **Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)**

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

● **Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)**

Hvis en eller flere kogezoner slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet  .

KOGEPLADENS FUNKTION

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone

● **Tænding**

Tryk på (berør let)  **ON/OFF (1)** kogeplade/ sugeapparat, indikatorlyset tændes for at angive, at kogepladen/sugeapparatet er klar til brug.

Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Valg af kogezoner**

Tryk på **vælgerbjælken (3)** ud for den ønskede kogezone  **FL;**  **RL;**  **RR;**  **FR;**

● **9 Power Level (Styrkeniveau)**

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3):**

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau ), der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau ), og aktivér Power

Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet

● **Bridge Zones (forening af kogezoner)**

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezonen  **FL** (Master) med kogezonen  **RL** (Sekundær) og kogezonen  **FR** ("Master") med kogezonen  **RR** (Sekundær) så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau (2 i alt: 1 til højre og 1 til venstre). Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt **FL + RL** eller **FR + RR.**

• Indikatoren  **Bridge (21)** for de to valgte zoner tænder, og symbolet  vises på displayet for kogezone **RL** eller **FR** .

• med **Området for valg (3)** for kogezonen (Master) er det muligt at indstille niveauet (effekten).

• det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

For at aktivere funktionen:

• Vælg den ønskede kogezone.

• Tryk en eller flere gange på **Området for valg (4)**, for at vælge det bedst egnede niveau blandt de disponible:

Første tryk aktiverer niveauet "Melting":

 **(16)** Finder et effektniveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

Andet tryk niveauet "Warming":

 **(16)** Finder et effektniveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå kogepunktet.

Tredje tryk niveauet "Simmer":

 **(16)** Finder et effektniveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsaucer, kødsaucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kogeniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i

kog.

• Tryk igen herpå, for at slukke.

På displayet til den kogezone, som virker i Temperature Manager, vises symbolet .

● **Key Lock (Tastblokering)**

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

• Tryk på **(9)**

• lysdioden over tasten tænder, hvilket angiver at den er aktiveret

Gentag handlingen for at deaktivere.

● **Timer**

Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszonen).

Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezonerne (eller udsugningszonen) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.

Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen:

• Vælg kogezonen (effekt forskellig fra 0)

• Tryk samtidigt på **(8)** for at åbne Timer-funktionen

• Justér Timerens varighedstid:

Tryk på valgknappen **(8)**, for at øge den automatiske slukningstid

tryk på valgknappen **(8)**, for at nedsætte den automatiske slukningstid

Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezoner.

Bemærk: Hver kogezone kan have indstillet en forskellig Timer; på displayet **(15)** visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen) , mens display **(15)** blinker, med symbol .

Bemærk: Ved siden af kogezonens display, mens Timeren er i brug, vises symbolet **(19)**

Sådan slukkes timeren:

• vælg den ønskede kogezone.

• indstil timerens værdi til , med **(8)**

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

● **Child Lock**(børnesikring)

Child Lock systemet undgår, at børn risikerer tilfældigvis at tænde for kogezonerne og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion.

Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezonerne (og udsugningszonen) der er slukket.

Aktivering:

• tryk og hold samtidig **(9)** og **(10),** et akustisk signal indikerer at funktionen er aktiv,og der vises et på display **(13)** og **(14).**

Gentag handlingen for at deaktivere.

● **Pause**

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

• tryk på **(10)**, symbolet vises på display **(13)** og **(14)**

Inaktivering af funktionen:

• tryk på **(10),** indenfor de næste 10 sekunder, rul mod højre med fingeren langs **Markeringslinjen (3 - RL);** Hvis operationen ikke udføres inden for denne tid, forbliver pausefunktionen aktiv.

Bemærk: denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen

Bemærk: hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

● **Recall**

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.

Aktivering:

• tænd kogepladen **on/off (1)** igen indenfor 6 sekunder efter slukning.

• tryk på **(3)** inden de næste 6 sekunder.

● **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

• Tryk langvarigt på den ønskede effekt på **Markeringslinjen (3)**.

• der vises en på displayet **(13)**.

● **Egg Timer**

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezonerne (og af udsugningszonen).

Aktivering/Justering:

Med kogezoner aktiveret, skal man trykke flere gange på — og + **(8)** samtidigt, indtil ikonet ⏲ **(20)** vises mellem de to symboler.

Med ikke-aktive kogezoner skal man trykke på knapperne — og + **(8)** samtidigt. Ikonet ⏲ **(20)** vises mellem de to symboler.

Brug knappen + **(8)** til at indstille den ønskede tid. **Vent et par sekunder på, at timeren starter, før du udfører andre handlinger.**

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den, hvis der trykkes på — eller + **(8),** mens display **(15)** blinker med symbolet 0.00.

Sådan slukkes timeren:

Timeren kan deaktiveres på et hvilket som helst tidspunkt ved at åbne menuen **Timer Egg** ved at trykke på —**(8)**, indtil timeren viser 0.00**(15).**

● **Power Limitation**

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoner reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.

Bemærk: justeringen skal gennemføres med slukket plade, uden at trykke på tasten ⏻ **ON/OFF (1),** når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

• tryk og hold tasterne 🔒 + ⏸ nede, indtil et kort lydsignal udsendes

• rul samtidigt på **markeringslinjerne (3) FL** og **(3) RL**, fra venstre mod højre til enden af **markeringslinjerne** og hold dem indtil et kort lydsignal udsendes.

• displayets Timer **(15)** viser symbolerne CFG hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen.

• displayet **(13)** på zonen **FL** viser den aktuelle indstilling:

Værdi	Effekt (kW)
0	7,4 KW (standardindstilling)
1	4,5 KW

• indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle på **vælgerlinjen (3) FL**

fra venstre mod højre for at øge Kw; fra højre mod venstre for at reducere Kw

• valget gemmes ved at trykke samtidig på knapperne 🔒 + ⏸ i 1 sekund; et lydsignal udsendes for at bekræfte, at indstillingen er gemt, og funktionen lukkes.

UDSUGNINGENS FUNKTION

● **Tænding af sugesystemet:**

• Tryk på ⏻**ON/OFF (1)** på kogeplade/udsugningssystem.

• Rul på **Området for valg (6)** for at aktivere udsugningssystemet.

● **Udsugningshastighed (effekt):**

Udsugningen er udstyret med 9 hastighedsniveauer (effekt). Stryg med fingrene langs **Området for valg (6):**

mod højre for at øge hastigheden (effekt) af udsugningen (0-9);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) af udsugningen (9-0);

● **Power Booster udsugning**

Emhætten er udstyret med 1 ekstra sugeniveau kaldet Power Buster. Dette er tidsindstillet og varer i 5 minutter.

For at vælge det, skub dine fingre langs **Området for valg (6)** ud over niveauet 9.

Bemærk: ved slutningen af timingtiden vender strømmen tilbage til det tidligere indstillede niveau.

● **Timer**

Aktivering af funktionen Timer for sugeapparatet:

• Vælg sugeapparatet (hastighed forskellig fra 0).

• Tryk på — + **(8)** for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)

Justér Timerens varighed:

• Tryk på valgknappen + **(8)**, for at øge den automatiske slukningstid.

• tryk på valgknappen — **(8)**, for at øge den automatiske slukningstid, på display **(15)** vises nedtællingen

Bemærk: Ved siden af sugeapparatets display, mens Timeren er i brug, vises symbolet ⏲ **(19).**

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display **(15)** blinker, med symbol 0.00

Sådan slukkes timeren:

• vælg udsugningszone

• indstil timerens værdi til 0, med — **(8)**

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

● **Aktivering/deaktivering af indikatorer for filtermætning.**

Disse indikatorer er normalt deaktiveret (både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)

Aktiver ved at følge disse trin:

• tænd for udsugningen ved hjælp af ⏻ **ON/OFF (1)**;

• med slukket udsugningsmotor og kogezoner, tryk og hold på **Området for valg (7):** lysdioden **FILTER (17)** og sugeapparatets display **(14)** lyser ved svag lysstyrke. Displayet **(14)** viser bogstavet C; I denne tilstand er det muligt at aktivere indikatoren for fedtfiltermætning.

• ved at trykke på **Området for valg (7)** anden gang vises bogstavet F i displayet **(14)**; denne tilstand gør det muligt at aktivere det aktiverede kulfilter.

• Vælg, hvilket filter der skal aktiveres: Tryk på **Området for valg (6)** og lysdioden **FILTER (17)** sammen med lysdioden i displayet **(14)** C eller F skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er AKTIVERET.

For at deaktivere dem gentages trinene, der er beskrevet ovenfor for aktivering; lysdioden **FILTER (17)** og lysdioden i displayet **(14)** C eller F vender tilbage til lav lysstyrke og slukker derefter efter 10 sekunder for at angive DEAKTIVERINGEN.

● **Indikator til filtermætning**

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Aktivt kul/keramisk filter lysdioden **FILTER (17)** tænder; displayet **(14)** viser symbolet C i 10 sekunder efter tænding.

Fedtfilter lysdioden **FILTER (17)** blinker; displayet **(14)** viser symbolet F i 10 sekunder efter tænding.

● **Nulstil filtermætning**

Efter filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er blevet serviceret, skal man trykke længe på **markeringszonen (7): FILTER**-lysdiodeknappen **(17)** slukker. På denne måde nulstilles filterforbrugstælleren.

Bemærk: Gentag operationen i tilfælde af samtidig signalering for begge filtre.

● **Automatisk drift**

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne. Når kogepladen slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode (A) **(18)** lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

EFFEKTTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	P	Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	8-9	Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	6-7	Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	3-4	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
	1	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF	0	Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezonerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen ikke længere er synlig.

For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

● Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

• Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

• Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovnrens eller pletfjernere.

• DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

● D Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

● E Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

● Rengøring af sugeapparat:

Brug **UDELUKKENDE** en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

• **A Vedligeholdelse af fedtfiltre:**

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

• **B Vedligeholdelse af lugtfilter (Kun til filtreringsversion):**

Opfanger lugt fra madlavning.

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret.

Lugtfilteret skal regenereressom angivet nedenfor:

Manuel vask med varmt vand uden brug af sæbe og rengøringsmidler **Vask i opvaskemaskine** ved 60/65°C i ca. 6-7 min. uden brug af sæber og uden, at der er service til stede for at undgå kontaminering med fedt og olier.

Filteret skal derefter tørres i en ikke-ventileret ovn ved en temperatur på **højst 75°C** i **50 min..**

OBS! Anbring filteret i ovnen væk fra elektriske varmeapparater eller andre mulige varmekilder.

5. ASSISTANCE

FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
E02	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E0A0A0A03 + lydsignal 1	Der registreres en kontinuerlig (permanent) aktivering af tasten. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryder eller køkkenudstyr på brugergrænsefladen.	Rengør overfladen, fjern eventuelle genstande fra pladen.
Til alle de andre fejlsignaleringer	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under “Fejlfinding”.
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

PL

Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek 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 przystąpieniom 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, dostarczanymi tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

⚠ BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

● Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek 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 pokrywki na

powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać 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 wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek 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 flambirowania. ● 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!

⚠ 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.

● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm2 dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm2.

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę oo podobnych kwalifikacjach.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.

POWER LIMITATION: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

KIT WINDOWS: Produkt jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta). Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window **(tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA),** zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany będzie zamknięte. **Podłączenie elektryczne ZESTAWU do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny. ZESTAW musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.**

UWAGA: okablowanie zestawu, które należy podłączyć do produktu musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV). Producent tego urządzenia uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub

nieprawidłową instalacją Zestawu.

⚠ 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

● **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

● Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

• 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.

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.

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

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 przeciwtłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. UŻYTKOWANIE

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety: W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest: **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni. **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy. **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia. **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

● 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;

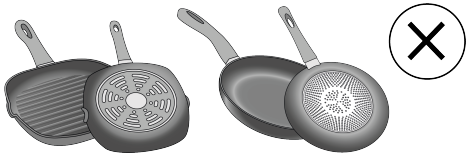
• naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;

• 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 sprawdzić, czy:

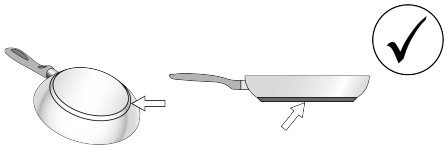
• Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania

• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



• Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.

• Odejmują one powierzchnię kontaktu pomiędzy 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.

Uwaga: Aby zachować wydajność gotowania i jakość produktu, NIE należy stosować adapterów indukcyjnych.

● Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody; Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania;Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.

Na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com można zapoznać się z pełną gamą dostępnych zestawów, w celu wykonania różnych instalacji, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

● 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 osiągów 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).

● **Wersja Filtrująca**:

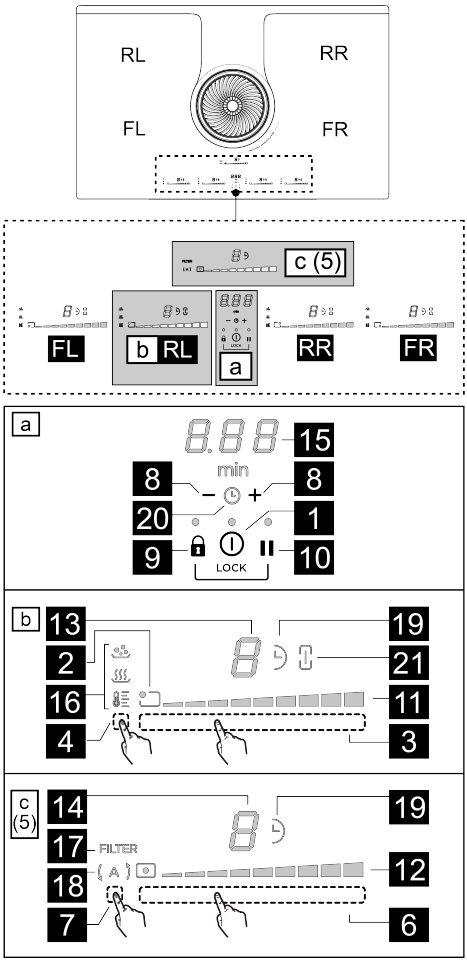
Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt zawiera filtry i przewody rurowe do instalacji, która umożliwi wylot powietrza z mebla. Więcej informacji na temat dostarczonych akcesoriów można znaleźć w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Ważne

Możliwe jest zakupienie zestawu do czynności zasysania. W tym przypadku filtr węglowy nie powinien być zainstalowany. Poza tym używanie zestawu zasysania może wymagać zainstalowania okapu innego niż ten przedstawiony w tej instrukcji, w związku z tym przed rozpoczęciem instalowania okapu, należy zakupić zespół zasysania i zapoznać się z instrukcjami załączonymi do zestawu.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



P.	Funkcja
1	ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2	Wskaźnik strefy grzewczej
3	Wybór stref grzewczych
	Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level
4	Aktywacja Temperature Manager
5	Przyciski okapu
6	Wybór okapu
	Zwiększenie/Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania

7	Aktywacja funkcji automatycznych
	Reset saturacji filtrów
8	Aktywacja Timera (Czasomierza)
	Wydłużenie/Skrócenie czasu Timera
9	Key Lock (Blokada Przycisków)
9+10	Child Lock
10	Pauza / Recall

LED	**Funkcja**
11	Wizualizacja Power Level
12	Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
13	Wyświetlacz strefy grzewczej
14	Wyświetlacz okapu
15	Wyświetlacz Timera
16	Wizualizacja Temperature Manager
17	Wskaźnik braku filtrów
18	Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania
19	Wskaźnik aktywnego Timera
20	Wskaźnik aktywnego Timera Egg
21	Wskaźnik aktywnego Bridge

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

• Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.

• W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną" bez „Wybrać strefę grzewczą" i „Temperatura pracy", lub „Funkcja Lock" (Blokada) lub „Timer" (Czasomierz).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Uwaga! W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref grzewczych pojawi się symbol „H" wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	**Wartość**
Włączona strefa grzewcza	0
Power Level (Poziom Mocy)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	u
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączone)	n
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	u
Aktywna funkcja Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)	L
Funkcja Pauzy	II
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	A

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

● **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)**

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)**

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu H.

DZIAŁANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● **Włączenie**

Wcisnąć (dotknąć) ⏻ **ON/OFF (1)**, na płycie kuchennej/ okapie. Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna z wyciągiem jest gotowa do użytku.

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Wybór stref grzewczych**

Dotknąć **Paska wyboru (3)** odpowiadającego żądanej strefie grzewczej **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level (Poziom Mocy)**

Płyta posiada 9 poziomów mocy. Przesunąć palec wzdłuż **Paska wyboru (3):**

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

● **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu 9), który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Pasku wyboru (3)** (powyżej poziomu 9) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem P

● **Bridge Zones (Strefy Łączone)**

Ta funkcja pozwala na działanie strefy **FL** (Główna) ze strefą **RL** (Drugorzędna) i strefy **FR** (Głównej) ze strefą **RR** (Drugorzędną) w trybie kombinowanym, tworząc jedną strefę z tym samym poziomem mocy (razem 2: 1 z prawej i 1 z lewej). Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

• jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć **FL + RL** lub **FR + RR.**

• Wskaźnik **Bridge (21)** dwóch wybranych stref podświetla się i na wyświetlaczu strefy grzewczej **RL** lub **FR** pojawia się symbol n.

• za pomocą **Strefy wyboru (3)** strefy grzewczej (Głównej) można ustawić Poziom (Mocy) pracy.

• aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji.

● **Temperature Manager (Manager Temperatury)**

Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie domyślnej temperatury, jak najlepszej dla uzyskania oczekiwanego rezultatu.

Aby uaktywnić Funkcję:

• Wybrać żądaną strefę grzewczą.

• Wcisnąć raz lub kilkakrotnie **Strefę wyboru (4)** w celu wybrania najodpowiedniejszego poziomu z pośród tych dostępnych:

Po pierwszym wciśnięciu uaktywnia się poziom „Melting”:

(16) Określa poziom mocy odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów bez zmiany ich właściwości (czekolada, masło itp.).

Drugie wciśnięcie uaktywnia poziom „Warming”:

(16) Określa poziom mocy odpowiedni do utrzymania temperatury przygotowanych potraw w delikatny sposób, nie osiągając temperatury wrzenia.

Trzecie wciśnięcie uaktywnia poziom „Simmer”:

(16) Określa poziom mocy odpowiedni do gotowania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy okres czasu. Odpowiedni do gotowania sosów pomidorowych, ragu i zup, z zachowaniem kontrolowanego poziomu gotowania (idealny do gotowania w łaźni wodnej). Zapobiega rozlewaniu żywności na zewnątrz garnka lub możliwego przypalenia do dna, typowych w przypadku takiego rodzaju gotowania. Używać takiej funkcji po uprzednim ugotowaniu produktu.

• Jeszcze raz wcisnąć w celu wyłączenia .

Na wyświetlaczu strefy grzewczej pracującej z funkcją Temperature Manager pojawi się symbol U.

● **Key Lock (Blokada Przycisków)**

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

• nacisnąć na **(9)**

• podświetli się LED nad przyciskiem, wskazując uaktywnienie

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● **Timer**

Funkcja Timer to czasomierz, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).

Po upływie ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączy się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timera na płycie kuchennej:

• Wybrać strefę grzewczą (moc inna niż 0)

• Równocześnie wcisnąć **(8)** , aby wejść do funkcji Timer

• Ustawić czas trwania Timera:

wcisnąć przełącznik **(8)**, aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik **(8)**, aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.

Uwaga: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną wartość Timera; na wyświetlaczu 0.00 **(15)** pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając jakikolwiek przycisk), a wyświetlacz **(15)** będzie migał z symbolem 0.00.

Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, w której jest używany Timer, pojawia się symbol **(19)**

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać żądaną strefę grzewczą.

• ustawić wartość timera na 0.00 za pomocą **(8)**

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)

Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.

Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.

Aktywacja:

• jednocześnie wcisnąć i przytrzymać **(9)** i **(10)**, sygnał dźwiękowy wskaże, że funkcja jest aktywna i wyświetli się L na wyświetlaczach **(13)** i **(14).**

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

• wcisnąć **(10)**, na wyświetlaczach **(13)** i **(14)** wyświetli się symbol II

Aby dezaktywować funkcję:

• wcisnąć **(10)** w ciągu kolejnych 10 sekund, przesunąć palem w prawo wzdłuż **Paska wyboru (3 - RL);** jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie, funkcja pauzy pozostaje aktywna.

Uwaga: taka czynność przywraca stan płyty do stanu przed pauzą

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, Funkcja Pauzy nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

● **Recall (Przywrócenie)**

Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

• ponownie włączyć płytę **on/off (1)** w ciągu 6 sekund od wyłączenia.

• wcisnąć **(3)** w ciągu kolejnych 6 sekund.

● **Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Funkcja ta jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

Aktywacja:

• wcisnąć na dłuższą chwilę na żądaną moc na **Pasku Wyboru (3)**.

• jest wyświetlana na wyświetlaczu A **(13)**.

● **Egg Timer**

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

W celu Aktywacji/Regulacji:

Gdy strefy grzewcze są aktywne, kilkakrotnie jednocześnie wcisnąć − i + **(8)**, dopóki nie pojawi się ikona **(20)** pomiędzy dwoma symbolami.

Gdy strefy grzewcze są nieaktywne, jednocześnie wcisnąć przyciski − i + **(8)**. Pomiędzy dwoma symbolami pojawi się ikona **(20).**

Za pomocą przycisku + **(8)** można ustawić żądany czas. **Przed wykonaniem innych czynności, poczekać kilka sekund na uruchomienie timera.**

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty; można wyłączyć sygnał wciskając − lub + **(8)**) a wyświetlacz **(15)** będzie migał z symbolem 0.00.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

W każdej chwili można dezaktywować timer, wchodząc do menu **Timer Egg**, wciskając −**(8)**, dopóki timer nie wskaże 0.00**(15).**

• **Power Limitation (Ograniczenie Mocy)**

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór i regulując moc poboru wszystkich aktywnych stref grzewczych, aby całkowity pobór płyty nie przekraczał ustawionego maksymalnego poziomu poboru.

Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, bez wciskania przycisku **ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci

elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):

• dotknąć i przytrzymać przyciski 🔒 + ⏸, dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy

• jednocześnie przesunąć wzdłuż **pasków wyboru (3) FL** i **(3) RL**, z lewej w prawo do **ich końca** i przytrzymać, do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego.

• na wyświetlaczu Timera (**15**) pojawią się symbole CF6 wskazujące możliwość wykonania ustawienia.

• na wyświetlaczu **(13)** strefy **FL** pojawi się bieżące ustawienie:

Wartość	**Moc (KW)**
0	7,4 KW (ustawienie domyślne)
1	4,5 KW

• aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć palcem na **pasku wyboru (3) FL**

z lewej w prawo, aby zwiększyć Kw; z prawej w lewo, aby zmniejszyć Kw

• aby zapisać wybór, wcisnąć przez 1 sekundę przyciski 🔒 + ⏸, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, potwierdzającego ustawienie.

DZIAŁANIE OKAPU

• **<u>Włączenie systemu wyciągowego:</u>**

• Dotknąć ⏻**ON/OFF (1)** płyty kuchennej/systemu wyciągowego.

• Przesunąć na **Strefie Wyboru (6),** aby uaktywnić system wyciągowy.

• **<u>Prędkość (moc) zasysania</u>**:

Okap posiada 9 poziomów prędkości (mocy) zasysania. Przesunąć palec wzdłuż **Strefy wyboru (6):**

w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-9);

w lewo, aby zmniejszyć prędkość(moc) zasysania (9-0);

● **<u>Power Booster (Wzmacniacz Mocy) Zasysania</u>**

Odkurzacz jest wyposażony w 1 dodatkowy poziom zasysania o nazwie Power Buster, który jest regulowany czasowo i trwa 5 minut.

Aby go wybrać przesunąć palem wzdłuż **Strefy wyboru (6)** poza poziom 9.

Uwaga: po upływie ustawionego czasu, moc powróci do poprzednio ustawionego poziomu.

● **<u>Timer</u>**

Aktywacja funkcji Timera na okapie:

• Wybrać okap (prędkość inna niż 0).

• Wcisnąć — + **(8)**, aby wejść do funkcji Timera (w każdej prędkości)

Ustawić czas trwania Timera:

• Wcisnąć przełącznik + **(8)**, aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia.

• wcisnąć przełącznik — **(8)**, aby skrócić czas automatycznego wyłączenia, na wyświetlaczu **(15)** pojawi się odliczanie

Uwaga: z boku wyświetlacza okapu, w którym jest używany Timer, pojawi się symbol ◔ **(19).**

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając jakikolwiek przycisk), a wyświetlacz **(15)** będzie migał z symbolem 0.00

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę zasysania

• ustawić wartość timera na 0 za pomocą — **(8)**

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

● **<u>Aktywacja/Dezaktywacja wskaźników nasycenia filtrów</u>**.

Zazwyczaj takie wskaźniki są wyłączone (zarówno w przypadku filtra przeciwtłuszczowego jak i filtra węglowego)

Aby je uaktywnić należy:

• włączyć płytę zasysającą za pomocą ⏻ **ON/ OFF (1)**;

• gdy silnik zasysania i strefy grzewcze są wyłączone, wcisnąć i przytrzymać **Strefę wyboru (7):** LED **FILTER (17)** i wyświetlacz okapu **(14)** włączają się z małym poziomem jasności. Na wyświetlaczu **(14)** wyświetla się litera C; w takim stanie można uaktywnić wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego.

• po drugim wciśnięciu **Strefy wyboru (7)** na wyświetlaczu **(14)** pojawia się litera F, taki stan umożliwia aktywację filtra węglowego przeciwzapachowego.

• Po wybraniu filtra do uaktywnienia: Wcisnąć **Strefę wyboru** (6), dioda LED **FILTER (17)** wraz z diodą LED na wyświetlaczu **(14)** C lub F przechodzą do wysokiej jasności, następnie po 10 sekundach następuje wyłączenie, wskazując AKTYWACJĘ.

W celu dezaktywacji powtórzyć wskazaną powyżej czynność aktywacji; dioda LED **FILTER (17)** wraz z diodą LED na wyświetlaczu **(14)** C lub F powrócą do niskiej jasności, następnie wyłączą się po 10 sekundach wskazując DEZAKTYWACJĘ.

● **Wskaźnik nasycenia filtrów**

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Filtr przeciwzapachowy węglowy/ceramiczny, dioda LED **FILTER (17)** włącza się; na wyświetlaczu **(14)** wskazywany jest symbol C przez 10 sekund od włączenia.

Filtr przeciwtłuszczowy, dioda LED **FILTER (17)** miga; na wyświetlaczu **(14)** wskazywany jest symbol F przez 10 sekund od włączenia.

● **Reset nasycenie filtrów**

Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwtłuszczowy i/lub węglowy/ceramiczny) wcisnąć na dłuższą chwilę **strefę wyboru (7):** przycisk diody LED **FILTER (17)** zgaśnie. W ten sposób licznik użytkowania filtrów zostanie wyresetowany.

Uwaga: Powtórzyć czynność w przypadku jednoczesnej sygnalizacji obydwu filtrów.

● **Funkcjonowanie automatyczne**

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych. Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, aby wyeliminować resztki oparów i zapachów.

W celu aktywowania funkcji:

Krótko wcisnąć **strefę wyboru (7)**, dioda LED (A) **(18)** podświetli się, wskazując że okap pracuje w tym trybie.

TABELA MOCY

Poziom mocy		**Rodzaj gotowania**	**Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)**
Max moc	P	Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
	8-9	Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	2-3	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	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
	1	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF	0	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

● 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).

● D Czyszczenie zbiornika na ciecz:

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik.

● E Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

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 ścierne. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

● A Konserwacja Filtra przeciwtłuszczowego:

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciwtłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

● B Konserwacja Filtra Przeciwzapachowego (Tylko w przypadku wersji Filtrującej):

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego.

Filtr przeciwzapachowy należy regenerować w następujący sposób:

Mycie ręczne gorącą wodą bez użycia mydła i detergentu lub **Mycie w zmywarce** w temperaturze 60/65°C przez około 6/7 minut bez użycia płynu i bez żadnych innych naczyń, aby uniknąć jego zanieczyszczenia tłuszczem i olejem.

Filtr należy następnie wysuszyć w niewentylowanym piekarniku w temperaturze **maks. 75°C** przez **50 minut.**

UWAGA! Umieścić filtr w piekarniku z dala od elektrycznych elementów grzejnych lub innych możliwych źródeł ciepła.

5. SERWIS OBSŁUGI

TABELA WYSZUKIWANIA USTEREK

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
 **+** **sygnał dźwiękowy** 	Wykryto ciągłą aktywację (stałą) przycisku. Interfejs wyłączy się po 10 sekundach.	Woda, garnki lub naczynia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

SERWIS OBSŁUGI

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič může mít jiný vzhled, než jak je zobrazen v tomto návodu, nicméně pokyny k použití, údržbě a instalaci zůstávají stejné.

● Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

● Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

● Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

● Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

🛒: díly označené tímto symbolem lze zakoupit samostatně u specializovaných prodejců.

*: díly označené tímto symbolem jsou volitelným příslušenstvím dodávaným pouze u některých modelů a lze je zakoupit na webových stránkách www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

⚠ OBECNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. ● Použijte správnou délku šroubů, která je uvedena v instalačním návodu. ● Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Dbejte na to, aby si děti s výrobkem nehrály ● Držte děti v dostatečné vzdálenosti a dohlížejte na ně, protože přístupné části se mohou během používání velmi zahřát. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybouchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Pokud je povrch prasklý, vypněte výrobek, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem ● Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty. ● Na povrch varné desky neumisťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát. ● Důležité: Po použití varnou desku vypněte pomocí jejího ovládacího zařízení a nespoléhejte se na detektor hrnců. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádoby musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevkládejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké.

● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontovaného roštu!

⚠ BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ● Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál, který je seznámen s platnými instalačními a bezpečnostními předpisy. ● Výrobce nenese žádnou odpovědnost za osoby, zvířata nebo majetek v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ●Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely. ●Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen k trvalému připojení k elektrické síti, proto musí být k síti připojen přes omnipolární spínač v souladu s instalačními předpisy, který zajišťuje úplné odpojení od sítě za podmínek přepěťové kategorie III a který je po instalaci snadno přístupný. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm2; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm2.

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

● **Pozor!** Před opětovným připojením obvodu k elektrické síti a kontrolou jeho správné funkčnosti vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojen.

POWER LIMITATION: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby (kW)

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování výrobku k elektrické sítí nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). Dimenzujte ochranu elektrického systému podle zvolené úrovně omezení výkonu (Power Limitation). Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte tímto návodem, částí Funkční princip.

SADA WINDOWS: Výrobek je navržen tak, aby bylo možné jej používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem). Nainstalováním sady okenního senzoru Window **(pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ)** odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené. **Elektrické připojení sady ke spotřebiči musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál. Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se spotřebičem. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.**

POZOR: kabelové zapojení sady, která má být připojena k výrobku, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným nízkým napětím (SELV). Výrobce tohoto spotřebiče není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

⚠ BEZPEČNOST INSTALACE

● Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

● **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci; Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace; Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat; Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblasti instalace k dispozici elektrická zásuvka.

● Příprava pracovní plochy pro zabudování:

• Výrobek nesmí být instalován na chladicí zařízení, myčky nádobí, sporáky, trouby, pračky a sušičky; Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 50mm vpředu, nejméně 50mm po stranách a nejméně500mm vůči horním skříňkám.

Poznámka: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

• pro optimalizaci instalace filtrace se doporučuje vytvořit v podstavci štěrbinu, do které lze zasunout komerční mřížku.

• **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých

lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

● **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

● **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nehořlavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113, Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

Zajistěte řádnou likvidaci tohoto výrobku. Uživatel pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

PŘEDPISY

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

• Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Výkonnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

Rady pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte spotřebič při minimální rychlosti a nechte ji zapnutou několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvyšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce Booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v tomto návodu.

2. POUŽITÍ

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody: V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska: **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu. **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů. **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

POUŽITÍ NÁDOB NA VAŘENÍ

● **Nádoby na vaření**



Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

• nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;

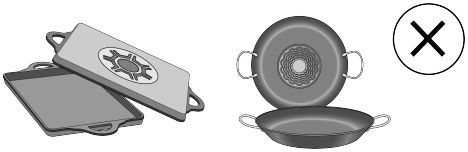
• kovové nádoby se smaltovaným dnem;

• nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;

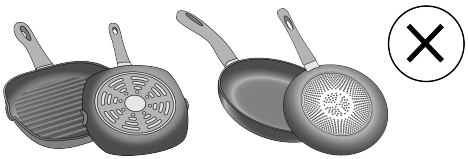
• nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

• ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu!! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:

• dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.

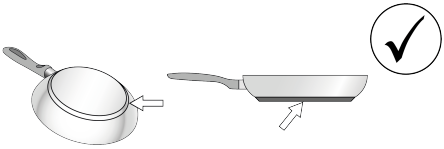


• dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktory jej rovněž nemusí rozpoznat.



• dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.

• zmenšují kontaktní plochu mezi induktorem a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



●Původní nádoby

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

● Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

Pozor: V zájmu zachování výkonu vaření a kvality výrobku NEDOPORUČUJEME používat indukční adaptéry.

● Úspora energie

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovným průměru varné zóny; Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem; - Pokud je to možné, nechte během vaření hrnce přikryté pokličkou; Zeleninu, brambory atd. vařte s malým množstvím vody, abyste zkrátili dobu vaření; Používejte tlakový hrnec, který dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření; Hrnec umístěte do středu varné zóny nakreslené na varné desce.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

Navštivte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com a zkontrolujte kompletní sortiment dostupných sad tak, abyste mohli provádět odlišné instalace, a to jak verze s filtrováním, tak s odsáváním.

● Odsávací provedení:

Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně). Připojte výrobek k trubkám a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba). Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním. Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku. V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

Pro dosažení maximální účinnosti sání: ● Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. • Doporučuje se použít maximálně dva 90°ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

● Filtrační provedení:

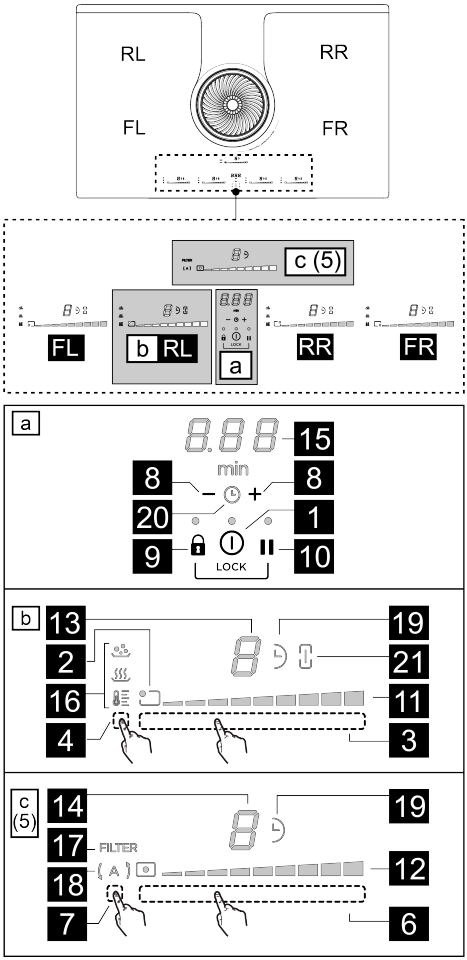
Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Tento výrobek obsahuje filtry a potrubí pro instalaci, která umožňuje únik vzduchu ze skříňky. Další informace o dodávaném příslušenství naleznete v obrazové části tohoto návodu.

Důležité

Je možné zakoupit vybavení pro fungování v odsávací verzi. V tomto pøípadì filtr s uhlíkem nesmí být instalován. Mimo to použití s vybavením v odsávací verzi by si mohlo vyžadovat odlišnou montáž digestoøe od té, která byla ilustrována v této pøíruèce a proto pøed zahájením montáže digestoøe si zakupte vybavení pro fungování v odsávací verzi a konzultujte pøiložený návod.

3. PROVOZ

OVLÁDACÍ PANEL



T.	Funkce
1	ON/OFF varné desky/odsavače par pro varnou desku
2	Indikátor polohy varné zóny
3	Volba varných zón
	Zvýšení/snížení Power Level (úroveň výkonu)
4	Aktivace funkce Temperature Manager (správce teploty)
5	Tlačítka odsavače par
6	Volba odsavače par
	Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) sání
7	Aktivace automatických funkcí
	Reset nasycení filtrů
8	Aktivace funkce Timer (časovač)
	Prodloužení/zkrácení doby Timer (časovač)
9	Key Lock (zámek tlačítek)
9+10	Child Lock (dětský zámek)
10	Pauza / Recall

LED	Funkce
11	Zobrazení Power Level (úroveň výkonu)
12	Zobrazení rychlosti (výkonu) sání
13	Displej varné zóny
14	Displej odsavače par
15	Displej Timer (časovač)
16	Zobrazení Temperature Manager
17	Indikátor servisu filtrů
18	Indikátor funkce automatického odsávání
19	Indikátor aktivní funkce Timer (časovač)
20	Indikátor aktivní funkce Timer Egg
21	Indikátor aktivní funkce Bridge

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy. Z tohoto důvodu:

• Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.

• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: "Zapnutí varné desky" bez "Volby varné zóny" a "Provozní teplota", anebo "Funkce Lock" nebo funkce "Timer").

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol H, který bude signalizovat, že probíhá tato fáze. Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrnce)	u
Funkce Bridge Zone aktivní	n
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	u
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	L
Funkce Pauza	II
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

● **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● **Pot Detector** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

● **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu H.

PROVOZ VARNÉ DESKY

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se) ⏻ **ON/OFF(1)** varné desky/odsavače par, rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač par je připravena/připraven k použití.

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● **Výběr varných zón**

Dotkněte se **Volicí lišty (3)** odpovídající požadované varné zóně **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level (stupně výkonu)**

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu. Posouvejte prsty po **Volící liště (3):**

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

● **Power Booster (Posilovač výkonu)**

Výrobek je vybaven přídavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň 9), který zůstane aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **Volící liště (3)** (za stupeň 9) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu)

Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu P

● **Bridge Zones** (Zóny přemostění)

Tato funkce umožňuje kombinovat varnou zónu **FL** (Master) s varnou zónou **RL** (Sekundární) a varnou zónu **FR** („Master") s varnou zónou **RR** (Sekundární), čímž vznikne jedna zóna se stejným stupněm výkonu (celkem 2: 1 vpravo a 1 vlevo). Toto umožní rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů.

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně dvě varné zóny, které chcete použít **FL + RL** nebo **FR + RR.**

• indikátor **Bridge (21)** dvou zvolených zón se rozsvítí a na displeji varné zóny **RL** nebo **FR** se objeví symbol n.

• pomocí **Oblasti výběru (3)** varné zóny (Master) bude možné nastavit provozní úroveň (výkon).

● pro deaktivaci funkce Bridge stačí zopakovat stejný postup jako při její aktivaci.

● **Temperature Manager (správce teploty)**

Temperature Manager je funkce, která umožňuje nastavit nejvhodnější přednastavenou teplotu pro dosažení vámi požadovaného výsledku.

Pro aktivaci funkce:

• Zvolte požadovanou varnou zónu.

• Stiskněte jednou nebo víckrát **Oblast výběru (4)** pro výběr nejvhodnějšího stupně mezi těmi, které jsou k dispozici:

Prvním stisknutím se aktivuje stupeň „Melting":

(16) Určuje stupeň výkonu vhodný pro pomalé rozpouštění choulostivých výrobků, aniž by byly narušeny jejich senzorické vlastnosti (čokoláda, máslo atd.).

Druhým stisknutím stupeň „Warming":

(16) Určuje stupeň výkonu, který vám umožní udržovat jídlo při mírné teplotě, aniž byste dosáhli teploty varu.

Třetím stisknutím stupeň „Simmer":

(16) Určuje stupeň výkonu vhodný pro vaření potravin po delší dobu. Vhodné pro vaření rajčatových omáček, ragú, polévek a dušených pokrmů při zachování kontrolované úrovně vaření (ideální pro vaření technikou bain-marie). Vyhnete se tak nepříjemnému rozlití jídla nebo případnému připálení na dně, které je pro tyto přípravy typické. Tuto funkci použijte po přivedení pokrmu do varu.

• Znovu stiskněte pro vypnutí.

Na displeji varné zóny, která pracuje ve funkci Temperature Manager, se zobrazí symbol u.

● **Key Lock** (zámek tlačítek)

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:

• stiskněte **(9)**

• LED umístěný nad tlačítkem se rozsvítí na znamení, že došlo k aktivaci

Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Timer** (časovač)

Funkce Timer (časovač) je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu).

Na konci nastavené doby se varné zóny (nebo odsávací zóna) automaticky vypnou a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.

Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku:

• Zvolte varnou zónu (jiný výkon než 0)

• Stiskněte současně **(8)** pro přístup k funkci Timer

• Proveďte nastavení doby trvání Timeru:

stiskněte volič **(8)** pro navýšení doby automatického vypnutí

stiskněte volič **(8)** pro snížení doby automatického vypnutí

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer; na displeji 0.00 **(15)** se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Když časovač dokončí odpočítávání, ozve se zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím jakéhokoli tlačítka desky), zatímco displej **(15)** bliká, se symbolem 0.00.

Poznámka: na straně displeje varné desky s fungujícím Timerem se zobrazí symbol **(19)**

Pro vypnutí časovače:

• zvolte požadovanou varnou zónu.

• nastavte hodnotu Timeru na 0.00 pomocí **(8)**

Poznámka: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● **Child Lock** (dětský zámek)

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Child Lock může být aktivován pouze se zapnutým výrobkem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).

Aktivace:

• stiskněte a držte stisknuté současně **(9)** a **(10)**, zvukový signál oznámí, že je funkce aktivní a zobrazí L na displejích **(13)** a **(14).**

Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

• stiskněte **(10)**, na displejích **(13)** a **(14)** se zobrazí symbol II

Pro deaktivaci funkce:

• stiskněte **(10)** do následujících 10 sekund, posouvejte doprava prsty podél **Volicí lišty (3 - RL);** Pokud se operace v této době neprovede, zůstane aktivní funkce pauzy.

Poznámka: tato operace obnoví podmínky desky před pauzou

Poznámka: pokud po 10 minutách funkce Pauza nebude deaktivována, deska se automaticky vypne.

● **Recall**

Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.

Aktivace:

• znovu zapněte varnou desku **on/off (1)** do 6 sekund po vypnutí.

• stiskněte **(3)** během následujících 6 sekund.

● **Automatic Heat UP** (automatické zahřívání)

Funkce Automatic Heat UP umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu od 1 do 8.

Aktivace:

• stiskněte dlouze na **Volicí liště (3)** na požadovaném výkonu.

• zobrazí se jedna na displeji **(13)**.

● **Egg Timer** (časovač vajíček)

Funkce Egg Timer je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na odsávací zóně).

Pro aktivaci/nastavení:

S aktivními varnými zónami stiskněte několikrát současně — a + **(8),** dokud se mezi oběma symboly nezobrazí ikona **(20).**

U neaktivních varných zón stiskněte současně tlačítka — a + **(8)**. Mezi symboly se zobrazí ikona **(20).**

Tlačítkem + **(8)** bude možné nastavit požadovaný čas. **Před prováděním dalších operací počkejte několik sekund, než se časovač spustí.**

Po ukončení odpočítávání časovače zazní zvukový signál (po dobu 2 minut nebo se zastaví stisknutím — nebo + **(8)**, zatímco na displeji **(15)** bliká se symbolem 0.00.

Pro vypnutí časovače:

Časovač lze kdykoli deaktivovat vstupem do nabídky **Timer Egg** stisknutím —**(8)**, dokud časovač neuvede 0.00 **(15).**

● **Power Limitation** (omezení výkonu)

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit provoz výrobku tím, že omezí maximální spotřebu a nastaví výkon spotřeby všech aktivních varných zón tak, aby celková spotřeba desky nepřekročila maximální nastavený stupeň spotřeby.

Poznámka: nastavení musí být provedeno při vypnuté desce, bez stisknutí tlačítka **ON/OFF (1)** , ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

- dotkněte se a přidržte dotyk na tlačítkách + , dokud se neozve krátký zvukový signál

• posouvejte se současně po **Volicích lištách (3) FL** a **(3) RL** zleva doprava až na konec **Volicích lišt** a přidržte dotyk, dokud se neozve krátký zvukový signál.

- displej Timeru **(15)** zobrazí symboly P F 6 na znamení, že je možné provést nastavení.

• displej **(13)** zóny **FL** zobrazí aktuální nastavení:

Hodnota	Výkon (KW)
0	7,4 KW (výchozí nastavení)
1	4,5 KW

• pro změnu nastavení Power Limitation se posouvejte po **Volicích lištách (3) FL**

zleva doprava pro zvýšení Kw; zprava doleva pro snížení Kw

• pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítka + na 1 sekundu; na potvrzení nastavení se ozve zvukový signál.

PROVOZ ODSÁVAČE PAR

● **Zapnutí systému odsávání:**

• Dotkněte se **ON/OFF (1)** varné desky/systému odsávání.

• Posouvejte se po **Oblasti výběru (6)** pro aktivaci systému odsávání.

● **Rychlost (výkon) odsávání:**

Odsavač je vybaven 9 úrovněmi rychlosti (výkonu) odsávání. Posouvejte prsty podél **Oblasti výběru (6):**

doprava pro navýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-9);

doleva pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (9-0);

● **Odsávání Power Booster** (posilovač výkonu)

Odsavač je vybaven jedním přídavným stupněm, který se nazývá Power Booster s nastaveným časem s dobou trvání 5 minut.

Chcete-li jej zvolit, posunujte se prstem podél **Oblasti výběru (6)** až za stupeň 9.

Poznámka: po uplynutí nastaveného času se výkon vrátí na předem nastavený stupeň.

● **Timer** (časovač)

Aktivace funkce Timer pro odsavač par:

• Zvolte odsavač par (rychlost jiná než 0).

• Stiskněte — + **(8)** pro přístup k funkci Timer (z jakékoli rychlosti)

Nastavení doby trvání Timeru:

• Stiskněte volič + **(8)** pro navýšení doby automatického vypnutí.

• stiskněte volič — **(8)**, pro zkrácení doby automatického vypnutí se na displeji **(15)** zobrazí odpočítávání

Poznámka: po straně displeje odsavače par s fungujícím Timerem se zobrazí symbol **(19).**

Když Timer dokončí odpočítávání, ozve se zvukový signál

(po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím jakéhokoli tlačítka desky), zatímco displej **(15)** bliká, se symbolem 0.00.

Pro vypnutí časovače:

• zvolte odsávací zónu

• nastavte hodnotu časovače na 0 pomocí — **(8)**

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● **Aktivace/deaktivace indikátorů saturace filtrů.**

Tyto indikátory jsou obvykle deaktivovány (jak pro tukový filtr, tak pro filtr s aktivním uhlím)

Pro jejich aktivaci postupujte následovně:

• zapněte odsávací desku pomocí ⏻ **ON/OFF (1)**;

• když jsou motor odsávání a varné zóny vypnuté, stiskněte a podržte **Oblast výběru (7):** při slabém osvětlení se rozsvítí LED **FILTER (17)** a displej odsavače par **(14)**. Na displeji **(14)** se zobrazí písmeno C; V tomto stavu se může aktivovat indikátor nasycení tukového filtru.

• druhým stisknutím **Oblasti výběru (7)** se na displeji **(14)** zobrazí písmeno F, tento stav umožní aktivaci pachového filtru s aktivním uhlím.

• Vyberte filtr, který chcete aktivovat: Stiskněte **Oblast výběru (6)** a LED **FILTER (17)** spolu s LED na displeji **(14)** C nebo F přejdou do vysokého jasu a po 10 sekundách zhasne, což znamená úspěšnou AKTIVACI.

Chcete-li je deaktivovat, zopakujte výše popsanou operaci pro aktivaci; LED **FILTER (17)** a LED na displeji **(14)** C nebo F se vrátí na nízký jas, poté po 10 sekundách zhasne, což znamená, že došlo k DEAKTIVACI.

● **Indikátor nasycení filtrů**

Odsavač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Pachový filtr s aktivním uhlím/keramický LED **FILTER (17)** se rozsvítí; na displeji **(14)** se po zapnutí na 10 sekund zobrazí symbol C.

Tukový filtr LED **FILTER (17)** bliká; na displeji **(14)** se po zapnutí na 10 sekund zobrazí symbol F.

● **Reset nasycení filtrů**

Po údržbě filtrů (tukové a/nebo uhlíkové/keramické) dlouze stiskněte **Oblast výběru (7):** tlačítko LED **FILTER (17)** zhasne. Tím se resetuje čítač využití filtrů.

Poznámka: Opakujte postup v případě současného hlášení obou filtrů.

● **Automatické fungování**

Digestoř se zapne s nejvhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách. Když je varná deska vypnuta, odsavač par přizpůsobí rychlost odsávání a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **Oblast výběru (7)**, LED (A) **(18)** se rozsvítí, čímž je signalizováno, že odsavač pracuje v tomto režimu.

TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	P	Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	8-9	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	7-8	Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	2-3	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	0	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případné zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

Informace o údržbě výrobku naleznete na obrázcích na konci instalace označených tímto symbolem.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

● Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité:

• Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

• Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.

• NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

● D Čištění sběrné vaničky tekutin :

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrnců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost.

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž.

● E Čištění kovové mřížky:

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

● **Čištění odsavače par:**

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.

NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

● **A Údržba tukových filtrů:**

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

● **B Údržba pachového filtru (pouze pro filtrační verzi):**

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru.

Pachový filtr je třeba regenerovat následujícím způsobem:

Ruční mytí horkou vodou bez použití mýdla a mycího prostředku nebo **mytí v myčce nádobí** při teplotě 60/65 °C po dobu asi 6-7 min. bez použití mýdla a bez přítomnosti nádobí, aby se zabránilo znečištění mastnotou a olejem.

Poté se filtr vysuší v troubě bez ventilace při teplotě **max. 75°C** po dobu **50 min..**

POZOR! Umístěte filtr do trouby mimo dosah elektrických topných těles nebo jiných možných zdrojů tepla.

5. SERVIS

TABULKA VYHLEDÁVÁNÍ ZÁVAD

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
E→2	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
E→A→A→0→3 + **zvukový signál** P	Je detekována nepřetržitá (trvalá) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce nebo kuchyňské náčiní na uživatelském rozhraní.	Vyčistěte povrch a odstraňte z něj případné předměty.
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

SERVISNÍ STŘEDISKO

Před kontaktováním servisního oddělení

1.Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve “Vyhledávání závad”.

2.Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

SK

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie je určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie prostredia). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

Zariadenie môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s obrázkami v tomto návode, no pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

● Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.

● Na zariadení nevykonávajte elektrické zmeny.

● Pred vykonaním inštalácie zariadenia overte, či žiadny komponent nie je poškodený. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

● Pred vykonaním inštalácie overte úplnosť zariadenia. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

🛒: súčiastky označené týmto symbolom, si môžete kúpiť samostatne u špecializovaných predajcov.

*: súčiastky označené týmto symbolom, patria medzi voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch a môžete si ich kúpiť na webových sídlach www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOSŤ A NORMY

⚠ VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

● Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete ešte pred vykonaním akéhokoľvek zásahu inštalácie. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. ● Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. ● Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v návode na inštaláciu. ● Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom ● deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu zohriať na vysokú teplotu. ● Výrobok smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. Nepoužívajte parné čističe, riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riaďte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● Ak je povrch prasknutý, vypnite výrobok, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom ● Nebezpečenstvo požiaru: neklaďte na povrch varnej dosky žiadne predmety. ● Neukladajte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Dôležité: Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil váš výrobok. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ●

V prípade vysokých teplôt výrobok automatický zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať.

● Nedodržanie noriem na čistenie výrobku a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzať do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

⚠ BEZPEČNOSŤ V PRÍPADE ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ● Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný odborný technik, ktorý pozná platné normy pre inštaláciu a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ●Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble. ●Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Výrobok je určený na neustále pripojenie k elektrickej sieti, preto v súlade s pokynmi na inštaláciu vykonajte pevné pripojenie k sieti pomocou viacpólového vypínača, ktorý zabezpečí úplné odpojenie od siete v prípade stavu z kategórie prepätie III a bude po inštalácii ľahko prístupný. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm2 pre výkon až do 5500 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm2). ●

● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je napájací kábel správne namontovaný.

POWER LIMITATION: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie (kw)

Nastavenie je potrebné vykonať vo fáze pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Stanovte rozmery ochrany elektrického zariadenia na základe zvolenej úrovne Obmedzenia výkonu. Postupnosť nastavenia funkcie obmedzenia výkonu Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.

KIT WINDOWS: Výrobok je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora Window (výrobca nedodáva). Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora Window (**iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA**), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené. **elektrické pripojenie SÚPRAVY k spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technik. SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.**

POZOR: káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie k výrobku musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečné veľmi malé napätie (SELV). Výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.

⚠ BEZPEČNOSŤ PRI INŠTALÁCII

● Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.

● **Pred začiatkom inštalácie:** Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmery vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútri balenia nie je (z prepravných dôvodov) sprievodný materiál (napríklad obálky so skrutkami, záručné listy atď), eventuálne ho vyberte a uschovajte, ďalej overte, či v blízkosti zóny inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

● **Príprava nábytku na vstavanie:**

• Výrobok sa nemôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky. Pred vložením varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pílení.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 50mm čelne, aspoň 50mm bočne a aspoň 500mm vzhľadom k závesným skrinkám.

POZN.: pri navrhovaní priestorov sa musia dodržať pokyny

výrobcu sporáka.

• pre optimalizáciu inštalácie filtračnej verzie sa odporúča vytvoriť puklinu v podstavci, kde sa môže namontovať mriežka.

• **Dôležité:** použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť priľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

● **Pozor!** Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

● **Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča opáskovať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film z mäkkého PVC, s lepidlom na báze akrylátu; ktoré vyhovuje norme DIN EN 60454; spomaľujúce plameň; vynikajúca odolnosť voči starnutiu; odolné voči výkyvom teploty; použiteľné pri nízkych teplotách.

LIKVIDÁCIA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Toto zariadenie je označené v zhode s európskou smernicou 2012/19/ES - UK SI 2013 č.3113 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Zabezpečte, aby sa tento výrobok zlikvidoval správnym spôsobom. Používateľ prispieva k tomu, aby sa zabránilo potenciálnym negatívnym dôsledkom pre prostredie a zdravie. Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

NORMY

Spotrebič bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s týmito normami:

• Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ODPORÚČANIA PRI POUŽITÍ

Odporúčania na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

2. POUŽITIE

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody: Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska: **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla. **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál. **presnejšia:** doska okamžite reaguje na vaše príkazy. **účinnejšia:** 90 % absorbovanej energie sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky, prenos tepla sa okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

POUŽITIE NÁDOB NA VARENIE

● **Nádoby na varenie**



Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

• nádoby s nedokonale rovným dnom;

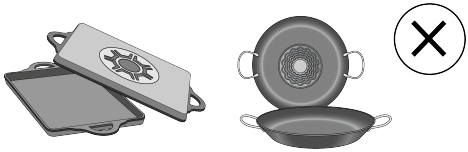
• kovové nádoby so smaltovaným dnom;

• nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;

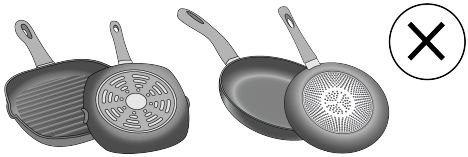
• nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

• nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dná sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hrncov alebo panvíc skontrolujte, či:

• dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zníži účinnosť prenosu tepla ako aj rovnomernosť tepla pri teplotách povrchu panvice/hrnca, ktoré nie sú vhodné na varenie

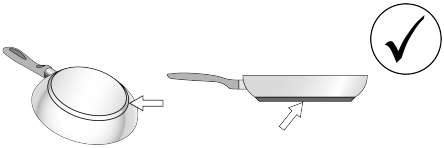


• Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.



• Nerovné dná alebo dná s drsným povrchom.

• Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



●Existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

● Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú. Údaje o minimálnom priemere hrnca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

Pozor: Pre zachovanie varného výkonu a kvality výrobku sa NEODPORÚČA používanie adaptérov na indukciu.

● Úspora energie

Používajte panvice a hrnce s priemerom dna rovnakým ako priemer varnej zóny. Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. - Kde je to možné, počas varenia udržiavajte pokrievku na hrncoch. Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa znížila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, ďalej znižuje spotrebu energie a dobu varenia. Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

POUŽITIE ODSÁVAČA

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.

Navštívte webové sídla www.elica.com a www.shop.elica.com , kde nájdete kompletnú sadu súprav, ktoré sú k dispozícii, aby ste mohli vykonať rôzne montáže filtračnej aj odsávacej verzie.

● **Odsávacia verzia:**

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne). Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruba). Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia. Použitie trubiek a vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, pričom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

● **Filtračná verzia**:

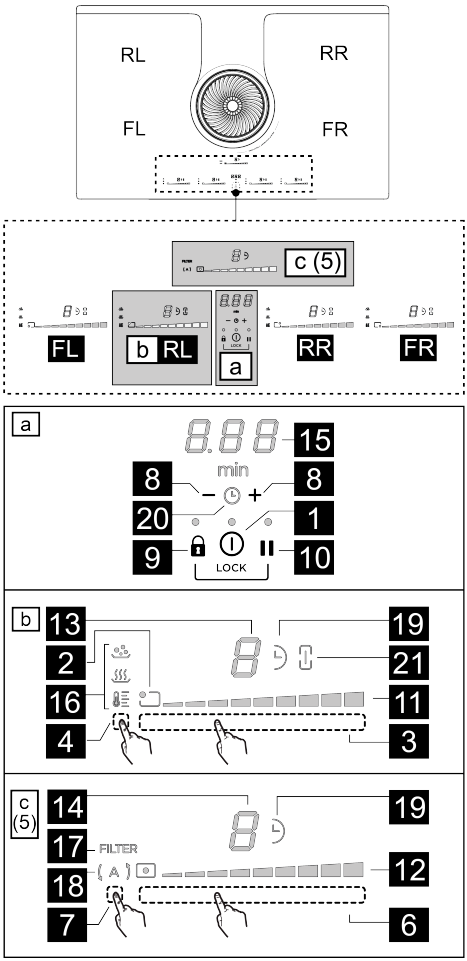
Nasatý vzduch sa pred opätovným privedením do miestnosti filtruje pomocou príslušných tukových a pachových filtrov. Tento výrobok obsahuje filtre a potrubia na inštaláciu, ktorá umožňuje výstup vzduchu z nábytku. Viac informácií o dodanom príslušenstve nájdete v obrázkovej časti tohto návodu.

Dôležité

K možnosti je zakúpiť si súpravu pre odsávaciu funkčnosť. V tomto prípade sa nemá namontovať uholný filter. Okrem toho, použitie odsávacej súpravy by si mohlo vyžadovať odlišnú inštaláciu odsávača pary od tej, ktorá je zobrazená v tejto príručke, preto pred začatím inštalácie odsávača pary, zakupiť si odsávaciu súpravu a preštudovať si pokyny priložené k súprave.

3. PREVÁDZKA

OVLÁDACÍ PANEL



K.	Funkcia
1	ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača pre varnú dosku
2	Indikátor polohy varnej zóny
3	Volič varných zón
	Zvýšenie/Zníženie Power Level
4	Aktivácia funkcie Temperature Manager
5	Tlačidlá odsávača
6	Voľba odsávača
	Zvýšenie/Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
7	Aktivácia automatických funkcií
	Reset saturácie filtrov
8	Aktivácia Časovača
	Predĺženie/Skrátenie doby Časovača
9	Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
9+10	Child Lock
10	Pauza / Recall

LED	Funkcia
11	Zobrazenie Power Level
12	Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
13	Displej varná zóna
14	Displej odsávača
15	Displej Timer (časovača)
16	Zobrazenie funkcie Temperature Manager
17	Indikátor asistencie filtrov
18	Indikátor funkcie automatického odsávania
19	Indikátor Timer aktívny
20	Indikátor Timer Egg aktívny
21	Indikátor Bridge aktívny

TOTO MUSÍTE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

• Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.

• V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

Pozor! V prípade (napríklad) dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví symbol H, ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Funkcia	Hodnota
Varná zóna zapnutá	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	H
Pot Detector (Detektor hrncov)	u
Funkcia Bridge Zone aktívna	n
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	u
Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna	L
Funkcia Pauza	II
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	A

VLASTNOSTI DOSKY

● **Safe Activation (bezpečná aktivácia)**

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● **Pot Detector (detektor hrncov)**

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)**

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● **Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)**

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu H.

PREVÁDZKA VARNEJ DOSKY

Poznámka: Na aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najskôr aktivovať požadovanú zónu

● **Zapnutie**

Stlačte (dotknite sa) ⏻ **ON/OFF(1)** varnej dosky/ odsávača, kontrolka sa rozsvieti na znamenie, že varná doska odsávač je pripravený na použitie.

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● **Výber varných zón**

Dotknite sa **Lišty výberu (3)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóne **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level**

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)**:

smerom doprava zvýšite výkon,

smerom doľava znížite výkon.

● **Power Booster (zvýšenie výkonu)**

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 9) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu).

Úroveň Power Booster je uvedená na displeji vybratej zóny symbolom P

● **Bridge Zones (premostené zóny)**

Táto funkcia umožňuje pracovať kombinovaným spôsobom varná zóna **FL** (Hlavná) s varnou zónou **RL** (Sekundárna) a varná zóna **FR** („Hlavná“) s varnou zónou **RR** (Sekundárna), pričom vytvoria jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu (2 celkom: 1 vpravo a 1 vľavo). Toto umožní rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Na aktiváciu funkcie Bridge:

• vyberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať **FL + RL** alebo **FR + RR.**

• indikátor **Bridge (21)** dvoch vybratých zón sa rozsvieti a na displeji varnej zóny **RL** alebo **FR** sa objaví symbol n.

• prostredníctvom **Zóny výberu (3)** varnej zóny (Hlavná) bude možné nastaviť prevádzkovú úroveň (prevádzkový výkon).

• pre deaktiváciu funkcie Bridge stačí zopakovať ten istý postup aktivácie.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť prednastavenú teplotu, najvhodnejšiu, na dosiahnutie požadovaného typu výsledku.

Na aktiváciu funkcie:

• vyberte požadovanú varnú zónu.

• Raz alebo viackrát stlačte **Zónu výberu (4)** pre výber úrovne najvhodnejšej z dostupných:

Prvým stlačením sa aktivuje úroveň „Melting“ (Rozpustenie):

(16) Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na pomalé rozpúšťanie jemných výrobkov bez narušenia ich senzorických vlastností (čokoláda, maslo atď.).

Druhým stlačením sa aktivuje úroveň „Warming" (Zohriatie):

(16) Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na umožnenie zachovania teploty vašich jedál jemným spôsobom, bez dosiahnutia teplôt varu.

Tretím stlačením sa aktivuje úroveň „Simmer" (Mierny var):

(16) Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na ľahký var na dlhší čas. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, polievok minestrone, pričom sa zachová kontrolovaná úroveň varenia (ideálna pre vodný kúpeľ). Zabraňuje nepríjemným únikom jedla alebo možným pripáleninám na dne, typickým pre tieto prípravy. Túto funkciu použite po uvedení potraviny do varu.

• Stlačte ešte raz pre vypnutie.

Na displeji varnej zóny, ktorá pracuje v režime Temperature Manager, sa objaví symbol .

● **Key Lock**

Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie zostanú aktívne.

Aktivácia:

• stlačte **(9)**

• LED nachádzajúca sa nad tlačidlom, sa rozsvieti a signalizuje uskutočnenú aktiváciu

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

● **Timer**

Funkcia Timer je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne).

Po ukončení nastaveného obdobia sa varné zóny (alebo odsávacia zóna) automaticky vypnú a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku:

• Vyberte varnú zónu (výkon iný ako 0)

• Stlačte súčasne **(8)** pre vstup do funkcie Timer

• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič **(8)**, pre zvýšenie času automatického vypnutia

stlačte volič **(8)**, pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny časovač, na displeji **(15)** sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej varnej dosky, potom sa zobrazí obrátené odpočítavanie s menším časom.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej **(15)** bliká, so symbolom .

Poznámka: na boku displeja varnej zóny, s použitým časovačom, sa objaví symbol **(19)**

Na vypnutie časovača:

• vyberte požadovanú varnú zónu.

• nastavte hodnotu časovača v , prostredníctvom **(8)**

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

● **Child Lock**

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

Aktivácia:

• súčasne stlačte a podržte stlačené **(9)** a **(10)**, zvukový signál signalizuje, že funkcia je aktívna a zobrazí sa na displejoch **(13)** a **(14).**

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

● **Pauza**

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske tak, že sa varný výkon nastaví na nulu.

Aktivácia:

• stlačte **(10)**, na displejoch **(13)** a **(14)** sa zobrazí symbol

Na deaktiváciu funkcie:

• stlačte **(10),** do nasledujúcich 10 sekúnd, prebehnite prstami smerom doprava cez **lištu výberu (3 - RL);** ak sa úkon nevykoná v tomto čase, funkcia pauza zostane aktívna.

Poznámka: týmto úkonom sa obnoví stav dosky pred pauzou

Poznámka: ak sa po 10 minútach funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

● **Recall**

Funkcia Recall umožní obnoviť všetky nastavenia vykonané na doske, v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

• znovu zapnite dosku ⏻ **on/off (1)** do 6 sekúnd od vypnutia.

• stlačte ⏸**(3)** do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd.

● **Automatic Heat UP (automatický ohrev)**

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia, ale bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu od 1 do 8 .

Aktivácia:

• dlho stlačte **lištu výberu (3)**, na požadovaný výkon.

• zobrazí sa jeden na displeji **(13)**.

● **Egg Timer**

Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny).

Aktivácia/Nastavenie:

Pri aktívnych varných zónach stlačte niekoľkokrát súčasne — e + **(8)** kým sa medzi dvoma symbolmi nezobrazí ikona 🕒 **(20).**

Pri neaktívnych varných zónach stlačte niekoľkokrát súčasne — a + **(8)**. Medzi dvoma symbolmi sa zobrazí ikona 🕒 **(20).**

Tlačidlom + **(8)** sa môže nastaviť požadovaný čas. **Pred vykonaním ďalších operácií počkajte niekoľko sekúnd, kým sa spustí časovač.**

Po ukončení odpočítavania časovača zaznie akustický signál (po dobu 2 minút alebo sa zastaví stlačením tlačidla — alebo + **(8)** a na displeji ostáva **(15)** blikať symbol 0.00.

Na vypnutie časovača:

Časovač môžete kedykoľvek deaktivovať vstupom do ponuky **Timer Egg** stlačením —**(8)**, kým časovač nezobrazí 0.00 **(15).**

● **Power Limitation (Obmedzenie výkonu)**

Funkcia Power Limitation (obmedzenie výkonu) znamená režim, v ktorom je obmedzená najvyššia spotreba energie a reguluje sa najvyšší výkon vo všetkých aktívnych varných zónach. V tomto režime celková spotreba energie varnej dosky neprekročí najvyššiu nastavenú hodnotu.

Poznámka: nastavenie sa musí uskutočniť z vypnutej dosky, bez stlačenia tlačidla ⏻ **ON/OFF (1)** , vo chvíli pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete, do nasledujúcich 2 minút.

Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

• dotknite sa a podržte tlačidlá 🔒 + ⏸, až do vydania krátkeho zvukového signálu

• súčasne prebehnite cez **lišty výberu (3) FL** a **(3) RL**, zľava doprava až na koniec **líšt výberu** a podržte stlačené až do vydania krátkeho zvukového signálu.

• displej Timer (Časovač) **(15)** zobrazí symboly CF6 , čo znamená, že je možné vykonať nastavenie.

• na displeji **(13)** zóny **FL** sa zobrazí aktuálne nastavenie:

Hodnota	Výkon (kW)
0	7,4 kW (predvolené nastavenie)
1	4,5 kW

• pre zmenu nastavenia Power Limitation prejdite na **lišty výberu (3) FL**

zľava doprava na zvýšenie kW; sprava doľava na zníženie kW

• pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlá 🔒 + ⏸, na 1 sekundu; vydá sa zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia.

PREVÁDZKA ODSÁVAČA

● **Zapnutie odsávacieho systému:**

• Dotknite sa tlačidla ⏻**ON/OFF (1)** varnej dosky/ odsávacieho systému.

Prebehnite cez **zónu výberu (6)** pre aktiváciu odsávacieho systému.

● **Rýchlosť (výkon) odsávania:**

Odsávač je vybavený 9 úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania. Prstami sa posúvajte po **oblasti výberu (6)**:

smerom doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-9);

smerom doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (9-0);

● **Zvýšenie výkonu odsávania**

Odsávač je vybavený 1 prídavnou úrovňou odsávania nazvanou Power Buster, táto je časovaná a trvá 5 minút.

Pre jej výber sa posúvajte prstami po **oblasti výberu (6)** za úroveň 9.

Poznámka: pri uplynutí doby načasovania sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.

● **Timer**

Aktivácia funkcie Timer (Časovač) pre odsávač:

• Vyberte odsávač (rýchlosť iná ako 0).

• Stlačte — + **(8)** pre vstup do funkcie Timer (od ktorejkoľvek rýchlosti)

Nastavenie doby trvania časovača:

• stlačte volič + **(8)**, pre zvýšenie času automatického vypnutia.

• stlačte volič — **(8)** pre skrátenie času automatického vypnutia, na displeji **(15)** sa zobrazí odpočítavanie

Poznámka: na boku displeja odsávača, s použitým časovačom, sa objaví symbol **(19).**

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej **(15)** bliká, so symbolom 0.00

Na vypnutie časovača:

• vyberte zónu odsávania

• nastavte hodnotu časovača na 0 prostredníctvom — **(8)**

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia iné tlačidlá.

● **Aktivácia/Deaktivácia indikátorov nasýtenia filtrov.**

Tieto indikátory sú normálne deaktivované (pre tukový filter, ako aj pre filter s aktívnym uhlím)

Pri ich aktivácii postupujte nasledujúcim spôsobom:

• zapnite odsávaciu dosku prostredníctvom ⏻ **ON/OFF (1)**;

• s vypnutým odsávacím motorom a varnými zónami stlačte a podržte stlačenú **Oblasť výberu (7):** LED **FILTRA (17)** a displej odsávača **(14)** sa zapnú pri nízkej úrovni jasu. Na displeji **(14)** sa zobrazí písmeno G; v tomto stave je možné vykonať aktiváciu indikátora nasýtenia tukového filtra.

• druhým stlačením **oblasti výberu (7)** sa na displeji **(14)** zobrazí písmeno F, tento stav umožní aktiváciu zápachového filtra s aktívnym uhlím.

• Vyberte, ktorý filter sa má aktivovať: Stlačte **Oblasť výberu (6)** a LED **FILTRA (17)** spolu s LED na displeji **(14)** G alebo F prejdú na vysokú úroveň jasu, potom po 10 sekundách zhasnú, čo signalizuje uskutočnenú AKTIVÁCIU.

Pre ich deaktiváciu zopakujte vyššie opísaný postup aktivácie; LED **FILTRA (17)** a LED na displeji **(14)** G alebo F sa vrátia na nízku úroveň jasu, potom po 10 sekundách zhasnú, čo signalizuje uskutočnenú DEAKTIVÁCIU.

● **Indikátor nasýtenia filtrov**

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Uhlíkový/keramický pachový filter, LED dióda **FILTRA (17)** sa rozsvieti; na displeji **(14)** sa po zapnutí na 10 sekúnd zobrazí symbol G.

Tukový filter, LED **FILTRA (17)** bliká; na displeji **(14)** sa po zapnutí na 10 sekúnd zobrazí symbol F.

● **Reset nasýtenia filtrov**

Po vykonaní údržby filtrov (tukových a/alebo uhlíkových/keramických) podržte stlačenú **oblasť výberu (7):** LED tlačidlo **FILTRA (17)** zhasne. Týmto spôsobom sa resetuje počítadlo použitia filtrov.

Poznámka: Operáciu zopakujte, ak oba filtre signalizujú súčasne.

● **Automatická prevádzka**

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôsobí maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach. Keď sa vypne varná doska, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

Na aktiváciu tejto funkcie:

Stlačte krátko **olasť výberu (7)**, LED (A) **(18)** sa rozsvieti a signalizuje, že odsávač pracuje v tomto režime.

TABUĽKA VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	P	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	8-9	Vyprážať - vrieť	opiecť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	7-8	restovať – osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	6-7	restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	3-4	Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto
	2-3	Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	0	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Pre údržbu výrobku si pozrite obrázky po ukončení inštalácie označené týmto symbolom.

ÚDRŽBA VARNEJ DOSKY

● Čistenie indukčnej dosky

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

• Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie, po čase, by mohli zničiť sklo.

• Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

• NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín. Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť. Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

● D Čistenie zbernej vane tekutín :

V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hrncov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všetky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť.

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

● E Čistenie kovovej mriežky:

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

ÚDRŽBA ODSÁVAČA

● Čistenie odsávača :

Na čistenie používajte **VÝHRADNE IBA** handru navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.

NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!

Nepoužívajte produkty obsahujúce abrazívne látky. **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!**

● A Údržba protitukových filtrov:

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie

saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle. Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

- **B Údržba pachového filtra (iba pre filtračnú verziu):**

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Nasýtenie pachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov.

Pachový filter sa regeneruje podľa tohto postupu:

Ručné umývanie teplou vodou bez použitia mydla a čistiacich prostriedkov alebo **Umývanie v umývačke riadu** pri teplote 60/65 °C zhruba 6/7 min bez použitia čistiacich prostriedkov a bez prítomnosti riadu, aby nedošlo ku kontaminácii tukmi a olejmi.

Potom filter vysušte v nevetranej rúre pri teplote **max. 75 °C** 50 min.

POZOR! Umiestnite filter v rúre v dostatočnej vzdialenosti od výhrevných článkov alebo ďalších prípadných zdrojov tepla.

5. POMOC

TABUĽKA VYHĽADÁVANIA PORÚCH

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
E→2	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
E→A→A→0→3 + **zvukový signál**	Zistí sa nepretržitá aktivácia (trvalá) tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce alebo kuchynské potreby na rozhraní užívateľa.	Vyčistite povrch, odoberte prípadné predmety z dosky.
Pre všetky signalizácie chyby	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

ASISTENČNÁ SLUŽBA

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1.Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.

2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

● Figyelmesen olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információkat tartalmaz.

● Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.

● Mielőtt megkezdené a készülék telepítését, ellenőrizze, hogy az alkatrészei épek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

● Ellenőrizze a készülék épségét, mielőtt elkezdi az üzembe helyezését. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

🛒: az ezzel a szimbólummal jelölt részek külön megvásárolhatók az erre specializálódott viszonteladóknál.

*: az ezzel a szimbólummal jelölt részek opcionális tartozékok, melyek csak némely modell esetében képezik a felszereltség részét, és amelyek megvásárolhatók a www.elica.com és www.shop.elica.com weboldalakon.

1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

⚠ ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

● A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. ● Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. ● Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! ● Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. ● Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● Ha a felszín megrepedt, kapcsolja ki a terméket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét ● Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Fontos: Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen

közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek.

● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz. ● A beszívott levegőt ne engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne használja a páraelszívót a megfelelően felszerelt rács nélkül!

⚠ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A termék tartósan csatlakoztatható az elektromos hálózatra, ennek érdekében a vezetékes hálózatra való csatlakozást a telepítési szabályoknak megfelelően omnipoláris kapcsolón keresztül végezze, amely III. túlfeszültség kategória esetén biztosítja a hálózat teljes leválasztását, ill. amely a telepítés után könnyen hozzáférhető. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm2 vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm2 keresztmetszetű kábelt kell használni.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a tápkábel helyesen lett-e beszerelve.

POWER LIMITATION: A termék Power Limitation funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa a maximális abszorpciós küszöbértéket (kw)

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A villamos egység védelmi szintjét a „Power Limitation" (Teljesítmény korlátozás) kiválasztott szintje alapján kell meghatározni. A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

KIT WINDOWS: A terméket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték. A Window KIT szenzor telepítésével **(csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor)** a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, zárva van. **A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania. A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.**

FIGYELEM: a KIT-nek a készülékhez való csatlakozását szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkör részét kell képeznie. Az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

⚠ A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

● A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.

● **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kísérőanyag (pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket

el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos fali csatlakozó

● **A bútor előkészítése a beépítéshez:**

• A terméket nem szabad hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosógépek és szárítók tetejére telepíteni; A főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpormaradványokat.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 50mm, oldalt legalább 50mm és a felső faliszekrényekhez képest legalább 500mm kell lennie.

Megj.: a terek kialakításakor a konyha gyártójának útmutatásait kell követni.

• a szűrős változat telepítésének optimalizálása érdekében célszerű egy nyílást készíteni az állványzatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot lehet beilleszteni.

• **Fontos:** egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerek, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

● **Figyelem!** A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

● **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedésállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



Ez a készülék a 2012/19/EK európai irányelvnek, valamint a UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) angol jogszabálynak megfelelően van jelölve.

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újra hasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újra hasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

SZABVÁNYOK

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

• Biztonság: MSZ EN IEC 60335-1; MSZ EN IEC 60335-2-6, MSZ EN IEC 60335-2-31, MSZ EN IEC 62233;•:Teljesítmény: MSZ EN IEC 61591; MSZ EN ISO 5167-1; MSZ EN ISO 5167-3; MSZ EN ISO 5168; MSZ EN IEC 60704-1; MSZ EN IEC 60704-2-13; MSZ EN IEC 60704-3; MSZ EN ISO 3741; MSZ EN 50564; IEC 62301.MSZ EN 60350-2; • EMC: MSZ EN 55014-1; CISPR 14-1; MSZ EN 55014-2; CISPR 14-2; MSZ EN IEC 61000-3-3; MSZ EN IEC 61000-3-12.

A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ JAVASLATOK

A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a készüléket minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénszűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

2. HASZNÁLAT

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök: Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja: **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb. **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel. **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra. **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

FŐZŐEDÉNYEK HASZNÁLATA

● Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel ez a szimbólum.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

• nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;

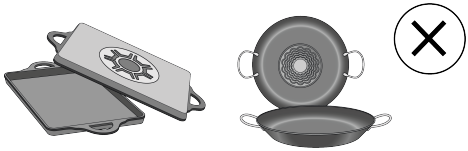
• zománcozott aljú fém főzőedényt;

• durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;

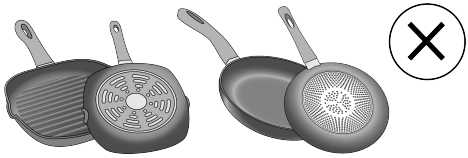
• soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

• Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt!! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:

• az edény alja teljesen ferromágneses tulajdonságú anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőátadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz a főzéshez alkalmas

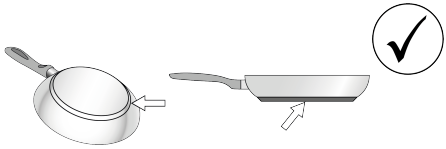


• Az edény alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



• Nem sík vagy durva felületű alj.

• Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



●Meglévő főzőedények

Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

● Az edények aljának javasolt átmérője

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be. Az egyes zónákban használandó edény minimális átmérőjének megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

Figyelem: A termék főzési teljesítményének és minőségének megőrzése érdekében indukciós adapterek használata NEM javasolt.

● Energiatakarékosság

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével; Csak lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon; - Ha lehetséges, főzés közben hagyja a fedelet az edényeken; A főzési idő csökkentése érdekében a zöldségek, burgonya stb. főzéséhez kevés vizet használjon; Használjon kuktát, amely tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt; Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna közepére.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

Keresse fel a www.elica.com és a www.shop.elica.com webhelyeket a rendelkezésre álló készletek teljes skálájának ellenőrzéséhez, hogy elvégezhesse a különféle telepítéseket, szűrő és szívó változatok esetén is.

● Szívó változat:

A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszereltség része). Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima). A csövekkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában. Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívó teljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszból legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

● Szűrő változat:

A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. Ez a termék tartalmazza a szűrőket és a csöveket egy olyan telepítéshez, amelyben a levegő kimenetelét biztosítja a bútorból. A mellékelt kiegészítőkkel kapcsolatos további információért tekintse meg a kézikönyv ábrázolt részét.

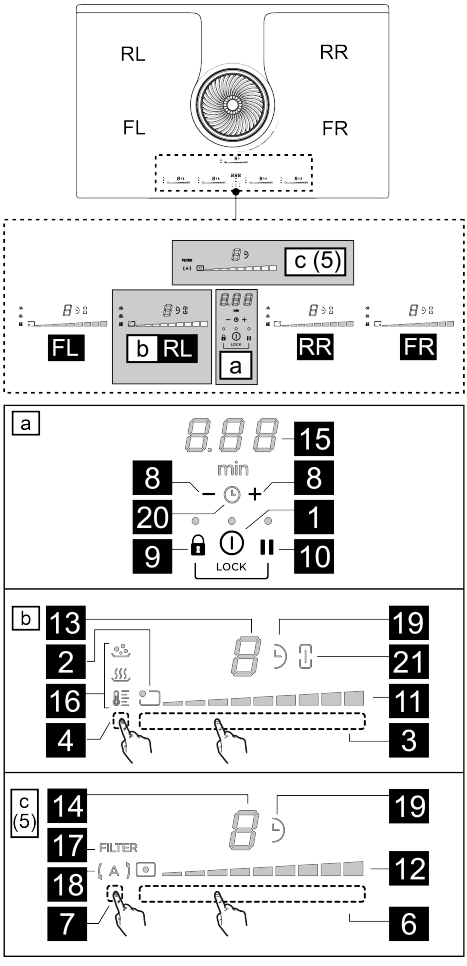
Fontos

Az elszívós üzemmódú működtetéshez szükséges készlet kapható. Ebben az esetben a szénszűrőt nem kell behelyeznie. Az elszívó készlet használatán túl szükséges

lehet egy, az ebben az útmutatóban bemutatott elszívótól különböző kürtő beszerelése, ezért kérjük, mielőtt a kürtőt beszerelné, vásárolja meg az elszívó készletet és olvassa el a készlethez mellékelt útmutatót.

3. MŰKÖDÉS

VEZÉRLŐPANEL



G.	Funkció
1	a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja
2	Főzőzóna helyzetjelzője
3	Főzőzóna választás
	Teljesítményszint növelés/csökkentés
4	Temperature Manager aktiválása
5	Az elszívó gombjai
6	Elszívó kiválasztása
	Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
7	Automatikus funkciók aktiválás
	Szűrők telítettségének visszaállítása
8	Timer bekapcsolás
	Timer idő növelés/csökkentés
9	Key Lock (Biztonsági zárolás)
9+10	Child Lock
10	Szünet / Recall

LED	Funkció
11	Teljesítményszint megjelenítés
12	Elszívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése
13	Főzőzóna kijelzője
14	Elszívó kijelző
15	Timer Kijelző
16	Temperature Manager megjelenítés
17	Szűrő asszisztencia kijelző
18	Automatikus elszívási funkció kijelző
19	Timer aktív kijelző
20	Timer Egg aktív kijelző
21	Bridge aktív kijelző

TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték. Emiatt:

• Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Figyelem! Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a H szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
Aktív Bridge zóna funkció	n
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	u
Child Lock funkció bekapcsolva	L
Szünet funkció	II
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

● **Safe Activation**

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● **Pot Detector (Edény felismerő)**

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● **Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)**

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● **Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)**

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a H szimbólummal.

A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSE

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● **Bekapcsolás**

Nyomja meg (érintse meg) a főzőlap ⏻ **BE/KI (1)** gombját, A jelzőfény kigyullad annak jelzésére, hogy a főzőlap működésre készen áll.

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● **Főzőzóna kiválasztása**

Érintse meg a kívánt főzőzónához tartozó **Kiválasztósávot (3)** ● FL; ● RL; ● RR; ● FR;

● **9 teljesítményszint**

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Ujjait futtassa végig a **Kiválasztó sáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

● **Power Booster (Teljesítményfokozó)**

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a 9 szinten túl), amely 10 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó sáv (3)** mentén (a 9 szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szintet a kiválasztott zóna kijelzője jeleníti meg a P szimbólummal

● **Bridge Zones**

Ez a funkció lehetővé teszi az ● FL (Master) főzőzónának az RL (Másodlagos), valamint az FR („Master") főzőzónának az RR (Másodlagos) főzőzónával közös, kombinált működését egyetlen, azonos teljesítményű főzőzóna létrehozásával (összesen kettő: 1 jobbra és 1 balra). Ez a funkció egyenletes főzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használata esetén.

A Bridge funkció aktiválásához:

• egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát, **FL + RL** vagy **FR + RR**.

• a két kiválasztott zóna **Bridge (21)** jelzője kigyullad és a főzőzóna **RL** vagy **FR** kijelzőjén megjelenik a n szimbólum.

- a (Master) főzőzóna **Kiválasztási sávjában (3)** be lehet állítani a működési (Teljesítmény) szintet.

• a Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást.

● **Temperature Manager**

A Temperature Manager egy olyan funkció, mely lehetővé teszi a legmegfelelőbb hőmérséklet beállítását a kívánt eredmény eléréséhez.

A funkció aktiválásához:

• Válassza ki a kívánt főzőzónát.

• Egyszer vagy kétszer nyomja meg a **Kiválasztási zónát (5)**, hogy a rendelkezésre álló szintek közül kiválassza a legmegfelelőbbet:

Az első megnyomáskor aktiválódik a „Melting" (olvasztás) szint:

(7) Meghatározza a kényes termékek (csokoládé, vaj stb.) érzékszervi jellemzőit nem befolyásoló, lassú

olvasztáshoz szükséges megfelelő teljesítményszintet.

Második megnyomás „Warming" (melegen tartás) szint:

(7) Meghatározza az ételek melegen tartásához szükséges megfelelő teljesítményszintet a forráspont elérése nélkül.

Harmadik megnyomás „Simmer" szint:

(7) Meghatározza az ételek tartós, lassú tűzön történő főzéséhez szükséges megfelelő teljesítményszintet. Alkalmas paradicsomszószok, raguk, levesek, pörköltek főzésére, ellenőrzött főzési szint fenntartása mellett (ideális vízfürdőben történő főzéshez). Elkerüli az ilyen készítményekre jellemző kellemetlen étel kifröccsenést vagy az alsó részen keletkező esetleges odaégést. Az étel felforralása után használja ezt a funkciót.

• Ismét nyomja meg a kikapcsoláshoz.

A Temperature Manager üzemmódban működő főzőzóna kijelzőjén megjelenik a szimbólum.

● **Key Lock (Biztonsági zárolás)**

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:

• nyomja meg a **(9)** gombot

• a gomb feletti LED felgyullad, jelezve, hogy az aktiválás megtörtént

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● **Timer**

A Timer funkció egy visszaszámlálás, amely beállítható - akár egyidejűleg is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban).

A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót hangjelzés tájékoztatja.

A főzőlap Timer funkciójának bekapcsolása/ szabályozása:

• Válassza ki a főzőzónát (0-tól eltérő teljesítmény)

• Egyidejűleg nyomja meg a − + gombot **(8),** hogy a Timer funkcióba lépjen

• Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a + kiválasztógombot **(8)**, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a − kiválasztógombot **(8)**, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónára is.

Megjegyzés: Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert lehet beállítani; a kijelzőn 0.00 **(15)** 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a főzőlap bármely gombjának megnyomásával), míg a kijelző **(15)** villog a 0.00 szimbólummal.

Megjegyzés: a főzőzóna kijelzője szélén, a Timer funkció használatakor megjelenik a **(19)** szimbólum

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a kívánt főzőzónát.

állítsa a timer értékét 0.00-re, − **(8)** segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg másik gombot, akkor a funkció aktív marad.

● **Child Lock**

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolás:

• nyomja meg és tartsa egyidejűleg lenyomva a **(9)** és a **(10)** gombokat, egy hangjelzés jelzi, hogy a funkció bekapcsolt, és egy L jelenik meg a **(13)** és **(14)** kijelzőkön.

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● **Szünet**

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

• nyomjon **(10)**, a **(13)** és **(14)** kijelzőkön megjelenik a szimbólum

A funkció kiiktatásához:

• nyomjon **(10),** a következő 10 másodpercen belül csúsztassa ujjait jobbra a **kiválasztósáv (3 - RL)** mentén; Ha a műveletet nem hajtja végre ezen időn belül, a szünet funkció aktív marad.

Megjegyzés: ez a művelet visszaállítja a főzőlap állapotát a szünet előttire

Megjegyzés: ha 10 perc után a Szünet funkciót nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

● **Recall**

A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.

Bekapcsolás:

• ismét kapcsolja be a főzőlapot ⏻ **be/ki (1)** a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül.

• nyomja meg a ⏸**(3)** gombot a következő 6 másodpercen belül.

● **Automatic Heat UP**

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét. Ez a funkció az 1-8 teljesítményszintekhez áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:

• nyomja hosszan, a **Kiválasztó sávon (3)**, a kívánt teljesítményt.

• megjelenik egy a **A(13)** kijelzőn.

● **Egg Timer**

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás.

Az aktiváláshoz/beállításhoz:

Aktív főzőzónák mellett egyidejűleg többször nyomja meg a — és + gombokat **(8),** amíg a két szimbólum között meg nem jelenik a 🕒 ikon **(20).**

Ha a főzőzónák nem aktívak, egyidejűleg nyomja meg a — és + gombokat **(8)**. A két szimbólum között megjelenik a 🕒 ikon **(20).**

A + gombbal **(8)** lehet beállítani a kívánt időt. **Várjon néhány másodpercet, amíg a timer elindul, mielőtt más műveleteket hajtana végre.**

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, hangjelzést bocsát ki (2 percre, vagy a — vagy + gombokat megnyomva megszakad a hangjelzés **(8),** miközben a kijelző **(15)** a 0.00 szimbólummal villog.

A Timer kikapcsolásához:

Bármelyik pillanatban ki lehet iktatni a timert a **Timer Egg** menübe lépve és a —gombot **(8)** megnyomva, amíg a timer 0.00 **nem mutat (15).**

● **Power Limitation (Teljesítményhatár)**

A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beállítását a maximális áramfelvétel korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.

Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni, az ⏻ **ON/OFF (1)** gomb megnyomása nélkül, a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy maga az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül.

Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:

• érintse meg és tartsa megérintve a 🔒 + ⏸ gombokat, amíg rövid hangjelzés nem hallható

• egyidejűleg futtassa végig az ujjait az **(3) FL** és **(3) RL kiválasztósávokon**, balról jobbra, a **kiválasztósávok** végéig és addig tartsa ujjait a kijelzőn, amíg rövid hangjelzést nem hall.

• a Timer kijelző **(15)** megjeleníti a CFG szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető.

• az **FL** zóna kijelzője **(13)** a jelenlegi beállítást mutatja:

Érték	Teljesítmény (KW)
0	7,4 KW (alapértelmezett beállítás)
1	4,5 KW

• a beállítás módosításához csúsztassa végig az ujját az **(3) FL kiválasztósávokon**

balról jobbra a Kw-ok növelése érdekében; jobbról balra a Kw-ok csökkentése érdekében

• a kiválasztás mentéséhez nyomja meg a 🔒 + ⏸ gombokat 1 másodpercre; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

ELSZÍVÓ MŰKÖDÉSE

● **Az elszívó rendszer bekapcsolása:**

• Érintse meg főzőlap/elszívó rendszer ⏻**BE/KI (1)** gombját.

• Érintse meg a **Kiválasztó sávot (6)** az elszívó rendszer aktiválásához.

● **Elszívó sebesség (teljesítmény):**

Az elszívó 9 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Ujjait futtassa végig **Kiválasztási terület (6) mentén:**

jobbra az elszívási sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-9);

balra az elszívási sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (9-0);

● **Elszívó Power Booster (Teljesítményfokozó)**

Az elszívó 1 kiegészítő elszívó szinttel felszerelt, melynek neve Power Buster, időzített, időtartama 5 perc.

Kiválasztásához ujjait futtassa végig a **Kiválasztási terület (6)** mentén, a 9 szinten túl.

Megjegyzés: az időzítés időtartamának lejártakor a

teljesítmény visszatér az előzőleg beállított szintre.

● **Timer**

Az elszívó Timer funkciójának bekapcsolása/ szabályozása:

• Válassza ki az elszívót (0-tól eltérő sebesség).

• Nyomjon — + **(8)**, hogy a Timer funkcióba lépjen (bármely sebességből)

Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

• Nyomja meg a + kiválasztógombot **(8)**, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez.

• nyomja meg a — kiválasztógombot **(8)**, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez, a kijelzőn **(15)** megjelenik a visszaszámlálás

Megjegyzés: az elszívó kijelzője szélén, a Timer funkció használatakor megjelenik a szimbólum **(19)**.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a főzőlap bármely gombjának megnyomásával), míg a kijelző **(15)** a 0.00 szimbólummal villog

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki az elszívó zónát

állítsa a timer értékét 0-re, — **(8)** segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● **Szűrők telítettség jelzőinek aktiválása/inaktiválása.**

Ezek a jelzők általában ki vannak iktatva (mind a zsírszűrőhöz, mind az aktív szénszűrőhöz)

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

• kapcsolja be az elszívó felületet a ⏻ **BE/KI (1)** gomb segítségével;

• kikapcsolt elszívó motor és főzőzónák mellett nyomja meg és tartsa lenyomva a **kiválasztási területet (7)**: a **SZŰRŐ** LED **(17)** és az elszívó kijelzője **(14)** alacsony fényerővel kigyulladnak. A kijelzőn **(14)** megjelenik a C betű; Ebben az állapotban lehet a zsírszűrő telítettségi jelzőjének aktiválását elvégezni.

• a **Kiválasztási terület (7)** ismételt megnyomásával a kijelzőn **(14)** megjelenik a F betű, ez az állapot teszi lehetővé az aktív szénszűrő aktiválását.

• Miután eldöntötte, hogy melyik szűrőt kívánja aktiválni: Nyomja meg a **Kiválasztási területet (6)** és a **SZŰRŐ** LED-et **(17)** a LED-del együtt, a kijelzőn **(14)** C vagy F nagy fénnyel világítanak, majd 10 másodperc után kikapcsol, jelezve, hogy az AKTIVÁLÁS megtörtént.

Az inaktiváláshoz ismételje meg az aktiválásra vonatkozó műveletet; a **SZŰRŐ** LED **(17)** és a LED a kijelzőn **(14)** C vagy F visszatér az alacsony fényerőre, majd 10 másodperc után kikapcsol, jelezve, hogy az INAKTIVÁLÁS megtörtént.

● **Szűrő telítettség kijelző**

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

Aktív szén/kerámia szagszűrő a **SZŰRŐ** LED **(17)** felgyullad; a kijelzőn **(14)** a bekapcsolástól számított 10 mp-re megjelenik a C szimbólum.

A zsírszűrő **SZŰRŐ** LED **(17)** villog; a kijelzőn **(14)** a bekapcsolástól számított 10 mp-ig megjelenik a F szimbólum.

● **Szűrők telítettsége reset (Visszaállítása)**

Miután elvégezte a szűrők (zsír és/vagy szén/kerámia) karbantartását, hosszan nyomja meg a **kiválasztási területet (7)**: a **SZŰRŐ** LED **(17)** kikapcsol. Ez visszaállítja a szűrőhasználat-számlálót.

Megjegyzés: Ismételje meg a műveletet, ha mindkét szűrő egyidejűleg jelez.

● **Automatikus üzemmód**

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával. Amikor lekapcsolja a főzőlapot, az elszívó igazítja az elszívó sebességet, fokozatosan csökkentve azt, hogy eltávolítsa a maradék gőzöket és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a **kiválasztási területet (7)**, a LED (A) **(18)** felgyullad, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban működik.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P	Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
	8-9	Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF	0	Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4. KARBANTARTÁS

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

A termék karbantartásához lásd a telepítés végén lévő, ezzel a szimbólummal jelölt képeket.

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

● **Az indukciós főzőlap tisztítása**

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos:

• Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.

• Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

• NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓ GÉPEKET!

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

● **D A folyadékgyűjtő tartály tisztítása** :

Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát.

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat.

● **E A fém rács tisztítása:**

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

● **Az elszívó tisztítása**:

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

• **A zsírszűrő karbantartása**:

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét veszítheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

• **Szagszűrő karbantartása (Csak a szűrő változathoz):**

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be.

A szagszűrőt a következőképp kell regenerálni:

Kézi mosás meleg vízzel, szappan és mosószer használata nélkül vagy **Mosás mosogatógépben** 60/65°C-on kb 6-7 percig szappan használata nélkül és edények jelenléte nélkül, hogy ne szennyeződjön zsírral és olajakkal.

Ezután a szűrőt nem ventilált sütőben meg kell szárítani **max 75°C-on** 50 percig.

FIGYELEM! Helyezze a szűrőt a sütőbe távol az elektromos ellenállásoktól vagy egyéb hőforrásoktól.

5. SZERVIZ

HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
E02	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
E0A0A0D3 + hangjelzés 1	A gomb folyamatos (tartós) aktiválása észlelhető. Az interfész 10 másodperc elteltével kikapcsol.	Víz, edények vagy konyhai eszközök a felhasználói interfészen.	Tisztítsa meg a felületet, a főzőlapról távolítsa el az esetleges tárgyakat.
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

MŰSZAKI SZERVISZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés“ fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

BG

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

● Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

● Не извършвайте електрически промени в уреда.

● Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

● Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

🛒: частите, маркирани с този символ, могат да бъдат закупени отделно от специализираните търговци на дребно.

✱: частите, маркирани с този символ, са допълнителни аксесоари, предлагани само в някои модели и могат да бъдат закупени на уеб сайтовете www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

⚠ ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

● Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. ● Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Не поправяйте и не заместявайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба. ● Продуктът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на продукта и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира

винаги при уреда.

● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● Ако повърхността е напукана, изключете продукта, за да избегнете възможността от токов удар ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● Важно: След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се предоверявайте на детектора за готварски съдове. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо вашия продукт. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. ● Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагреят.

● Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвенето фламбе. ● Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато продуктът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте продукта без правилно монтирана решетка!

⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

● Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащата нормативна уредба за монтиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или имущество, възникнали в резултат на неспазване на насоките, предоставени в настоящата глава. ● Заземяването на продукта е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на продукта, който е вграден в шкафа. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен да е постоянно свързан към електрическата мрежа, затова направете връзката с фиксираната мрежа чрез многополюсен превключвател в съответствие с правилата за инсталиране, който осигурява пълно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение от категория III и който е лесно достъпен след инсталирането. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Преди да свържете продукт към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm2 при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm2).

● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали захранващият кабел е монтиран правилно.

POWER LIMITATION: продуктът притежава една функция Power Limitation която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация (kw)

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). Оразмерете защитата на електрическата инсталация въз основа на избраното ниво на Ограничение на Мощност. Относно последователността на извършване на настройки Power Limitation направете справка в раздел

Функциониране на това ръководство.

КОМПЛЕКТ WINDOWS: Продуктът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя). Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows **(само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ)**, аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен. **Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация. КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации.**

ВНИМАНИЕ: окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към продукта трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV). Производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

⚠ БЕЗОПАСНОСТ НА ИНСТАЛИРАНЕ

● Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

● **Преди да пристъпите към инсталирането:** След като разопаковате продукта, проверете дали не е повреден по време на транспортиране и в случай на проблеми, свържете се с търговеца или с отдела за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към инсталиране; Проверете дали закупеният продукт е с подходящ размер за избраната зона за инсталиране; Проверете дали във вътрешността на опаковката няма (по транспортни причини) допълнителен материал (например пликове с винтове, гаранции и др.), евентуално трябва да се извади и съхранява; Проверете също така дали в близост до зоната за инсталиране има електрически контакт

● **Подготовка на уреда за вграждане:**

• Продуктът не може да бъде инсталиран над охлаждащи устройства, съдомиялни машини, печки, фурни , перални и сушилни; Извършете цялата работа по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстранете стърготините или остатъците от дървени стърготини.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 50mm от предната страна, поне 50mm странично и поне 500mm спрямо горните шкафове.

NB: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.

• за оптимизиране на филтриращата инсталация се препоръчва да се създаде процеп в цокъла, където можете да поставите мрежа, налична в търговската мрежа.

• **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250° ; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

● **Внимание!** Не поставянето на болтовете и крепежни елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

● **Забележка:** за правилен монтаж на продукта се препоръчва да се залепят тръбите с лепило, което има следните характеристики: мек PVC еластичен филм, с лепило на основата на акрилат; който отговаря на DIN EN 60454; забавящ горенето; отлична устойчивост на стареене; устойчив на температурни промени; използваем при ниски температури.

ОБЕЗВРЕЖДАНЕ В КРАЯ НА ЖИЗНЕНИЯ ЦИКЪЛ



Този уред е обозначен в съответствие с Европейска Директива 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Изхвърляне на Електрическо и Електронно Оборудване (WEEE).

Уверете се, че този продукт се изхвърля по правилен начин. Потребителят помага за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето. Символът върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

СТАНДАРТИ

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:

• Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Производителност: 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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководство.

2. УПОТРЕБА

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства: Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е: **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност. **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната. **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди. **По-ефикасен:** 90% от погълнатата енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

● Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани с този символ.

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

• съдове, чието дъно не е идеално гладко;

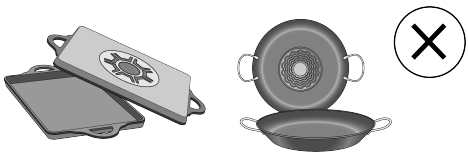
• метални съдове с лакирано дъно;

• съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;

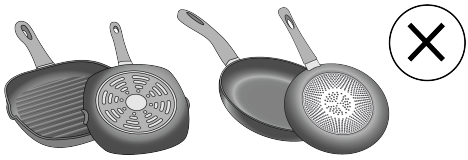
• никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

• Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:

• Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределяне, с температури на повърхността на тенджерата/тигана, неподходящи за готвенето

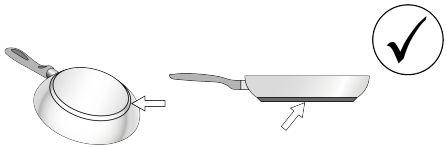


• Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



• Не плоски дъна или с грапава повърхност.

• Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



●Съдове за готвене с които вече разполагате

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

● Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО: ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат. За да откриете минималния диаметъра на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

Внимание: За да се запази ефективността на готвенето и качеството на продукта, НЕ се препоръчва използването на индукционни адаптери.

● Пестене на енергия

Използвайте тенджери и тигани с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене; Използвайте само тенджери и тигани с плоски дъна; - Където е възможно, дръжте капака върху тенджерите по време на готвене; Гответе зеленчуци, картофи и т.н. с малко количество вода, за да се намали времето за готвене; Използването на тенджера под налягане, допълнително намалява консумацията на енергия и

времето за готвене; Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, начертана на плота.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, така и при тази с аспирация.

● **Версия с Аспирация:**

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно). Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване). За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация. Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума. Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълно 222 x 89 mm).

● **Филтрираща Версия**

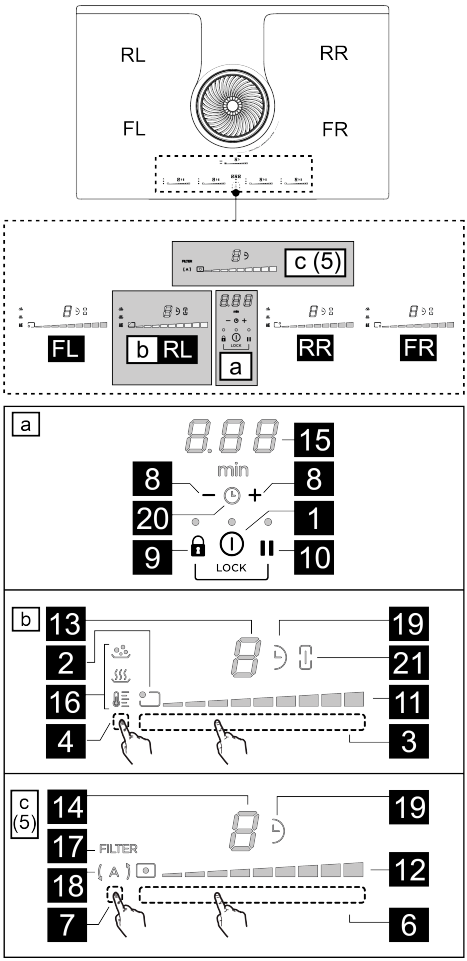
Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Този продукт включва филтри и тръби за инсталация, която дава възможност на въздуха да излиза от шкафа. За повече информация относно предоставените аксесоари вижте илюстрованата част на това ръководство.

Важно

Възможно е да закупите комплект за монтаж в аспирираща версия. В този случай филтърът с активен въглен не трябва да се инсталира. Освен това при използването на аспириращ комплект е възможно начинът на инсталиране на аспиратора да се различава от инструкциите в настоящото упътване, затова е препоръчително да закупите аспириращия комплект и да разгледате съответните инструкции преди да пристъпите към инсталирането на аспиратора.

3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Б.	Функция
1	ON/OFF на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
2	Индикатор за позиция зона готвене
3	Избор на зони за готвене
	Увеличаване/Намаляване на Power Level
4	Активиране на Temperature Manager (Температурен Мениджър)
5	Бутони аспиратор
6	Избор на аспиратор

	Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
7	Активиране на автоматични функции
	Ресет запушване на филтри
8	Активиране на Timer
	Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Пауза / Recall

LED	**Функция**
11	Визуализация на Power Level
12	Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13	Дисплей зоната на готвене
14	Дисплей аспиратор
15	Дисплей Timer
16	Визуализация Temperature Manager (Температурен Мениджър)
17	Индикатор за липса на филтри
18	Индикатор на функция на автоматична аспирация
19	Индикатор Timer активен
20	Индикатор Timer Egg активен
21	Индикатор Bridge активен

КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност. Поради тази причина:

• **Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.**

• В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включете плота за готвене" без да "Избирате зона за готвене" и "Работна температура", или "Функция Lock" или функция "Таймер").

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Внимание! В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа H, който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

ДИСПЛЕЙ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Функция	**Стойност**
Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	U
Функция Bridge Зона активирана	n
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	u
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

Pot Detector (Детектор за съд)

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● **Safety Shut Down (Безопасно Изключване):**

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● **Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)**

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа H.

РАБОТА НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● **Включване**

Натиснете (докоснете) ⏻ **ON/OFF (1)** плот за готвене/аспиратор, Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба.

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● **Избор на зони за готвене**

Докоснете **Лентата за избор (3)**, която съответства на желаната зона за готвене **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level (Ниво на мощност)**

Плотът е снабден с 9 нива на мощност. Плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (3)**:

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

● **Power Booster (усилвател на мощност)**

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото 9), което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)** (над нивото 9) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа P

● **Bridge Zones (Мостови зони)**

Тази функция позволява на зоната за готвене да работи комбинирано **FL** (Основна) със зона за готвене **RL** (Второстепенна) и зоната за готвене **FR** (Основна) със зоната за готвене **RR** (Второстепенна), създавайки една зона със същото ниво на мощност (общо 2: 1 отдясно и 1 отляво). Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

За да активирате Функцията Bridge:

• изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате **FL + RL** или **FR + RR.**

• индикаторът на **Bridge (21)** на двете избрани зони светва и символът се появява на дисплея на зоната за готвене **RL** или **FR** 8.

• посредством **Зоната за избор (3)** на зоната за готвене (Master) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа.

• за да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране.

● **Temperature Manager (Температурен Мениджър)**

Temperature Manager (Температурен Мениджър) е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, по-подходяща, за да се постигне желания вид резултат.

За да активирате Функцията:

• Изберете желаната зона за готвене.

• Натиснете еднократно или многократно **Зоната за избор (4)** за да изберете най-подходящото ниво от наличните:

Първото натискане активира ниво “Melting” (Топене):

(16) определя ниво на мощност, подходящо за бавно топене на деликатни продукти, без да се нарушават техните сетивни характеристики (шоколад, масло и др.).

Второто натискане ниво “Warming” (загряване):

(16) определя подходящо ниво на мощност, което позволява да се поддържат съдовете на слаба температура, без да се достига температура на кипене.

Третото натискане ниво “Simmer” (кипене):

(16) Определя ниво на мощност, подходящо за варене на продуктите за продължителни периоди от време. Подходящ за готвене на доматени сосове, рагу, супи, зеленчукови супи, чрез поддържане на контролирано ниво на готвене (идеален за готвене на водна баня). Предотвратява неприятни изкипявания на храни или възможни изгаряния на дъното, типични за този тип приготвяне. Използвайте тази функция след кипване на храната.

• Натиснете повторно за изключване.

На дисплея на зоната за готвене, който работи в Temperature Manager (Температурен Мениджър) се появява символа U.

● **Key Lock (Заключване на Бутони)**

Key Lock (Заключване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активиране:

• натиснете **(9)**

• индикаторът LED разположен над бутона светва, за да покаже настъпилото активиране

Повторете операцията за да деактивирате.

● **Timer**

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).

След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков

сигнал.

Активиране/Настройка на функцията Timer за плота за готвене:

• Изберете зоната за готвене (мощност, различна от 0)

• Натиснете едновременно — + **(8)** за достъп до функцията Timer

• Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора + **(8)**, за да увеличите времето за автоматично изключване

натиснете селектора, селектор — **(8)**, за да намалите времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея 0.00 **(15)** ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят **(15)** мига, със символ 0.00.

Забележка: от страната на дисплея на зоната за готвене, с Timer в употреба, се появява символ **(19)**

За изключването на Timer:

• изберете желаната зона за готвене.

• задайте стойността на таймера на 0.00, чрез — **(8)**

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

● Child Lock

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активиране:

• натиснете и задръжте натиснати едновременно **(9)** и **(10),** един акустичен сигнал указва, че функцията е включена и се визуализира един L на дисплеите **(13)** и **(14)**.

Повторете операцията за да деактивирате.

● Pausa (Пауза)

Функцията Pausa (Пауза) позволява де се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

• натиснете **(10),** на дисплеите **(13)** и **(14)** се визуализира символът II

За деактивиране на функцията:

• натиснете **(10),** в рамките на следващите 10 секунди, плъзнете пръсти надясно по **лентата за избор (3 - RL);** ако операцията не се извърши през това време, функцията за пауза остава активна.

Забележка : тази операция възстановява статуса на плота преди паузата

Забележка: ако след 10 минути, Функцията Pausa (Пауза) не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

● Recall

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

• включете плота **on/off (1)** до 6 секунди от изключването.

• натиснете **(3)** в рамките на следващите 6 секунди.

● Automatic Heat UP

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност от 1 до 8 .

Активиране:

• натиснете по дължината, върху **Лентата за избор (3)**, до желаната мощност.

• визуализира се една на дисплея A **(13)**.

Egg Timer (Таймер за яйца)

Функцията Egg Timer (Таймер за яйца) е едно

независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация).

За Активиране/Регулиране:

С активни зони за готвене, натиснете няколко пъти едновременно — и + **(8),** докато между двата символа не се появи иконата 🕒 **(20).**

Когато зоните за готвене не са активни, натиснете едновременно бутоните — и + **(8).** Между двата символа ще се появи иконата 🕒 **(20).**

С бутона + **(8)** ще бъде възможно да се зададе желаното време. **Изчакайте няколко секунди, за стартирането на таймера, преди да извършите други операции.**

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на — или + **(8)** , докато дисплеят **(15)** мига със символа 0.00.

За изключването на Timer:

Възможно е да се деактивира таймера по всяко време, като се влезе в меню **Timer Egg** чрез натискане на — **(8),** докато таймерът не покаже 0.00 **(15).**

● **Power Limitation (Ограничение на мощността)**

Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация и като се регулира мощността на абсорбация на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбация на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбация.

Забележка: настройката трябва да се извърши при изключен плот, без да се натиска бутона ⏻ **ON/OFF (1)**, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност) :

• докоснете и задръжте натиска върху бутоните 🔒+⏸, до издаването на един кратък звуков сигнал

• преминете едновременно върху **лентите за избор (3) FL** и **(3) RL**, от ляво на дясно до края на **лентите за избор** и поддържайте допира, докато се излъчи кратък звуков сигнал.

• дисплеят Timer **(15)** показва символите CFG за да покаже, че е възможно да се извърши настройката.

• дисплеят **(13)** на зоната **FL** показва текущата настройка:

Стойност	Мощност (KW)
0	7,4 KW (настройка по подразбиране)
1	4,5 KW

• за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), преминете върху **лентите за избор (3) FL**

от ляво на дясно, за увеличаване на Kw; от дясно на ляво, за намаляване на Kw

• за да запазите направения избор, натиснете бутоните 🔒+⏸, за 1 секунда; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

РАБОТА НА АСПИРАТОРА

● **Включване на системата за аспирация:**

• Докоснете ⏻**ON/OFF (1)** на плот за готвене/система за аспирация.

• Докоснете **Зоната за избор (6)** за да активирате системата за аспирация.

● **Скорост (мощност) на аспирация:**

Аспираторът е оборудван с 9 нива на скорост (мощност) на аспирация. Плъзнете пръстите по дължината на **Зоната за избор (6):**

на дясно за увеличаване на скоростта (мощност) на аспирация (0-9);

на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (9-0);

● **Power Booster (усилвател на мощност) Аспирация**

Аспираторът е оборудван с 1 ниво на допълнителна аспирация, наречено Power Buster, то е със зададено време и с продължителност на функциониране 5 минути.

За да го изберете, плъзнете с пръсти по дължината на **Зоната за избор (6)** след ниво 9.

Забележка: при изтичане на времето на темпоризация, мощността се връща на предварителното зададено ниво.

● **Timer**

Активиране на функцията Timer за аспиратора:

• Изберете аспиратор (скорост различна от 0).

• Натиснете — + **(8)** за достъп до функцията Timer (от всяка скорост)

Настройте времето на продължителност на Timer:

• Натиснете селектора + **(8)**, за да увеличите времето за автоматично изключване.

• натиснете селектора — **(8)**, за да се намали времето за автоматично изключване на дисплея **(15)** и се показва обратното броене

Забележка: от страната на дисплея на аспиратора, с Timer в употреба, се появява символ **(19).**

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят **(15)** мига, със символ 0.00

За изключването на Timer:

• изберете зоната за аспирация

• задайте стойността на таймера на 0, чрез — **(8)**

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

● **Активиране на деактивирана индикатори за запушване на филтри.**

Тези индикатори обикновено са деактивирани (както за филтъра за мазнини, така и за филтъра с активен въглен)

За да ги активирате, процедирайте по следния начин:

• включете плота за аспирация посредством ⏻ **ON/ OFF (1)**;

• при изключен мотор на аспиратор и зони за готвене, натиснете и задръжте натисната **Зоната за избор (7):** LED индикаторът **ФИЛТЪР (17)** и дисплеят на аспиратора **(14)** се включват със слаба яркост. На дисплея **(14)** се визуализира буквата C; При това условие е възможно да се пристъпи към активиране на индикатора за насищане на филтъра за мазнини.

• натискане повторно **Зоната за избор (7)** на дисплея **(14)** се визуализира буквата F, това условие позволява активирането на филтъра за миризма на Активен въглен.

• Изберете кой филтър да се активира: Натиснете **Зоната за избор (6)** и LED индикатора **ФИЛТЪРА (17)** заедно с LED индикатора на дисплея **(14)** C или F те преминават към висока яркост, след това след 10 секунди тя се изключва, за да укажете, че е АКТИВИРАНА.

За да ги деактивирате, повторете операцията, описана по-горе, за активиране; LED индикаторът **ФИЛТЪР (17)** и индикаторът LED на дисплея **(14)** C или F се връщат към ниска яркост, след това след 10 секунди се изключват, за да укажат, че са ДЕАКТИВИРАНИ.

● **Индикатор за запушване на филтри**

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Филтър за миризми с активен въглен/керамичен, индикаторът LED **ФИЛТЪР (17)** светва; на дисплея **(14)** се визуализира символът C за 10 секунди след включване.

Филтър за мазнини, индикаторът LED **ФИЛТЪР (17)** мига; на дисплея **(14)** се визуализира символът F за 10 секунди след включване.

● **Ресет запушване на филтри**

След извършване на поддръжка на филтрите (за мазнини и/или въглен/керамика) натиснете продължително **зоната за избор (7):** бутонът LED **ФИЛТЪР (17)** се изключва. По този начин броячът за употреба на филтри се нулира.

Забележка: Повторете операцията в случай на едновременна сигнализация на двата филтъра.

● **Функциониране в автоматичен режим**

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене. Когато готварския плот бъде изключен, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, като постепенно я намалява, така че да отстрани остатъчните пари и миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко **зоната за избор (7)**, индикаторът LED (A) **(18)** светва, за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимал на мощност	P	Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
	8-9	Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – варене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF	0	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4. ПОДДРЪЖКА

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

За поддръжката на продукта, вижте изображенията в края на инсталирането, маркирани с този символ.

ПОДДРЪЖКА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

● Почистване на индукционния плот

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

• Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

• Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

• НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна. Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени. Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото. Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

● XD Почистване на тавата за събиране на течности :

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък подсигурявайки максимална хигиенна безопасност.

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана.

● E Почистване на металната решетка:

Решетката трябва да бъде измивана на ръка с топла вода и неутрален препарат и подсушена внимателно за да се избегнат явления на оксидация.

ПОДДРЪЖКА НА АСПИРАТОР

● Почистване на аспиратора:

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!

Избягвайте употребата на абразивни продукти. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

● A Поддържане на Филтър за мазнини:

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл. При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

● B Поддръжка на филтъра за миризми (само за филтриращата версия):

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини.

Филтърът за миризми трябва да се регенерира, както е посочено по-долу:

Ръчно измиване с гореща вода без използване на сапун и почистващи препарати или **Измиване в съдомиялна машина** при 60/65°C за около 6/7 мин. без използване на сапун и без наличие на съдове, за да се избегне замърсяване с мазнини и масла.

След това филтърът се подсушава във фурна без вентилация при температура **макс. 75°C** за **50 мин**..

ВНИМАНИЕ! Поставете филтъра във фурната далеч от електрически нагревателни елементи или други възможни източници на топлина.

5. ОБСЛУЖВАНЕ

ТЪРСЕНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Информационен код	Описание	Възможни причини	Решение
E02	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
E-A-A-03 + звуков сигнал	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1.Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела “Установяване на повреди”.

2.Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile din cuprinsul acestui manual. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucţiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor şi aspirării gazelor arse degajate în timpul gătitului. Nu sunt permise alte utilizări (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul va fi exonerat de orice răspundere, în caz de utilizări necorespunzătoare sau de setare eronată a comenzilor.

Este posibil ca aparatul să difere, ca aspect, de cel reprezentat în desenele din prezentul manual, însă instrucţiunile de utilizare, întreţinere şi instalare rămân aceleaşi.

● Citiţi cu atenţie instrucţiunile: acestea conţin informaţii importante privind instalarea, utilizarea şi siguranţa.

● Nu efectuaţi modificări electrice la nivelul aparatului.

● Înainte de a instala aparatul, verificaţi ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariată. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

● Verificaţi dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

🛒: piesele marcate cu acest simbol se pot cumpăra separat, de la distribuitorii autorizaţi.

*: piesele marcate cu acest simbol sunt accesorii opționale livrate doar cu anumite modele și se pot cumpăra de pe site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com.

1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

⚠ SIGURANȚĂ GENERALĂ

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

● Produsul trebuie deconectat de la reţeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenţii de instalare. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Operaţiunile de instalare sau de întreţinere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucţiunile producătorului şi cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranţă. ● Pentru instalare, utilizaţi numai şuruburile de fixare livrate împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziţionaţi şuruburi de tipul corect. ● Utilizaţi şuruburi având o lungime corectă, conform datelor din ghidul de instalare. ● Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Fiți atenți la copii; aceștia nu trebuie să se joace cu produsul ● Țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți in timpul utilizării. ● Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţa sau cunoştinţele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a produsului şi după ce au luat la cunoştinţă pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. ● În timpul și după utilizarea produsului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul dintre produs și lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos și poate duce la declanșarea unor incendii. ● Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriţi produsul şi înăbuşiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Evitaţi scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceţi alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale şi tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. ● Operaţiunile de curăţare şi întreţinere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi. ● Produsul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asiguraţi-vă că manualul însoţeşte produsul.

● Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● Dacă suprafața este crăpată, opriți produsul pentru a evita riscul de electrocutare ● Pericol de incendiu: nu aşezaţi obiecte pe suprafeţele de gătit. ● Nu aşezaţi obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafaţa plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Important: După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu aşezaţi niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul

dumneavoastră. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcţia Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situaţii, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie aşezate direct pe plita de gătit şi trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceţi alte obiecte între vasul de gătit şi plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate, produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. ● Atenţie! Atunci când plita de gătit este în funcţiune, părţile accesibile ale aparatul se pot încălzi.

● Nerespectarea normelor privind curăţarea produsului şi înlocuirea/curăţarea filtrelor duce la apariţia riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambè. ● Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre şi poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alţi combustibili. ● În ceea ce priveşte măsurile tehnice şi de siguranţă ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectaţi cu stricteţe prevederile regulamentelor impuse de autorităţile locale competente. ● Aerul aspirat nu trebuie direcţionat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alţi combustibili. ● Sub nicio formă nu utilizaţi niciodată produsul dacă grătarul nu a fost montat corect!

⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ

● Deconectaţi produsul de la reţeaua electrică. ● Operaţiunile de instalare trebuie efectuate de către profesionişti calificaţi, ce cunosc legislaţia în vigoare, în materie de instalare şi siguranţă. ● Producătorul nu îşi va asuma nicio răspundere faţă de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucţiunilor prevăzute în acest capitol. ● Împământarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la reţeaua electrică. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. ● Nu folosiţi prize multiple sau prelungitoare. ● Asiguraţi-vă că tensiunea indicată pe plăcuţa cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinţei în care va fi instalat. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Produsul este destinat a fi conectat permanent la reţeaua electrică; din acest motiv, se realizează conectarea la reţeaua fixă prin intermediul unui comutator omnipolar conform regulilor de instalare, care asigură deconectarea completă a reţelei în condiţiile supratensiunii de categoria III şi care este uşor accesibil după instalare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Atenţie! Nu conectaţi produsul la reţeaua electrică decât după ce operaţiunile de instalare au fost complet finalizate. ● Înainte de a conecta produsul la reţeaua electrică: verificaţi plăcuţa cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea şi puterea corespund cu cele ale reţelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarităţi, adresaţi-vă unui electrician calificat.

● În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiţi unul cu o secţiune a conductoarelor de cel puţin 2,5 mm2, pentru o putere de până la 5500 waţi; pentru puteri mai mari, secţiunea trebuie să fie de 4 mm2.

● **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

● **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare şi de a-i verifica funcţionarea corectă, verificaţi întotdeauna montajul corect al cablului de alimentare.

POWER LIMITATION (LIMITARE PUTERE): produsul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție (kw)

Setarea trebuie să se facă în momentul conectării aparatului la reţeaua electrică, sau la reconectarea rețelei electrice respective (în cel mult 2 minute). Dimensionați protecția instalației electrice în funcție de nivelul de Power Limitation selectat. Pentru secvenţa de setare a funcției Power Limitation, consultați prezentul manual, secțiunea Funcționare.

KIT WINDOWS (ECHIPAMENT FERESTRE): Produsul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un echipament cu senzor Window [fereastră] (care nu este livrat de către producător). După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window **(doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE),** aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă. **Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat. ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.**

ATENȚIE: cablurile ECHIPAMENTULUI ce se vor conecta la produs trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV). Producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PRIVIND INSTALAREA

● Operaţiunile de instalare, atât electrică, cât şi mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

● **Înainte de a începe operațiunile de instalare:** După ce ați dezambalat produsul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Serviciului de Asistență

Clienți, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntrul ambalajului nu sau fost introduse (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu pungute cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

● **Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Produsul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe; efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit şi îndepărtaţi cu atenție rumegușul sau așchiile rezultate din tăiere.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 50mm în partea din față, de cel puțin 50mm în partea laterală și de cel puțin 500mm față de corpurile suspendate de deasupra.

REȚINEȚI: în proiectarea spațiilor, se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

• pentru optimizarea instalației de filtrare, se recomandă să se practice o deschizătură în plintă, în care să puteți introduce un grătar din comerț.

• **Important:** folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

● **Atenție!** În cazul în care şuruburile şi elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucţiuni, apar riscuri de natură electrică.

● **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelentă rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

ELIMINARE LA FINALUL PERIOADEI DE VIAȚĂ UTILĂ



Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății. Simbolul aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informaţii privind tratarea, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autoritățile locale, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziţionat produsul.

LEGISLAȚIE

Echipament protejat, testat şi realizat în conformitate cu standardele privind:

• Siguranța: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233; • Performanța: 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; • Compatibilitatea electromagnetică: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12.

RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA

Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeţi să gătiţi, porniţi aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar şi după ce aţi terminat de gătit. Creşteţi viteza numai în cazul unor cantităţi mari de fum şi aburi, folosind funcţia booster numai în situaţii extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiţi, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curăţaţi-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienţei şi minimizarea zgomotelor, utilizaţi diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

2. UTILIZARE

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducţie se bazează pe fenomenul fizic al inducţiei magnetice. Caracteristica esenţială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje: În comparaţie cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducţie este: **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafaţa sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacţionează imediat la comenzile dumneavoastră. **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

UTILIZARE VASE PENTRU GĂTIT

● **Vase pentru gătit**

Utilizaţi numai oale pe care este aplicat acest simbol.

Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

• vase a căror bază nu este perfect plată;

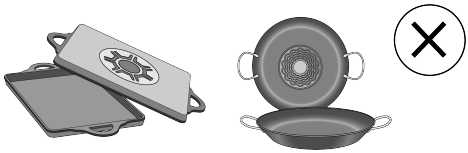
• vase metalice cu bază emailată;

• vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;

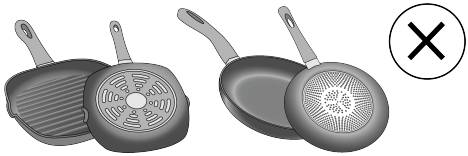
• nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

• Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:

• Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit

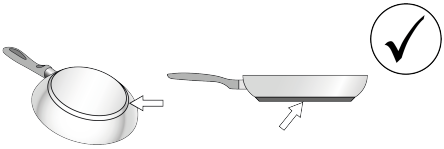


• Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



• Baze care nu sunt plate sau cu suprafață rugoasă.

• Acestea reduc suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentul acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



●Vase deținute în prealabil

Puteţi verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

● Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni. Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

Atenție: Pentru a menține performanțele plitei de gătit și calitatea produsului, NU se recomandă folosirea de adaptoare de inducție.

● Consum redus de energie

Utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit; Utilizaţi numai oale și tigăi cu bază plată; Dacă este posibil, lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului; Gătiţi legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire; Folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie şi a timpului de gătire; Poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

Consultați site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a afla gama completă de seturi disponibile, pentru a putea efectua diferitele instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în versiunea cu aspirare.

● **Versiune cu aspirare:**

Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat). Conectaţi aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare). Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare. Utilizarea unor conducte şi orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanţelor de aspirare şi o creştere drastică a zgomotului. Aşadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiența maximă de aspirație: • Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari. • Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90° • Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

● **Versiune cu filtrare**:

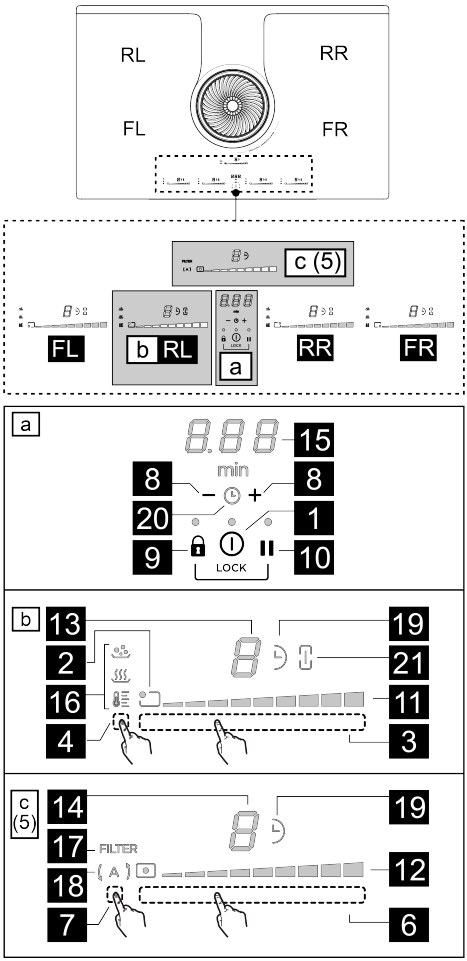
Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre speciale de reținere a grăsimilor și filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Acest produs include filtre și conducte pentru o instalație care permite aerului să iasă din mobilă. Pentru mai multe informații despre accesoriile furnizate, consultați partea ilustrată a acestui manual.

Important

Este posibilă achiziţionarea unui Kit pentru funcţionare cu aspirare. În acest caz filtrul cu carbon nu trebuie instalat. În plus utilizarea kitului de aspirare ar putea necesita o instalare a hotei altfel decât este ilustrat în acest manual aşadar, înainte de a începe instalarea hotei, achiziţionaţi kitul de aspirare şi consultaţi instrucţiunile anexate kitului.

3. FUNCȚIONARE

PANOU DE COMANDĂ



T.	Funcție
1	ON/OFF a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
2	Indicator poziţie zonă de gătit
3	Selectare zone de gătit
	Creştere/Reducere Nivel de Putere (Power Level)
4	Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură)
5	Taste sistem de aspirare
6	Selectare sistem de aspirare
	Creştere/Reducere viteză (putere) de aspirare
7	Activare funcţii automate
	Resetare saturație filtre
8	Activare Temporizator
	Creştere/Reducere timp Temporizator
9	Key Lock (Blocare taste)
9+10	Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii)
10	Pauză / Revocare

I.	Funcție
11	Vizualizare Nivel de Putere
12	Vizualizare viteză (putere) de aspirare
13	Afişaj zonă de gătit
14	Afişaj sistem de aspirare
15	Afişaj Temporizator
16	Vizualizare Temperature Manager (Gestionare temperatură)
17	Indicator asistenţă filtre
18	Indicator funcţie de aspiraţie automată
19	Indicator Temporizator activat
20	Indicator Temporizator clepsidră activat
21	Indicator Punte (Bridge) activ

CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Toate funcţiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranţă. Din acest motiv:

• Anumite funcţii nu se activează sau se dezactivează automat în absenţa vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziţionate incorect.

• În alte cazuri, funcţiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcţia selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit" şi „Temperatură de funcţionare", sau „Funcţie Blocare" sau „Temporizator").

Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afişajul zonelor de gătit apare simbolul H care indică faptul că vă aflați în această fază. Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Funcție	Valoare
Zona de gătit aprinsă	0
Nivel de Putere	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	H
Pot Detector (Detector vas de gătit)	u
Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată	n
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	u
Funcție Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) activată	L
Funcție Pauză	II
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	A

CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

● **Safe Activation** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu porneşte sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

● **Pot Detector** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● **Safety Shut Down** (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Residual Heat Indicator** (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul zonei respective, prin simbolul H.

FUNCȚIONAREA PLITEI DE GĂTIT

Observație: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activaţi zona dorită

● Pornire

Apăsați (atingeți ușor) ⏻ **ON/OFF(1)** plită de gătit/hotă de aspirare - lumina indicatorului luminos se aprinde, indicând faptul că plita de gătit/hota de aspirare este gata de utilizare.

Apăsaţi din nou pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție are prioritate înaintea tuturor celorlalte funcții.

● Selectarea zonelor de gătit

Atingeți **Bara de selectare (3)** corespunzătoare zonei de gătit dorite **FL; RL; RR; FR;**

● 9 Power Level (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3):**

spre dreapta pentru a crește nivelul de putere;

spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

● Power Booster (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3)** (peste nivelul 9) și activați Power Booster (Amplificare putere)

Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul P

● **Bridge Zones** (Zone de punte)

Această funcție permite să se pună în funcțiune în mod combinat zona de gătit **FL** (Master) cu zona de gătit **RL** (Secundară) și zona de gătit **FR** („Master") cu zona de gătit **RR** (Secundară), creând o unică zonă cu același nivel de putere (2 în total: 1 la dreapta și 1 la stânga). Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

Pentru a activa Funcția Bridge (Punte):

• selectați concomitent cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați - **FL + RL** sau **FR + RR.**

• indicatorul **Bridge (21)** (Punte) aferent celor două zone selectate se aprinde, iar pe afișajul zonei de gătit **RL** sau **FR** apare simbolul n.

• folosind **Zona de selectare (3)** a zonei de gătit (Master) va fi posibilă setarea nivelului (puterii) de funcționare.

• pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte) este suficient să repetați aceeași procedură de activare.

● Temperature Manager (Gestionare temperatură)

Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit.

Pentru a activa funcția:

• Selectaţi zona de gătit dorită.

• Apăsați o dată sau de mai multe ori **Zona de selectare (4)** pentru a selecta nivelul cel mai adecvat, dintre cele disponibile:

La prima apăsare se activează nivelul „Melting" (Topire):

(16) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a topi

încet produsele delicate, fără a le compromite caracteristicile senzoriale (ciocolată, unt etc.).

A doua apăsare - nivelul „Warming" (Încălzire):

(16) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a permite să se mențină la temperatură preparatele dvs. în manieră delicată, fără a se atinge temperaturile de fierbere.

A treia apăsare - nivelul „Simmer" (fierbere la foc mic):

(16) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a fierbe la nivel mic preparatele, pe intervale lungi de timp. Adecvat pentru a găti sosuri de roșii, sosuri ragù, supe, ciorbe, menținând un nivel de gătire controlat (ideal pentru gătitul la abur bain-marie). Evită neplăcutele revărsări ale alimentelor, sau posibilele arsuri pe fundul oalei de gătit, specifice acestor preparate. Utilizați această funcție, după ce ați adus alimentul la temperatura de fierbere.

• Apăsaţi iar pentru stingere.

Pe afișajul zonei de gătit care funcționează pe modul Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul .

● **Key Lock** (Blocare taste)

Key Lock (Blocare taste) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrele accidentale, lăsând active funcţiile deja setate.

Activare:

• apăsați **(9)**

• LED-ul aflat deasupra butonului se aprinde, şi va indica activarea aferentă

Repetaţi operaţiunea pentru dezactivare.

● **Temporizator**

Funcţia Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar şi simultan, pe fiecare zonă de gătit (şi pe zona de aspirare).

La sfârşitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se opresc automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Activarea/reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit:

• Selectați zona de gătit (o altă putere în afară de 0)

• Apăsați concomitent pe **(8)** pentru a accesa funcția Temporizator

• Reglaţi durata de timp a Temporizatorului:

apăsați selectorul **(8)**, pentru a crește timpul de oprire automată

apăsați selectorul **(8)**, pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetaţi operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Notă: Fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj **(15)** va apărea, timp de 10 secunde, numărătoarea inversă a ultimei zone de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul cel mai scurt.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau se oprește apăsând orice tastă de pe plită), în timp ce afișajul **(15)** se aprinde intermitent, cu simbolul .

Notă: în dreptul afișajului zonei de gătit, cu temporizatorul în funcțiune, apare simbolul **(19)**

Pentru închiderea temporizatorului:

• selectaţi zona de gătit dorită.

• setați valoarea temporizatorului pe , folosind **(8)**

Notă: funcția rămâne activă dacă nu se apasă, între timp, alte taste.

● **Child Lock** (Blocare de siguranță pentru copii)

Funcţia Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit şi a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcţii.

Funcţia Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (şi zona de aspirare) stinse.

Activare:

• apăsați și țineți apăsate concomitent tastele **(9)** și **(10)**, un semnal sonor indică faptul că funcția este activată și va apărea un pe afișajele **(13)** și **(14).**

Repetaţi operaţiunea pentru dezactivare.

● **Pauză**

Funcţia Pauză permite suspendarea oricărei funcţii active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

• apăsați **(10)**, pe afișajele **(13)** și **(14)** va apărea simbolul

Pentru a dezactiva funcţia:

• apăsați **(10),** după care, în cel mult 10 secunde, glisați cu degetele spre dreapta de-a lungul **Barei de selectare (3 - RL);** Dacă operațiunea nu se execută în acest interval de timp, funcția pauză rămâne activată.

Notă: această operațiune restabilește setările plitei de gătit, dinainte de pauză

Notă: dacă după 10 minute funcția Pauză nu se dezactivează, plita se va opri automat.

● **Recall** (Revenire)

Funcţia Revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale.

Activare:

• reporniți plita **on/off (1)** în cel mult 6 secunde de la oprirea acesteia.

• apăsați pe **(3)** după încă cel mult 6 secunde.

● **Automatic Heat UP** (Încălzire automată)

Funcţia Automatic Heat UP (Încălzire automată) permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcţie există avantajul de a obţine o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depăşeşte pe cea a nivelului setat. Această funcţie este disponibilă pentru nivelurile de putere de la 1 la 8.

Activare:

• apăsați lung, pe **Bara de selectare (3)**, puterea dorită.

• se va vizualiza simbolul, pe afișajul **(13)**.

● **Egg Timer** (temporizator clepsidră)

Funcţia Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare).

Pentru activare/reglare:

Cu zone de gătit active, apăsați de mai multe ori concomitent tastele și **(8)** până când între cele două simboluri apare pictograma **(20).**

Cu zonele de gătit neactivate, apăsați concomitent tastele și **(8)**. Între cele două simboluri va apărea pictograma **(20).**

Folosind tasta **(8)** va fi posibilă setarea timpului dorit. **Așteptați câteva secunde pentru pornirea temporizatorului, înainte de a efectua alte operațiuni.**

După ce temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau care poate fi oprit apăsând pe sau **(8),** iar afișajul **(15)** se va aprinde intermitent cu simbolul 0.00.

Pentru închiderea temporizatorului:

Temporizatorul poate fi dezactivat în orice moment, accesând meniul **Timer Egg (temporizator clepsidră)** și apăsând tasta **(8)**, până când temporizatorul indică 0.00**(15).**

● **Power Limitation** (Limitare putere)

Funcția Power Limitation (Limitare putere) vă permite să setați funcționarea produsului, limitând absorbția maximă și reglând puterea de absorbție a tuturor zonelor de gătit active, astfel încât absorbția totală a plitei să nu depășească nivelul maxim de absorbție setat.

Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, fără a apăsa tasta **ON/OFF (1)** , în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute.

Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):

• atingeți și mențineți apăsate tastele + , până la emiterea unui scurt semnal sonor

• glisați concomitent pe **barele de selectare (3) FL** și **(3) RL**, de la stânga la dreapta, până la capătul **barelor de selectare** și mențineți apăsarea, până la emiterea unui scurt semnal sonor.

• pe afișajul temporizatorului **(15)** vor apărea simbolurile CFG ce indică faptul că este posibilă efectuarea setării.

• afișajul **(13)** zonei **FL** arată setarea actuală:

Valoare	Putere (kW)
0	7,4 KW (setare implicită)
1	4,5 KW

• pentru a modifica setarea funcției Power Limitation, glisați pe **barele de selectare (3) FL**

de la stânga la dreapta pentru a mări numărul de Kw, sau de la dreapta la stânga pentru a reduce numărul de Kw

• pentru a salva opțiunea aleasă, apăsați tastele + , timp de 1 secundă; va fi emis un semnal sonor, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

FUNCȚIONAREA HOTEI DE ASPIRARE

● **Pornirea sistemului de aspirare:**

• Atingeți tasta **ON/OFF (1)** a plitei de gătit/sistemului de aspirare.

• Glisați pe **Zona de selectare (6)** pentru a activa sistemul de aspirare.

● **Viteză (putere) de aspirare:**

Dispozitivul de aspirare este prevăzut cu 9 niveluri de viteză (putere) de aspirare. Glisați cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (6):**

spre dreapta pentru a mări viteza (puterea) de aspirare (0-9);

spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (9-0);

● **Power Booster (Amplificare putere) Aspirare**

Dispozitivul de aspirare este prevăzut cu 1 nivel de aspirare suplimentar, numit Power Booster. Acesta este temporizat și are o durată de 5 minute.

Pentru selectare, glisați cu degetele de-a lungul **Zonei de selecție (6)** dincolo de nivel 9.

Notă: la expirarea timpului de temporizare, puterea revine la nivelul setat în prealabil.

● **Temporizator**

Activarea funcției temporizator pentru hota de aspirare:

• Selectați hota de aspirare (o altă viteză decât 0).

• Apăsați pe — + **(8)** pentru a accesa funcția Temporizator (de pe orice viteză)

Reglarea duratei de timp a temporizatorului:

• Apăsați selectorul + **(8)**, pentru a mări timpul de oprire automată.

• apăsați selectorul — **(8)**, pentru a reduce timpul de oprire automată - pe afișajul **(15)** va fi vizualizată numărătoarea inversă

Notă: în dreptul afișajului hotei de aspirare, cu temporizatorul în funcțiune, apare simbolul 9 **(19).**

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau se oprește apăsând orice tastă de pe plită), în timp ce afișajul **(15)** se aprinde intermitent, cu simbolul 0.00

Pentru închiderea temporizatorului:

• selectați zona de aspirație

• setați valoarea temporizatorului pe 0, folosind — **(8)**

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● **Activarea/dezactivarea indicatoarelor de saturație a filtrelor.**

De regulă aceste indicatoare sunt dezactivate (atât pentru filtrul de reținere a grăsimilor, cât și pentru filtrul cu cărbune activ)

Pentru a le activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație prin ⏻ **ON/OFF (1)**;

• cu motorul de aspirație și zonele de gătit închise, apăsați și țineți apăsată **zona de selectare (7):** ledul **FILTER (17)** (FILTRU) și afișajul hotei de aspirare **(14)** se vor aprinde cu luminozitate redusă. Pe afișajul **(14)** va fi vizualizată litera C; pe această stare, puteți trece la activarea indicatorului de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor.

• apăsând încă o dată pe **Zona de selectare (7)** , pe afișaj **(14)** va fi vizualizată litera F; această stare permite activarea filtrului cu cărbune activ, de reținere a mirosurilor.

• După ce ați selectat filtrul pe care doriți să îl activați: Apăsați **zona de selectare (6),** iar ledul **FILTER (17)** (FILTRU) împreună cu ledul de pe afișajul **(14)** C sau F se comută pe luminozitate puternică, apoi după 10 secunde se sting, pentru a semnala că ACTIVAREA a fost efectuată cu succes.

Pentru a le dezactiva, repetați operațiunea descrisă mai sus pentru activare; ledul **FILTER (17)** (FILTRU) și ledul de pe afișajul **(14)** C sau F vor reveni pe luminozitate redusă, apoi după 10 secunde se vor stinge, pentru a semnala că DEZACTIVAREA a fost efectuată cu succes.

● **Indicator de saturație a filtrelor**

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Filtru de reținere a mirosurilor, cu cărbune activ/ceramic - ledul **FILTER (17)** (FILTRU) se aprinde; pe afișajul **(14)** se vizualizează simbolul C timp de 10 secunde de la aprindere.

Filtru de reținere a grăsimilor - ledul **FILTER (17)** (FILTRU) se aprinde intermitent; pe afișajul **(14)** se vizualizează simbolul F timp de 10 secunde de la aprindere.

● **Resetare indicator de saturație a filtrelor**

După efectuarea operațiunii de întreținere a filtrelor (de reținere a grăsimilor și/sau din cărbune/ceramice), apăsați lung **zona de selectare (7):** tasta led **FILTER (17)** (FILTRU) se va stinge. În acest fel, contorul de utilizare a filtrelor este resetat.

Observație: Repetați operațiunea în cazul semnalizării simultane a ambelor filtre.

● **Funcționare automată**

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit. Când se închide plita de gătit, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru a elimina vaporii și mirosurile reziduale.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt **zona de selectare (7)**, ledul (A) **(18)** se va aprinde pentru a semnala că hota funcționează pe acest mod.

TABEL DE PUTERE

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
Putere max	P	Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărurilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire
	8-9	Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie	4-5	Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărurilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF	0	Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezenţă de căldura rezidual la sfârşitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4. ÎNTREȚINERE

Atenție! Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul luminos de căldură nu mai este afişat.

Pentru întreținerea produsului, consultați imaginile de la finalul secțiunii instalare, marcate cu acest simbol.

ÎNTREȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

● Curățarea plitei cu inducție

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

• Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.

• Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

• NU UTILIZAŢI APARATE DE CURĂŢAT CU JET DE ABUR!!!

După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a îndepărta petele şi depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr pot deteriora plita şi trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă. Utilizaţi o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).

● D Curățarea cuvei de colectare a lichidelor :

În cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a produsului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

Pentru o curăţare mai completă şi temeinică, se poate scoate complet cuva inferioară.

● E Curățarea grătarului metalic:

Grătarul trebuie spălat la mână, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

ÎNTREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

● Curățarea hotei de aspirare:

Pentru curățare, folosiți **EXCLUSIV** o lavetă înmuiată într-un detergent lichid neutru.

NU UTILIZAŢI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!

Evitaţi utilizarea produselor abrazive. **NU UTILIZAŢI ALCOOL!**

● A Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturație a filtrelor indică această necesitate), cu detergenţi neagresivi, manual sau în maşina de spălat vase la temperatură redusă şi cu un ciclu scurt. Dacă se spală în maşina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

● B Întreținerea filtrului anti-mirosuri (numai pentru versiunea cu filtrare):

Reține mirosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului.

Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi.

Filtrul de mirosuri trebuie regenerat după cum este indicat mai jos:

Spălare manuală cu apă fierbinte fără săpun și detergenți sau **Spălare în mașina de spălat vase** la 60/65 °C timp de aproximativ 6/7 minute fără utilizarea săpunurilor și fără prezența vaselor pentru a evita contaminarea cu grăsimi și uleiuri.

Ulterior, filtrul trebuie uscat într-un cuptor neventilat la o temperatură de **max 75°C** timp de **50 minute.**

ATENȚIE! Plasați filtrul în cuptor, departe de rezistențele electrice sau de orice alte surse de căldură.

5. ASISTENȚĂ

TABEL DETECTAREA DEFECȚIUNILOR

Cod informativ	Descriere	Cauze posibile	Soluție
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Aşteptaţi ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
EA AA A0 A3 **+** **semnal sonor** F	S-a detectat o activare continuă (permanentă) a tastei. Interfața se închide după 10 secunde.	Apă, vase de gătit sau ustensile de bucătărie peste interfața cu utilizatorul.	Curățați suprafața, îndepărtați eventualele obiecte de pe plită.
Pentru orice alte semnalări de eroare	Sunaţi la serviciul de asistenţa tehnică şi comunicaţi codul de eroare		

SERVICIU DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificaţi dacă nu puteţi rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea şi rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opriţi aparatul şi porniţi-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecţiunea persistă, contactaţi cel mai apropiat Serviciu de asistenţă tehnică.

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 и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

⚠ 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 воспламеняющими материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие 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 пароочистители – 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 треснута, 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!

⚠ 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, встроенного 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.

● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2.

● **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.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ: изделие имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребляемой мощности (кВт)

Настройка должна выполняться в момент подключения изделия к электрической сети или в момент повторного

включения самой электрической сети (в течение последующих 2 минут). Выберите характеристики защиты электрической системы в зависимости от выбранного уровня ограничения мощности. Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Функционирование» данного руководства.

КОМПЛЕКТ Windows: Данное изделие подготовлено для совместной работы с ДАТЧИКОМ открытия окна (не поставляется производителем). При установке ДАТЧИКА открытия окна **(только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА)** всасывание воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик. **Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами. ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.**

ВНИМАНИЕ: проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV). Производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.

⚠ 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:**

• Изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами. Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 50mm фронтально и не менее 50mm по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 500mm.

Примечание. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

• 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.

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. Утилизуйте 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.

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.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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 дымов 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 воздуховоды максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель: **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 перерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВАРКИ

● Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

• с неровным днищем;

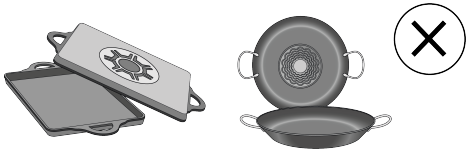
• металлическую с эмалированным днищем;

• с шероховатым днищем - во избежание царапин на варочной панели;

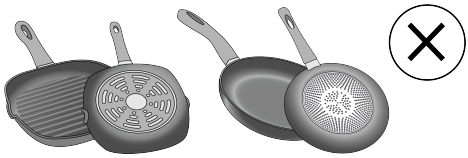
• никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

• 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

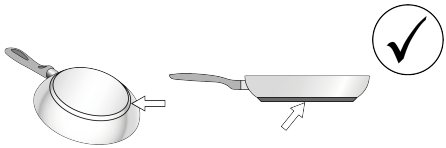


• Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



• Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью.

• Они 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.

Внимание: Чтобы сохранить эффективность приготовления и качество продукта, НЕ рекомендуется использовать индукционные адаптеры.

● **Энергосбережение**

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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией.

См. сайты www.elica.com и www.shop.elica.com чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.

● **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).

● **Фильтрующая версия**:

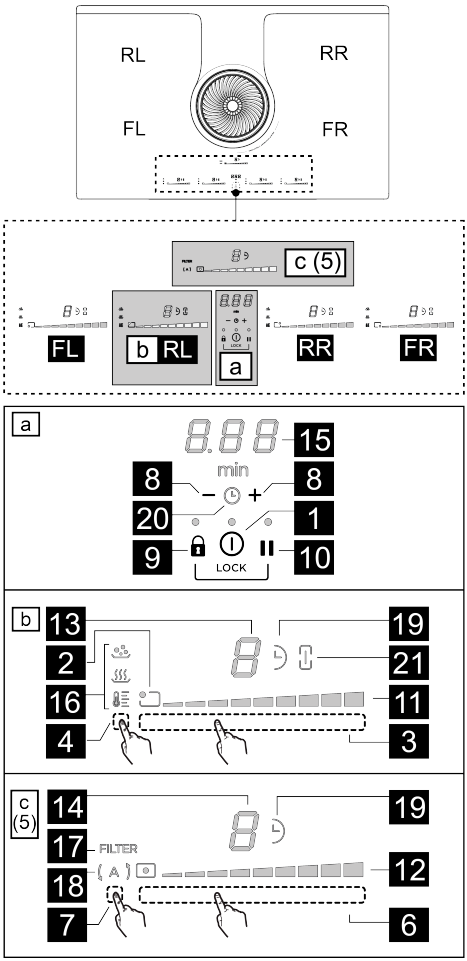
Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Это изделие включает фильтры и трубопроводы для установки, которая обеспечивает выпуск воздуха из мебели. Для получения дополнительной информации, касающейся входящих в комплект принадлежностей, см. иллюстрированную часть данного руководства.

Важная информация

Возможно приобрести Комплект для работы в режиме отвода. В этом случае угольный фильтр не устанавливается. Кроме этого, использование комплекта для работы в режиме отвода требует другую установку, которая отличается от той, что изображена в данном руководстве, поэтому, перед тем как начать установку вытяжки, необходимо купить набор для работы в режиме отвода и следовать инструкциям набора.

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К.	Функция
1	ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
2	Индикация положения варочной зоны
3	Выбор варочных зон
	Увеличение/уменьшение уровня мощности
4	Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
5	Кнопки вытяжки
6	Выбор вытяжки
	Увеличение/уменьшение скорости (мощности) вытяжки
7	Включение автоматических функций
	Сброс засорения фильтров
8	Включение таймера
	Увеличение/уменьшение времени таймера
9	Key Lock (блокировка кнопок)
9+10	Child Lock (защита от детей)
10	Пауза/Recall

И.	Функция
11	Отображение уровня мощности
12	Отображение скорости (мощности) вытяжки
13	Дисплей варочной зоны
14	Дисплей вытяжки
15	Дисплей таймера
16	Отображение функции Temperature Manager (управление температурой)
17	Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18	Индикатор функции автоматической вытяжки
19	Индикатор включения таймера
20	Индикатор включения таймера приготовления яиц
21	Индикатор включения функции Bridge (мост)

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд,

если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “Включить варочную поверхность” без функций “Выбор варочной зоны” и “Рабочая температура”, либо “Функция Lock (блокировка)” или “Таймер”).

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ H, обозначающий эту фазу. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Функция	Значение
Варочная зона включена	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	u
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	n
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	u
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

● **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа H.

РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

● **Включение**

Нажмите (коснитесь) ⏻ **ВКЛ/ВЫКЛ (1)** на варочной поверхности/вытяжке. Индикатор загорится, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к работе.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

● **Выбор варочных зон**

Коснитесь **Панели выбора (3)**, соответствующей требуемой варочной зоне **FL; RL; RR; FR.**

● **9 Power Level (9 уровней мощности)**

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)**:

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

● **Power Booster (усилитель мощности)**

Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня 9), который активируется на 10 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 9) для включения функции Power Booster (усилитель мощности

Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы P

● **Bridge Zones (совмещенные зоны)**

Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** (главная) с варочной зоной **RL** (вспомогательная) и варочной зоны **FR** (главная) с варочной зоной **RR** (вспомогательная), путем создания единой зоны с тем

же уровнем мощности (всего 2: 1 справа и 1 слева). Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

Для включения функции Bridge:

• выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать **FL + RL** или **FR + RR.**

• индикатор **Bridge (21)** двух выбранных зон загорается, а на дисплее варочной зоны **RL** или **FR** появляется символ .

• с помощью **Зоны выбора (3)**варочной зоны (главная) можно будет задать рабочий уровень (мощности) нагрева.

- для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

● Temperature Manager (управление температурой)

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата.

Для включения функции:

• Выберите требуемую варочную зону.

• Нажмите один или несколько раз **Зона выбора (4)**, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из предлагаемых:

Первое нажатие активирует уровень «Melting»:

(16) Определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

Второе нажатие активирует уровень «Warming»:

(16) Определяет подходящий уровень мощности для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения.

Третье нажатие активирует уровень «Simmer»:

(16) Определяет уровень мощности, подходящий для длительного тушения блюд. Подходит для приготовления томатных соусов, рагу, супов, минестроне, поддерживая контролируемый уровень приготовления (идеально подходит для приготовления на водяной бане). Исключает неприятные разливы или подгорание пищи на дне, типичные при таком виде приготовления. Используйте эту функцию после доведения блюда до кипения.

• Нажмите еще раз, чтобы выключить.

На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ .

● Key Lock (блокировка кнопок)

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

• нажмите **(9)**

• индикатор, расположенный над кнопкой, загорится, указывая на включение

Для отключения повторите действие.

● Timer (таймер)

Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).

По истечении установленного времени варочные зоны (или зона вытяжки) автоматически выключаются, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности:

• Выберите варочную зону (уровень мощности больше 0)

• Нажмите одновременно **(8)** для доступа к функции Timer

• Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель (8), для увеличения времени автоматического выключения

нажмите переключатель **(8)** для уменьшения времени автоматического отключения.

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее **(15)** на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а на дисплее **(15)** замигает символ .

Примечание: рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма **(19)**

Для выключения таймера:

• выберите требуемую варочную зону;

• установите значение таймера, равное , с помощью **(8)**

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● Child Lock (защита от детей)

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки,

блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).

Включение:

• одновременно нажмите и удерживайте кнопки **(9)** и **(10);** звуковой сигнал сообщит о том, что функция активна, а на дисплеях **(13)** и **(14)** отображается .

Для отключения повторите действие.

● Пауза

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до ноля.

Включение:

• нажмите **(10)**, на дисплеях **(13)** и **(14)** будет отображаться символ

Для отключения функции:

• нажмите **(10),** в течение следующих 10 секунд, проведите пальцами вправо вдоль **Панели выбора (3 - RL).** Если операция не выполняется в этот момент, функция паузы остается активной.

Примечание: данная операция восстанавливает условия работы поверхности до включения паузы

Примечание: если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

● Recall (восстановление)

Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

Включение:

• включите поверхность кнопкой **ВКЛ/ВЫКЛ (1)** в течение 6 секунд после выключения.

• нажмите кнопку **(3)** в течение последующих 6 секунд.

● Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности от 1 до 8.

Включение:

• длительно нажмите **Панель выбора (3)**, выбрав требуемую мощность.

• отобразится символ на дисплее **(13)**.

● Egg Timer (таймер для варки яиц)

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки).

Включение/регулировка:

При нескольких активных зонах одновременно несколько раз нажмите — и + **(8)**, пока между двумя пиктограммами не появится значок **(20).**

При неактивных варочных зонах одновременно нажмите кнопки — и + **(8)**. Между двумя пиктограммами появится значок **(20).**

С помощью кнопки + **(8)** можно установить требуемое время. **Подождите несколько секунд, пока не запустится таймер, прежде чем выполнять другие операции.**

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии кнопки — или + **(8)**), а дисплее **(15)** начнет мигать пиктограмма .

Для выключения таймера:

Таймер можно отключить в любой момент, войдя в меню **Таймера для варки яиц** и нажав —**(8)**, пока на таймере не отобразится **(15).**

● Power Limitation (Ограниченная мощность)

Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

Примечание: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, без предварительного нажатия кнопки **ON/OFF (ВКЛ/ ВЫКЛ) (1)**, в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):

• нажмите и удерживайте кнопки + до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

• проведите пальцами одновременно по **панелям выбора (3) FL** ие **(3) RL**, слева направо до конца **панелей выбора**, и удерживайте до подачи короткого звукового сигнала.

• дисплей таймера **(15)** отображает символы CFG, указывая на возможность выполнения настройки.

• на дисплее **(13)** зоны **FL** отображается текущая настройка:

Значение	Мощность (кВт)
0	7,4 кВт (настройка по умолчанию)
1	4,5 кВт

• для изменения настройки ограничения мощности (Power Limitation) проведите по **Панелям выбора (3) FL**

слева направо, чтобы увеличить мощность, и справа налево для ее уменьшения

• для сохранения сделанного выбора, удерживайте нажатыми кнопки 🔒 + ⏸ в течение 1 с; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки.

РАБОТА ВЫТЯЖКИ

● **Включение системы вытяжки:**

• Коснитесь кнопки ⏻**ВКЛ/ВЫКЛ (1)** варочной поверхности/ системы вытяжки.

• Проведите по **Зоне выбора (6)** для включения системы вытяжки.

● **Регулировка скорости (мощности) всасывания:**

Вытяжной вентилятор имеет 9 уровней скорости (мощности) вытяжки. Проведите пальцами вдоль **Зоны выбора (6)**:

вправо для увеличения скорости (мощности) вытяжки (0-9);

влево для уменьшения скорости (мощности) вытяжки (9-0).

● **Power Booster всасывания (усилитель мощности)**

Вытяжка оснащена 1 дополнительным уровнем всасывания под названием Power Buster. Он работает по времени и имеет продолжительность 5 минут.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль зоны **выбора (6)** выше уровня 9.

Примечание: по истечении времени отсчета мощность возвращается к ранее установленному уровню.

● **Timer (таймер)**

Включение функции Timer для вытяжки:

• Выберите вытяжку (скорость, отличная от 0).

• Нажмите — + **(8)**, чтобы выбрать функцию Timer (на любом уровне мощности)

Настройка время, отсчитываемое функцией Timer:

• нажмите переключатель + **(8)**, для увеличения времени автоматического выключения.

• нажмите переключатель — **(8)**, чтобы уменьшить время автоматического выключения на дисплее **(15)**; начнется обратный отсчет.

Примечание: рядом с дисплеем вытяжки, при использовании таймера, появляется символ **(19).**

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а на дисплее **(15)** замигает символ 0.00

Для выключения таймера:

• выберите зону вытяжки

• установите значение таймера, равное 0, с помощью — **(8)**

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● **Включение/выключение индикаторов загрязнения фильтров.**

Данные индикаторы обычно отключены (как для жироулавливающего фильтра, так и для фильтра с активированным углем)

Для их включения выполните следующие действия:

• включите варочная поверхность с вытяжкой с помощью кнопки ⏻**ВКЛ/ВЫКЛ (1)**;

• при выключенных двигателе вытяжки и варочных зонах нажмите и удерживайте **Зону выбора (7):** индикатор **ФИЛЬТР (17)** и дисплей вытяжки **(14)** включатся с низкой интенсивностью. На дисплее **(14)** отобразится буква C. После этого можно включить индикатор засорения жироулавливающего фильтра.

• при повторном нажатии **Зоны выбора (7)** на дисплее **(14)** отображается буква A. После этого можно активировать запахоулавливающий фильтр с активированным углем.

• После выбора фильтра для включения: Нажмите **Зону выбора (6);** индикатор **ФИЛЬТР (17)** и индикатор на дисплее **(14)** C или A загорятся с высокой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключатся, указывая на выполненное ВКЛЮЧЕНИЕ.

Для их отключения повторите действия, описанные выше для включения. Индикатор **ФИЛЬТР (17)** и индикатор на дисплее **(14)** C или A снова загорятся с низкой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключатся, указывая на выполненное ОТКЛЮЧЕНИЕ.

● **Индикатор засорения фильтров**

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

запахоулавливающий фильтр с активированным углем/ керамические фильтры - индикатор **ФИЛЬТР (17)** начнет мигать; на дисплее **(14)** отобразится символ C в течение 10 секунд после включения.

жироулавливающий фильтр - индикатор **ФИЛЬТР (17)** будет мигать; на дисплее **(14)** отобразится символ F в течение 10 секунд после включения.

● **Отключение индикатора загрязнения фильтров**

После обслуживания фильтров (жироулавливающего и/ или с активированным углем/керамических) длительно нажмите **зону выбора (7)**: кнопка с подсветкой **ФИЛЬТР (17)** погаснет. После этого счетчик времени использования фильтров будет сброшен.

Примечание: Повторите операцию в случае одновременного срабатывания сигнализации обоих фильтров.

● **Работа в автоматическом режиме**

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость отсоса к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах. После отключения варочной поверхности вытяжка адаптирует свою скорость всасывания, постепенно понижая ее, для удаления пара и остаточных запахов.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите **Зону выбора (7)**, загорится индикатор (A) **(18)**, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	P	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	Варка – тушение – поджарка - 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 (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные этим символом.

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 накипи и остатков пищи. Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно. Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

● D Очистка емкости для сбора жидкости :

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь

нижнюю емкость.

● **E Очистка металлической решетки:**

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

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!**

● **A Уход за жироулавливающим 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 жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

● **B Обслуживание запахоулавливающих фильтров (только для фильтрующей версии):**

Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Насыщение запахоулавливающих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра.

Запахоулавливающтй фильтр необходимо регенерировать, как указано ниже:

Ручная мойка горячей водой без использования мыла и моющих средств или **мойка в посудомоечной машине** при температуре 60-65 °C в течение примерно 6-7 мин. без использования мыла и без наличия посуды во избежание загрязнения жирами и маслами.

После этого фильтр необходимо высушить в невентилируемой духовке при **максимальной температуре 75 °C** в течение **50 мин..**

ВНИМАНИЕ! Поместите фильтр в духовку вдали от электрических нагревателей или других источников тепла.

5. ТЕХПОДДЕРЖКА

ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
E→2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
E→A→A→0→3 + **Подается звуковой сигнал** H	Обнаружена непрерывная (постоянная) активация кнопки. Интерфейс отключается через 10 секунд.	Вода, посуда или кухонная утварь на пользовательском интерфейсе.	Очистите поверхность, уберите все предметы с варочной поверхности.
При появлении остальных сообщений об ошибках	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе “Поиск неисправностей”.
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій може мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки з використання, обслуговування і встановлення залишаються такими ж самими.

● Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.

● Заборонено вносити зміни в електричну частину пристрою.

● Перед встановленням пристрою переконайтесь у відсутності пошкоджених компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

● Перед встановленням переконайтесь у відсутності пошкоджень пристрою. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

🛒: деталі, позначені цим символом, можна придбати окремо у спеціалізованих дилерів.

✱: деталі, позначені цим символом, є додатковими аксесуарами, що постачаються лише в деяких моделях та можуть бути придбані на веб-сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗПЕКА ТА НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

⚠ ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:

● Перш ніж виконувати будь-які монтажні роботи, виріб необхідно від'єднати від мережі. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. ● Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. ● Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. ● Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом ● Тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Виробом можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Виріб та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● В процесі і після використання не торкайтесь нагрівальних елементів виробу. ● Уникайте контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин виробу, існує ризик займання. ● Не ставте легкозаймисті матеріали на виріб або поряд з ним. ● Перегрітий жир та олія легко спалахують. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● Суворо заборонено готувати, використовуючи фламбування. ● Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструлями і сковородами або без посуду. ● Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь якому разі дотримуйтесь того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Важливо зберігати цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

● Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте на варильну поверхню сторонні предмети. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● Важливо: Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● Під час приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться и непоправно пошкодить ваш виріб. ● Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися.

● Недотримання правил очищення приладу, а також правил заміни і очищення фільтрів тягне за собою небезпеку займання. ● Приміщення має бути обладнане досить ефективною системою вентиляції, якщо прилад використовується одночасно з іншими пристроями, що працюють на газу або іншому паливі. ● Відносно заходів безпеки і технічних заходів, що стосуються димів і випарів, - строго дотримуйтеся розпоряджень місцевих державних органів. ● Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. ● Ніколи не використовуйте виріб, якщо решітка не встановлена правильно!

⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

● Від'єднайте виріб від джерела живлення. ● Монтаж повинен виконуватися професійно кваліфікованим персоналом, який ознайомлений з чинними правилами монтажу та техніки безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. ● Не використовувати трійники та подовжувачі. ● Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °C вище за температуру навколишнього середовища. ● Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому підключення до електромережі виконуйте за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до правил монтажу, який забезпечує повне відключення від електромережі в умовах перенапруги категорії III, і який буде легкодоступним після встановлення. ● Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. ● Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операцій установки. ● Перед підключенням виробу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 5500 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2.

● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб кабель живлення був правильно змонтований.

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ: пристрій оснащений функцією Power Limitation, що дозволяє встановити максимальний поріг потужності, що споживається (кВт)

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). Виберіть характеристики захисту електричного обладнання в залежності від вибраного рівня обмеження потужності. Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.

КОМПЛЕКТ Windows: Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика відчиненого вікна (не постачається виробником). Встановивши комплект датчика відчиненого вікна **(лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ)**, всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено. **Електричне підключення комплекту до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом. Комплект повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна**

виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.

УВАГА: кабелі комплекту, що під'єднуються до виробу, мають бути частиною контуру, сертифікованого для безпечної наднизької напруги (SELV). Виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

⚠ ТБ ДЛЯ МОНТАЖНИХ РОБІТ

● Як електричний, так і механічний монтаж повинен виконуватися спеціалізованим персоналом.

● **Перед початком установки:** Після розпакування виробу переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування, а в разі виникнення проблем зверніться до дилера або до служби підтримки клієнтів, перш ніж почати установку. Переконайтеся, що куплений виріб підходить за розміром для обраної зони установки. Переконайтеся, що всередині упаковки немає супутніх матеріалів (наприклад, конвертів із гвинтами, гарантій тощо) (з метою транспортування), їх слід вилучити та зберігати, якщо це необхідно. Також переконайтеся, що поблизу місця установки є електрична розетка

● **Підготовка меблів для вмонтування:**

• Виріб не можна встановлювати на охолоджувачі, посудомийні машини, плити, духовки, пральні та сушильні машини. Виконайте всі роботи з вирізання отворів в меблях, перш ніж вставляти варильну поверхню, і обережно видаліть стружку або залишки тирси.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною має бути щонайменше 50mm спереду, щонайменше 50mm збоку та щонайменше 500mm відносно верхніх навісних шафок.

NB: при плануванні простору слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

• для оптимізації установки фільтра доцільно зробити проріз у плінтусі, куди можна вставити решітку, яка є в продажу.

• **Важливо:** використовуйте однокомпонентний герметик (S), який витримує температуру до 250°. Перед монтажем слід ретельно очистити поверхні, що підлягають склеюванню, та видалити будь-які речовини, які можуть знизити адгезію (напр., антиадгезиви, консерванти, жири, олія, порошки, залишки старого клею і т.д.). Клей необхідно розподілити рівномірно по всьому периметру рами. Після склеювання залиште клей висихати приблизно на 24 години.

● **Увага!** Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

● **Примітка:** для правильного монтажу виробу доцільно проклеїти труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики: еластична плівка з м'якого ПВХ з клеєм на акрилатній основі, має відповідати стандарту DIN EN 60454, вогнестійка; має відмінну стійкість до старіння, стійка до різких перепадів температури, можна використовувати при низьких температурах.

УТИЛІЗАЦІЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ



Цей апарат маркований класифікаційним символом відповідно до Директиви 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Контролюючи, щоб цей продукт утилізували належним чином. Користувач допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я. Символ на самому виробі або супроводжувальній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

• Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Робочі 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; • Електромагнітна сумісність: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть прилад на мінімальну швидкість та залиште її увімкненою на деякий час також після закінчення приготування. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. ВИКОРИСТАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги: У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є: **Безпечнішою:** менша температура на поверхні скла. **Швидшою:** менший час розігріву їжі. **Точнішою:** поверхня негайно реагує на ваші команди. **Ефективнішою:** 90 % енергії, що споживається, перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

ВИКОРИСТАННЯ ЄМНОСТЕЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

● Ємності для приготування

Використовуйте лише посуд із цим символом.

Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

• з нерівним днищем;

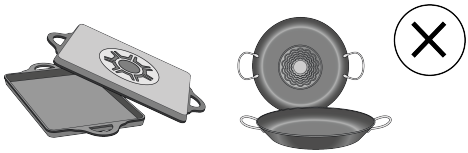
• металевий з емальованим днищем;

• з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;

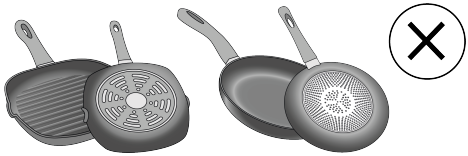
• ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.

• Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:

• днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;

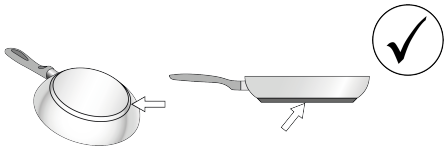


• днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять;



• днища не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею;

• вони зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати приготування.



● Існуючі ємності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

● Рекомендовані діаметри дна каструль

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються. Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожної окремої зони, див. ілюстровану частину даного керівництва.

Увага: Щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, НЕ рекомендується використовувати індукційні адаптери.

● Енергозбереження

Використовуйте сковорідки та каструлі з діаметром дна, що дорівнює діаметру зони готування. Використовуйте тільки каструлі та сковорідки з плоским дном. - По можливості накривайте каструлі кришкою під час приготування. Готуйте овочі, картоплю тощо у невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування. Використання скороварки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каструлю в центрі зони готування, позначеної на поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Систему витяжки можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Див. сайти www.elica.com і www.shop.elica.com, щоб ознайомитися з повним асортиментом комплектів для різних виконань системи, як фільтрувального, так і витяжного.

● **Варіант із всмоктуванням:**

Пари віддаляються назовні через системи воздуховодних труб (що підлягають придбанню окремо). Під'єднайте виріб до витяжних труб і отворів в стіні, що мають діаметр, який дорівнює діаметру вихідного отвору (сполучного фланця). Детальніше про труби і їх розміри див. сторінку аксесуарів в керівництві по монтажу і установці - Виконання витяжки з видаленням. Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму. В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Для забезпечення максимальної ефективності витягу: • Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів. • Рекомендується використовувати максимум два коліна 90° на загальній відстані 7 погонних метрів • Уникайте різких змін у перерізі каналу, завжди віддаючи перевагу перерізу, еквівалентному Ø 150 мм (або прямокутному з розмірами 222 x 89 мм).

● **Варіант з фільтрацією**:

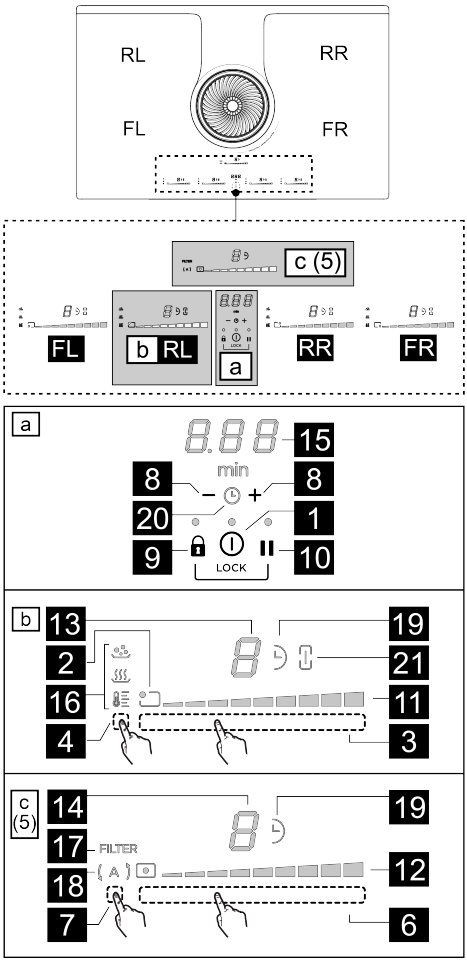
Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр для поглинання запахів. Цей виріб містить фільтри та труби для монтажу, при якому повітря виходить з шафи. Для отримання додаткової інформації щодо аксесуарів, що постачаються в комплекті, перегляньте ілюстровану частину цього посібника.

Важливо

Ви можете придбати Комплект для роботи у режимі відводу. У цьому випадку вугільний фільтр не повинен встановлюватися. Крім того, щоб використати комплект для режиму відводу може бути необхідним встановити витяжку що відрізняється від наведених в цьому посібнику приладів тому, перш ніж почати установку витяжку, придбайте комплект для відводу та прочитайте інструкції до нього.

3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



К.	Функція
1	ON/OFF варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні
2	Індикатор розташування варочной зоні/ конфорки
3	Обрання конфорок
	Збільшення/Зменшення Power Level
4	Активація Temperature Manager
5	Кнопки витяжки
6	Вибір витяжки

	Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмоктування
7	Активація автоматичних функцій
	Reset/ Скидання насичення фільтрів
8	Активація Timer
	Збільшення/Зменшення часу Timer
9	Key Lock (Блокування клавіш)
9+10	Child Lock (Захист дітей)
10	Пауза / Recall

I.	**Функція**
11	Візуалізація Power Level
12	Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
13	Дисплей конфорок
14	Дисплей витяжки
15	Дисплей Таймеру
16	Відображення Temperature Manager
17	Індикатор догляду фільтрів
18	Індикатор автоматичної функції всмоктування
19	Індикатор ввімкнення таймера
20	Індикатор ввімкнення таймера для варіння яєць
21	Індикатор роботи функції Bridge

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки. З цієї причини:

• Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: “Увімкніть варильну поверхню” без “Оберіть конфорку” та “Робоча температура”, чи “Функція Lock” або “Timer”).

Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Увага! У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ H, який вказує на те, що наразі триває цей етап. Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

ДИСПЛЕЙ КОНФОРОК

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Функція	**Значення**
Конфорка увімкнена	0
Power Level (Рівень потужності)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	H
Pot Detector (Детектор посуду)	u
Функція Bridge Zone активована	n
Функція Temperature Manager активована	u
Функція Child Lock активована	L
Функція паузи	II
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

● **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

● **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

● **Safety Shut Down** (Безпечне вимкнення)

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

● **Residual Heat Indicator** (Індикатор остаточного тепла)

Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал на дисплеї відповідної зони у вигляді символу H.

ФУНКЦІОНУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

● Увімкнення

Натисніть (торкніться) ⏻ **ВВІМК/ВИМК (1)** на варильній поверхні. Загориться індикатор, який свідчить про те, що варильна поверхня/витяжка готова до роботи.

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

● **Вибір конфорки**

Торкніться **Панелі вибору (3)**, що відповідає необхідній варильній зоні **FL; RL; RR; FR.**

● **9 Power Level (9 рівнів потужності)**

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності Проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (3):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

● **Power Booster (Підсилювач потужності)**

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня 9), який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (3)** (вище рівня 9) та активуйте підсилювач потужності Power Booster

Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом P

● **Bridge Zones** (поєднані зони)

Ця функція дозволяє працювати комбіновано варильній зоні **FL** (головна) із варильною зоною **RL** (допоміжна) і варильній зоні **FR** (головна) із варильною зоною **RR** (допоміжна) за рахунок створення єдиної зони з тим самим рівнем потужності (всього 2: 1 праворуч і 1 ліворуч). Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів.

Для активації функції Bridge:

• оберіть одночасно дві варильні зони, які ви будете використовувати **FL + RL** або **FR + RR.**

• Індикатор **Bridge (21)** двох вибраних зон ввімкнеться, а на дисплеї варильної зони **RL** або **FR** з'явиться символ Π.

• За допомогою **Зони вибору (3)** варильної зони (головна) можна буде задати робочий рівень (потужність) нагріву.

- щоб вимкнути функцію Bridge, достатньо повторити процедуру ввімкнення

● **Temperature Manager (менеджер температури)**

Менеджер температури Temperature Manager - це функція, яка дозволяє налаштувати попередньо встановлену температуру, найбільш відповідну для отримання бажаного результату.

Для активації функції:

• Оберіть бажану варильну зону.

• Натисніть один або декілька разів **Зону вибору (4)**, щоб обрати найбільш відповідний рівень серед наявних:

Перше натискання активує рівень «Melting»:

(16) Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб повільно розтопити делікатні продукти без шкоди для їх смакових характеристик (шоколад, вершкове масло тощо).

Друге натискання активує рівень «Warming»:

(16) Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб м'яко підтримувати температуру ваших страв, не досягаючи температури кипіння.

Третє натискання активує рівень «Simmer»:

(16) Визначає рівень потужності, придатний для тушкування страв протягом тривалого часу. Підходить для приготування томатних соусів, м'ясних соусів, супів, рагу, підтримуючи контрольований рівень приготування (ідеально підходить для приготування на водяній бані). Слідкуйте за тим, що страва не пролилася на поверхню, і не пригоріла на дні ємності, як це іноді буває з таким способом приготування. Використовуйте цю функцію після того, як ви довели їжу до кипіння.

• Натиснути ще раз, щоб вимкнути.

На дисплеї конфорки, яка працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ U.

● **Key Lock** (блокування кнопок)

Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налаштовані функції.

Активація:

• натисніть **(9)**

• Індикатор над кнопкою світиться, що означає його активацію

Для вимкнення повторіть операцію.

● **Timer** (таймер)

Функція таймера – це зворотній відлік, який можна налаштувати на кожній конфорці (витяжці).

В кінці налаштованого часового проміжку конфорки (або витяжка) вимикаються автоматично, і користувач оповіщається спеціальним сигналом.

Активація//Регулювання функції Timer для варильної поверхні:

• Оберіть варильну зону (потужність вище 0)

• Натисніть одночасно **(8),** щоб увімкнути доступ до функції Timer

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач **(8)**, щоб збільшити час автоматичного вимкнення

натисніть перемикач **(8)**, щоб зменшити час автоматичного вимкнення

Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

Примітка: На кожну варильну зону можна встановити різний час таймеру; на дисплеї 0.00 **(15)** на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної варильної зони, після чого відображатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Коли таймер завершує зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням будь-якої кнопки на поверхні), а на дисплеї **(15)** починає блимати символ 0.00.

Примітка: на бічній стороні дисплея варильної зони, при увімкненій функції таймеру, з'являється символ **(19)**

Для вимкнення Timer:

• Оберіть бажану варильну зону.

• введіть значення для таймеру 0.00 за допомогою **(8)**

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

● **Child Lock** (захист від дітей)

Child Lock дозволяє запобігти випадковому включенню варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активації будь-якої функції.

Блокування від дітей може бути активоване лише тоді, коли пристрій працює, але конфорки (зона всмоктування) – вимкнені.

Активація:

• натисніть та утримуйте одночасно **(9)** та **(10),** звуковий сигнал означатиме, що функція увімкнена, а на дисплеях **(13)** та **(14)** відображатиметься L.

Для вимкнення повторіть операцію.

● **Пауза**

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активація:

• натисніть **(10)**, на дисплеях **(13)** та **(14)** з'явиться символ II

Щоб вимкнути функцію:

• натисніть **(10),** протягом наступних 10 секунд проведіть пальцями вправо по **Панелі вибору (3 - RL).** Якщо операцію не виконати протягом цього часу, функція паузи залишається активною.

Примітка: ця операція відновлює налаштування поверхні до переходу в режим паузи

Примітка: якщо за 10 хвилин функція паузи не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

● **Recall** (виклик)

Функція виклику Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активація:

• знову увімкніть поверхню **ВВІМК/ВИМК. (1)** протягом 6 секунд після вимкнення;

• натисніть **(3)** протягом наступних 6 секунд.

● **Automatic Heat UP** (автоматичний підігрів)

Функція Automatic Heat UP (автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня. За допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна для рівнів потужності від 1 до 8.

Активація:

• натисніть і утримуйте, на **Панелі вибору (3)**, до бажаної потужності.

• на дисплеї відображається A **(13)**.

● **Egg Timer** (таймер для яєць)

Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки).

Для Увімкнення/налаштування:

На активних конфорках натиснути одночасно кнопки – і + **(8)** кілька разів, доки між двома символами не з'явиться піктограма **(20).**

На неактивних конфорках одночасно натиснути кнопки – і + **(8)**. Між двома символами з'явиться піктограма **(20).**

За допомогою кнопки + **(8)** можна встановити бажаний час. **Перш ніж виконувати інші операції, зачекайте кілька секунд, поки таймер запуститься.**

Коли таймер закінчить зворотний відлік, пролунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин), або його можна зупинити, натиснувши кнопку – або + **(8)** , а на дисплеї **(15)** почне блимати символ 0.00.

Для вимкнення Timer:

Таймер можна вимкнути в будь-який момент, увійшовши в меню **Timer Egg**, натиснувши кнопку –

(8), доки на дисплеї не з'явиться символ 0.00 **(15).**

● **Power Limitation** (обмеження потужності)

Функція Power Limitation (обмеження потужності) дозволяє налаштувати роботу приладу, обмежуючи максимальне споживання та регулюючи потужність споживання всіх увімкнених конфорок таким чином, щоб загальне споживання варильної поверхні не перевищувало максимальний налаштований рівень споживання енергії.

Примітка: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні, не натискаючи кнопку ⏻ **ON/OFF (ВВІМК/ВИМК) (1)**, в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

Для налаштування Power Limitation (Обмеження Потужності):

• натисніть та утримуйте кнопки 🔒 + ⏸ до тих пір, поки не прозвучить короткий звуковий сигнал

• проведіть одночасно на **панелях вибору (3) FL** і **(3) RL**, зліва направо до кінця **панелей вибору**, і утримуйте доти, поки не пролунає короткий звуковий сигнал.

• дисплей таймера (**15**) відображає символи CF6, що вказує на можливість виконати налаштування.

• дисплей **(13)** варильної зони **FL** відображатиме поточне налаштування:

Значення	**Потужність (кВт)**
0	7,4 кВт (налаштування за умовчанням)
1	4,5 кВт

• для зміни налаштування Power Limitation/Обмеження потужності проведіть пальцями по **панелям вибору (3) FL**

зліва направо, щоб збільшити потужність, або справа наліво, для зменшення потужності

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопки 🔒 + ⏸ на 1 секунду; система подасть звуковий сигнал, який підтвердить виконання налаштування.

ФУНКЦІОНУВАННЯ ВИТЯЖКИ

● **Ввімкнення системи витяжки:**

• Торкніться ⏻ **ВВІМК/ВИМК. (1)** варильної поверхні/ витяжки.

• Проведіть по **Зоні вибору (6)** для активації системи витяжки.

● **Швидкість всмоктування (потужність):**

Витяжка оснащена 9 рівнями швидкості (потужності) всмоктування. Проведіть пальцями вздовж **Зони вибору (6):**

вправо для збільшення швидкості (потужності) витяжки (0-9);

вліво для зменшення швидкості (потужності) витяжки (9-0);

● **Power Booster** (додаткова потужність всмоктування)

Витяжка має 1 додатковий рівень всмоктування, який називається Power Buster, цей рівень залежить від часу і має тривалість 5 хвилин.

Щоб його вибрати, проведіть пальцями по **Зоні вибору (6)** за межі рівня 9.

Примітка: після закінчення зворотного відліку потужність повертається до попередньо встановленого рівня.

● **Timer** (таймер)

Активація функції Timer для витяжки:

• Виберіть витяжку (швидкість, відмінна від 0).

• Натисніть — + **(8),** щоб увімкнути функцію Timer (з будь-якої швидкості)

Налаштування часового проміжку таймеру:

• натисніть перемикач + **(8)**, щоб збільшити час автоматичного вимкнення;

• натисніть перемикач — **(8)** зменшити час автоматичного вимкнення. На дисплеї **(15)** відобразиться зворотній відлік

Примітка: на бічній стороні дисплея витяжки, при увімкненій функції таймеру, з'явиться 🕒 **(19).**

Коли таймер завершує зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням будь-якої кнопки на поверхні), а на дисплеї **(15)** починає блимати символ 0.00

Для вимкнення Timer:

• оберіть зону всмоктування

• введіть значення для таймеру 0 за допомогою — **(8)**

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

● **Ввімкнення/вимкнення індикаторів забруднення фільтрів.**

Ці індикатори зазвичай вимкнені (як і для жирового фільтра, так і для фільтра з активованим вугіллям)

Щоб активувати їх, виконайте наступне:

• увімкніть варильну поверхню з витяжкою за

допомогою ⏻ **ВВІМК/ВИМК. (1)**;

• при вимкнених двигуні витяжки та конфорках натисніть і утримуйте **Зону вибору (7):** індикатор **FILTER (17)** і дисплей витяжки **(14)** загоряться з низькою яскравістю.

На дисплеї **(14)** відобразиться літера C. Після цього можна активувати індикатор забруднення жирового фільтра.

• при натисканні **Зони вибору (7)** другий раз на дисплеї **(14)** відобразиться літера F, після чого можна активувати фільтр для поглинання запахів з активованим вугіллям.

• Після вибору фільтра для ввімкнення: Натисніть **Зону вибору (6);** індикатор **FILTER (17)** разом з індикатором на дисплеї **(14)** C або F загоряться з високою яскравістю, а за 10 секунд вимкнуться, що вказує на виконане ВВІМКНЕННЯ.

Для вимкнення повторіть операцію, яка описана вище для ввімкнення; індикатор **FILTER (17)** та індикатор на дисплеї **(14)** C або F загоряться з низькою яскравістю, а за 10 секунд вимкнуться, що вказує на виконане ВИМКНЕННЯ.

● **Індикатор забруднення фільтрів**

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Фільтр для поглинання запахів з активованим вугіллям/ керамічний фільтр індикатору **FILTER (17)** світиться; на дисплеї **(14)** з'являється символ C протягом 10 секунд після увімкнення.

Жировий фільтр індикатору **FILTER (17)** блимає; на дисплеї **(14)** з'являється символ F протягом 10 секунд після увімкнення.

● **Скидання індикатора забруднення фільтрів**

Після обслуговування фільтрів (жирового та/або вугільного/керамічного) натисніть і тривало утримуйте **область вибору (7)**: світлодіодна кнопка **FILTER (17)** згасне. Таким чином лічильник використання фільтра скидається.

Примітка: Повторіть операцію у випадку одночасної сигналізації обох фільтрів.

● **Автоматичний режим роботи**

Витяжка увімкне оптимальну швидкість, регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках. Коли варильна поверхня вимикається, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

Щоб активувати цю функцію:

Короткочасно натисніть **зону вибору (7)**, індикатор (A) **(18)** загориться, що вказуватиме на роботу витяжки в цьому режимі.

ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність	P	Швидке розігрівання	під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
	8-9	Жарити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність	7-8	Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
	6-7	Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль	підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність	4-5	Варити – тушкувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабкого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти
	3-4	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів
	2-3	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко)

Низька потужність	1-2	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розморожування малорозмірних харчових продуктів
	1	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різотто
ВИМК	0	Опорна поверхня	Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O)

4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або техобслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

Для догляду за виробом див. зображення в кінці установки, позначені цим символом.

ДОГЛЯД ЗА ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

● Очищення індукційної поверхні

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

Важливо:

• Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

• Не застосовуйте подразні хімічні мийні засоби, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям.

• НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі. Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти. Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

● D Очищення резервуара для збору рідини:

При випадковому і сильному витоку рідини з каструлі можна скористатися зливним клапаном, розташованим в нижній частині пристрою, що дозволяє уникнути відкладення будь-яких залишків і здійснювати очищення з дотриманням максимального рівня гігієни.

Для більш повного і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар.

● E Очищення металевої решітки:

Грати слід мити уручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

ДОГЛЯД ЗА ВИТЯЖКОЮ

● Очищення витяжки:

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!

Уникайте використання абразивних засобів. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

● A Догляд Жирові фільтри:

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу. При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

● B Обслуговування фільтра, що поглинає запахи (тільки для версії з фільтром):

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Насичення фільтрів для поглинання запахів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жирового фільтру.

Регенерацію фільтра, що поглинає запахи, слід проводити наступним чином:

Ручне миття гарячою водою без використання мила і миючих засобів або **миття в посудомийній машині** при температурі 60/65°C протягом приблизно 6/7 хвилин без використання мила і без посуду, щоб уникнути забруднення жиром і олією.

Потім фільтр слід висушити в духовці без конвекції при **максимальній температурі 75°C** протягом **50 хвилин.**

УВАГА! Ставте фільтр у духовку подалі від електричних нагрівальних елементів або інших можливих джерел тепла.

5. ПІДТРИМКА

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Інформаційний код	Опис	Можливі причини	Спосіб усунення
	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
 **+** **звуковий сигнал** 	Виявлено безперервну (постійну) активацію кнопки. Інтерфейс вимикається через 10 секунд.	Вода, посуд або кухонне начиння над інтерфейсом користувача.	Очистіть поверхню, видаліть усі предмети з поверхні.
Для всіх інших повідомлень про помилки	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в " Пошуку несправностей ".
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

KK

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

Бұл өнім оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

● Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

● Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.

● Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

● Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

🛒: осы таңбамен белгіленген бөлшектерді мамандандырылған дилерлерден бөлек сатып алуға болады.

*: бұл таңбамен белгіленген бөлшектер тек кейбір модельдермен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтар болып табылады және оларды www.elica.com және www.shop.elica.com сайттарынан сатып алуға болады.

1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

⚠ ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

Ескеріңіз! Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз:

● Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратылуы керек. ● Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. ● Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. ● Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. ● Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімнің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз; қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. ● Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар немесе құрылғыны пайдалану тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар олардың қауіпсіздігіне жауап беретін басқа адамның бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. ● Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындағанша өрт қаупі болады. ● Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. ● Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. ● Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. ● Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. ● Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке төзімді жапқыш мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. ● Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. ● Қыздыру элементтері қосулы кезде бос кәстрөлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. ● Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. ● Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. ● Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. Бумен тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. ● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. ● Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. ● Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. ● Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

● Кардиостимуляторлары мен қосулы имплантты бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғудың алдын алу үшін

құрылғыны өшіріңіз ● Өрт қаупі: пісіру бетіне ешнәрсе қоймаңыз. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды плитаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Маңызды: ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өніміңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тездеткіш (Booster) функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. ● Ыдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға тураланулуы керек. Ешқандай жағдайда кәстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін.

● Өнімді тазарту және сүзгілерді тазалау/ауыстыру ережелерін сақтамау өрт қаупін тудыруы мүмкін. ● "Отпен шарпу" режимінде пісіруге қатаң тыйым салынады. ● Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан ондай жағдайға ешқашан жол берілмеуі керек. ● Егер өнім газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін өзге құрылғылармен бір уақытта қолданылса, бөлме жеткілікті түрде желдетілуі керек. ● Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. ● Шығатын жанған ауаны газдың немесе басқа отынның жануы нәтижесінде пайда болған түтінді шығару үшін қолданылатын мұржалармен жалғауға болмайды. ● Тор дұрыс орнатылмаған кезде құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз!

⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы таралудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке тиген зардаптар үшін кез келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. ● Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Өнімнің төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. ● Жерге қосу кабелі басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл өнім электр желісіне тұрақты қосылуға арналған; сондықтан электр желісіне қосу жұмыстары III санаттағы шамадан тыс кернеу болған жағдайда плитаны электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін және техникалық қызмет көрсетуден кейін оңай қолжетімді болатын орнату ережелеріне сәйкес көп полюсті қосқыш арқылы жүзеге асырылуы керек. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Есіңізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. ● Құрылғыны желіге қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың розеткадан келетін қуатқа сәйкес келетініне және розетканың өлшемінің де сәйкес екеніне көз жеткізу үшін деректер тақтайшаны (құрылғының төменгі жағында) оқыңыз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

● Егер бұл өнім қуат сымымен жабдықталмаса, 5500 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек.

● **Есіңізде болсын!** Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметінің уәкілетті өкілі немесе осыған ұқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

● **Есіңізде болсын!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

ҚУАТТЫ ШЕКТЕУ: бұл өнім максималды қуат шегін (кВт) орнатуға мүмкіндік беретін қуатты шектеу функциясымен жабдықталған

Өнімді желіге қосқан кезде немесе желі қуаты өзінен-өзі ажырап-қосылған кезде (2 минут ішінде) параметрлерді баптау жұмысы орындалуы тиіс. Электр жүйесінің қорғанысын таңдалған қуатты шектеу деңгейіне сәйкес орнатыңыз. Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.

ТЕРЕЗЕЛЕР ЖИНАҒЫ: Өнімді терезе сенсорларының ЖИНАҒЫМЕН байланыста қолдануға болады (өндіруші тарапынан жеткізілмейді). Егер терезе сенсорының жинағы орнатылса **(тек DUCT-OUT (Мұржалы) режимінде қолданылғанда)**, жинақ орнатылған бөлмедегі терезе жабылған сайын ауа шығару сорғысы тоқтайды. **Бұл ЖИНАҚ пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек. Бұл ЖИНАҚ компонентке және оны құрылғымен бірге пайдалануға арналған қауіпсіздік стандарттарына сәйкес бөлек сертификатталған болуы керек. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.**

ЕСКЕРІҢІЗ: ЖИНАҚТАҒЫ өнімге жалғанатын сым аса төмен кернеудің сертификатталған қауіпсіз

тізбегінің (SELV) бір бөлігі болуы тиіс. Бұл құрылғының өндірушісі ақауларға және/немесе ЖИНАҚТЫ дұрыс орнатпауға байланысты туындайтын ақаулардан және/немесе проблемалардан туындаған қолайсыздық, зақым немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды.

⚠ ОРНАТУ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті мамандар орындауы керек.

● **Орнатуды бастамас бұрын:** Өнімді қорабынан шығарғаннан кейін оның жолда зақымдалмағанын тексеріңіз және проблемалар анықталған жағдайда, орнатуды бастамас бұрын дилермен немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз; сатып алынған өнім орнату алаңының көлеміне сәйкес келетіндігін тексеріңіз; қаптаманың ішінде керек-жарақтардың бар-жоғын тексеріңіз (тасымалдау оңай болуы үшін, мысалы, бұрандалар салынған қапшықтар, кепілдік сертификаты және т.б.). Оларды шығарып, қауіпсіз жерде сақтаңыз; орнату орнына жақын жерде розетка бар екеніне көз жеткізіңіз

● **Корпусты орнатуға дайындау:**

• Өнімді тоңазыту құрылғыларына, ыдыс жуғыш машиналарға, жылытқыштарға, пештерге, кір жуғыш және кептіргіш машиналарға орнатуға болмайды; плитаны орнатпас бұрын, шкафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мұқият алып тастаңыз.

Плита мен қабырға арасындағы минималды арақашықтық алдыңғы жағында кемінде 50mm, бүйірлерінде кемінде 50mm, жоғарғы жақтағы қабырғаға бекітілген нәрселерден кемінде 500mm болуы керек.

Назар аударыңыз: арақашықтықтарды жоспарлаған кезде асүй бұйымы өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.

• рециркуляциялық нұсқаны орнатуды оңтайландыру үшін жиһаз негізіне өнеркәсіптік торды орналастыратын тесік жасау ұсынылады.

• **Маңызды:** 250°C дейінгі жоғары температураға төтеп беретін бір компонентті жабысқақ тығыздағышты (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалап, сіңімділікті нашарлататын барлық нәрселерді алып тастау керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтау жабдықтары, майлы кір, сұйық май, ұнтақтар, ескі желімнің қалдықтары және т.б.); Желімді жақтаудың бүкіл периметрі бойынша біркелкі етіп жаю керек; желім жағылған соң ол кепкенше 24 сағат күтіңіз.

● **Есіңізде болсын!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

● **Ескерту:** өнімді дұрыс орнату үшін құбырларды келесі сипаттамалары бар желіммен желімдеу ұсынылады: DIN EN 60454 стандарттарына сәйкес келетін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділігі тамаша; температураның шектен тыс әсеріне төтеп беретін; төмен температурада қолдануға болатын акрил негізіндегі желімді қамтитын жұмсақ серпімді ПВХ үлдірі.

МЕРЗІМ СОҢЫНДА ТАСТАУ



Бұл құрылғы Қолданылған электрондық және электрлік құрылғыларға (WEEE) қатысты 2012/19/EC - UK SI 2013 №.3113 Европалық Директивасына сай таңбаланған.

Осы өнімді тастауды тиісті түрде орындаңыз. Осылайша пайдаланушы қоршаған орта мен денсаулыққа жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі. Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы осы таңба бұл өнімнің тұрмыстық қалдықпен бірге тасталмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

ЕРЕЖЕЛЕР

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:

• Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233;• Өнімділігі: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • ЭМҮ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫСТАРЫ

Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіруді бастаған кезде құрылғыны ең аз жылдамдыққа қосу керек және оны пісіру аяқталғаннан кейін де бірнеше минутқа қосулы күйде қалдырыңыз. Жылдамдықты тек түтін мен бу көп болса ғана, шұғыл жағдайларда ғана Тездету (Booster) функциясы арқылы арттырыңыз. Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

2. ПАЙДАЛАНУ

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары: Электр плиталарымен

салыстыратын болсақ, индукциялық плита: **Қауіпсізірек:** шыны бетінің температурасы төмен болады. **Жылдамырақ:** тамақты тез арада қыздыруға болады. **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді. **Анағұрлым тиімді:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызу беру дереу тоқтатылады.

ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ

● Ыдыстар

Тек осы белгі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

• түбі тегіс емес ыдыстар;

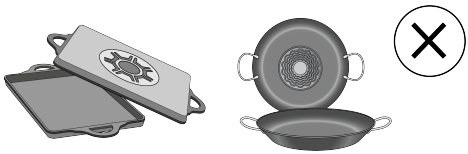
• түбі эмальданған металл ыдыстар;

• пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстар;

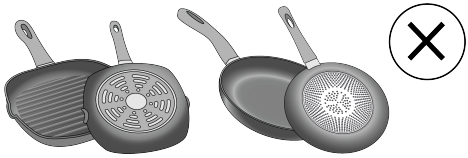
• ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.

• Индукциялық кәстрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:

• түбі толығымен ферромагниттік материалдан тұрады. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кәстрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін

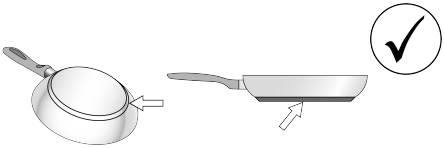


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



• Түбі тегіс емес немесе кедір-бұдыр ыдыстар.

• Олар индуктор мен ыдыс арасындағы байланыс бетінің ауданын азайтады, тиімділікті төмендетеді және пісіру сапасын нашарлатады.



●Алдын ала дайындалған ыдыс

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

● Ыдыс астының дұрыс диаметрі

МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

Мынаны ескеріңіз: Тамақ пісіру тиімділігін және өнім сапасын сақтау үшін индукция адаптерлерін пайдаланбаған ЖӨН.

● Қуат үнемдеу

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ кәстрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде кәстрөлдерді қақпақпен жаппаңыз; пісіру уақытын азайту үшін көкөністерді, картопты және т.б. аз мөлшердегі суға пісіріңіз; қысым пісіргіштерді қолданыңыз, өйткені олар энергия шығынын және пісіру уақытын одан әрі азайтады; табаны плитадағы сызылған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

ТҮТІН ТАРТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІН ПАЙДАЛАНУ

Бұл түтін шығару жүйесін мұржалы нұсқада немесе сүзгілі және ішкі айналымы бар рециркуляциялық нұсқада қолдануға болады.

Рециркуляциялық жүйеде де, мұржалы жүйеде де әртүрлі қондырғыларға арналған қолжетімді жинақтардың толық ассортиментін көру үшін www.elica.com және www.shop.elica.com вебсайттарын қараңыз.

● Мұржалы нұсқа:

Булар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады. Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз. Құбырлар мен олардың өлшемдері туралы қосымша ақпаратты мұржалы нұсқаның орнату нұсқаулығындағы керек-жарақтарға қатысты парақтан қараңыз. Құбырлар мен қабырғадағы шағын диаметрлі шығыс тесіктерді пайдалану түтін сорғыштың тиімділігін төмендетеді және шу деңгейін күрт арттырады. Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

Түтін сорғыш тиімділігі максималды болуы үшін: • Құбыр құбырының ұзындығы 7 метрден аспауы тиіс. • Барлық 7 метр бойы құбыр 90°-тан артық емес екі бұрылыстан ғана болғаны жөн • Ø 150 мм диаметрді (немесе 222 x 89 мм тікбұрышты қиманы) сақтауға

ұмтыла отырып, мұржаның диаметрінің күрт өзгеруіне бол бермеңіз.

● **Рециркуляциялық нұсқа**:

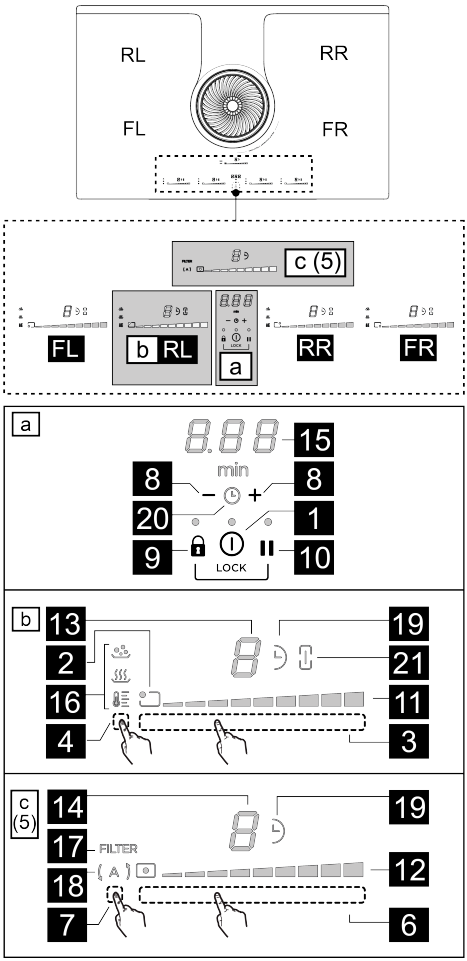
Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Бұл бұйымда шкафтан ауаның шығуын қамтамасыз ету үшін орнатылатын сүзгілер мен құбырлар бар. Берілген керек-жарақтар туралы толық ақпаратты осы нұсқаулықтың суреттері бар бөлігінен қараңыз.

Oluline!

Võimalik on osta väljatõmberežiimil töötav komplekt. Sel juhul ei tule söefiltrit paigaldada. Peale selle võib juhtuda, et väljatõmbekomplekti kasutamiseks tuleb õhupuhasti paigaldada teisiti kui käesolevas juhendis näidatud, seepärast tuleb enne õhupuhasti paigaldamist osta väljatõmbekomplekt ning lugeda läbi selle juurde kuuluvad juhised.

3. ПАЙДАЛАНУ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



П.	Қызметі
1	Пісіру панелін/түтін сорғыш желдеткішін ҚОСУ/ӨШІРУ
2	Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
3	Тамақ пісіру аймағын таңдау
	Қуат деңгейін арттыру/кеміту
4	Температура реттегішті іске қосу
5	Түтін сорғыштың түймелері
6	Түтін сорғыштың желдеткішін таңдау
	Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту

7	Автоматты функцияларды іске қосу
	Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату
8	Таймерді іске қосу
	Таймер мәнін арттыру/кеміту
9	Перне құлпы
9+10	Балалардан қорғау
10	Кідірту / Қайтару

Д.	**Қызметі**
11	Қуат деңгейін көру
12	Сору жылдамдығын (қуатын) көру
13	Пісіру аймағының дисплейі
14	Түтін сорғыш желдеткішінің дисплейі
15	Таймер дисплейі
16	Температура реттегішінің дисплейі
17	Сүзгі көмегі индикаторы
18	Автоматты сору функциясының индикаторы
19	Таймер индикаторы белсенді
20	Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді
21	Көпір индикаторы белсенді

ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУІҢІЗ КЕРЕК НӘРСЕЛЕР

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған. Осыған байланысты:

• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз").

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Ескеріңіз! Ұзақ мерзімге пайдаланатын жағдайда (мысалы), пісіру аймағы салқындату кезеңінде болып, осының салдарынан бірден ажыратылмауы мүмкін; пісіру аймағының дисплейінде осы кезеңнің жүріп жатқанын көрсететін H белгісі пайда болады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

Қызметі	**Мән**
Тамақ пісіру аймағы қосулы	0
Қуат деңгейі	$1 \ldots 9\text{-}P$
Қалдық жылу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	u
Көпір аймағының функциясы белсенді	n
Температура реттегіші функциясы қосулы	u
Балалардан қорғау функциясы	L
Кідірту функциясы	11
Автоматты қыздыру функциясы	A

ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Ыдыс детекторы**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіздік үшін өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде H белгісімен көрсетіледі.

ПЛИТАНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

● **Іске қосу**

Плитаны/түтін сорғышты ⏻ **ON/OFF(1)** (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз. Индикатор шамы плита/түтін сорғыш желдеткіші пайдалануға дайын екенін көрсету үшін жанады.

Өшіру үшін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда

басымдығы жоғары.

● **Пісіру аймақтарын таңдау**

Қалаған **FL (Алдыңғы сол);** **RL (Артқы сол);** **RR (Артқы оң);** **FR (Алдыңғы оң);** пісіру аймақтарына тиесілі **Таңдау жолағын (3)** түртіңіз;

● **9 қуат деңгейі**

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Саусақтарыңызды **таңдау жолы (3)** бойымен сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

● **Қуат күшейткіш**

Өнім 10 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызды **Таңдау жолағы (3)** бойымен (9 -деңгей жанындағы) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз

Қуат күшейткіш деңгейі таңдалған аймақтың дисплейінде P белгісімен көрсетілген

● **Көпір аймақтары**

Осы функциямен **FL (Алдыңғы сол)** (Негізгі) пісіру аймағын **RL (Артқы сол)** (Қосымша) пісіру аймағымен аралас режимде пайдалануға, ал **FR (Алдыңғы оң)** (Негізгі) пісіру аймағын **RR (Артқы оң)** (Қосымша) пісіру аймағымен бір қуат деңгейіндегі бір пісіру аймағын құрай отырып пайдалануға болады (жалпы 2 аймақ: 1 оң жақта, 1 сол жақта). Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен тамақ пісіруге мүмкіндік береді.

Көпір функциясын іске қосу үшін:

• пайдаланғыңыз келген **FL+RL (Алдыңғы сол + Артқы сол)** немесе **RR + FR (Артқы оң + Алдыңғы оң)** аймақтарынан қалағаныңызды таңдаңыз.

• Екі таңдалған аймақтың **Көпір** индикаторы **(21)** жанып, **RL (Артқы сол)** немесе **FR (Алдыңғы оң)** пісіру аймақтарының дисплейінде n белгісі пайда болады.

• пісіру аймағының (негізгі) **таңдау жолағымен (3)** жұмыс (қуат) деңгейін орнатуға болады.

• Көпір функциясын өшіру үшін іске қосу әрекетін қайталаңыз.

● **Температура реттегіші**

Температура реттегіші дегеніміз – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең лайықты алдын ала орнатылған температураны таңдауға мүмкіндік беретін функция.

Бұл функцияны іске қосу үшін:

• Қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

• **Таңдау аймағын (4)** бір рет басыңыз немесе қолжетімді деңгейлер арасынан ең лайықтысын таңдау үшін бірнеше рет басыңыз:

Бір рет басылғанда "Еріту" деңгейі іске қосылады:

(16) Жұмсақ өнімдерді (шоколад, май және т.б.) нәзік қасиеттерін нашарлатпай баяу еріту үшін қолайлы қуат деңгейін анықтайды.

"Жылыту" деңгейін іске қосу үшін екі рет басыңыз:

(16) Тағамның температурасын мұқият сақтап тұруға мүмкіндік беретін, оның қайнауына жол бермейтін қолайлы қуат деңгейін анықтайды.

"Баяу қайнату" деңгейін іске қосу үшін үш рет басыңыз:

(16) Өнімді ұзақ уақытқа баяу қайнату үшін қолайлы қуат деңгейін анықтайды. Қызанақ соустарын, ет соустарын, сорпаны, көкөністер сорпасын (минестроне) бір қалыпты температурамен пісіруге ыңғайлы (сулы жылытқыш орнына пайдалануға өте жақсы). Ол әдеттегідей тамақтың шашырауының немесе табаның түбіне жабысуының алдын алады. Бұл функцияны тамақты қайнау деңгейіне жеткізген соң пайдаланыңыз.

• Өшіру үшін қайта басыңыз.

Температура реттегіші режимінде жұмыс істеп жатқан аймақтың дисплейінде u таңбасы көрінеді.

● **Пернелерді құлыптау**

Перне құлпы орнатылған функцияларды іске қосулы қалпында қалдырған кезде плитаның параметрлеріне байқаусызда тиіп кету арқылы кедергі келтірудің алдын алуға мүмкіндік береді.

Іске қосу:

• **(9)** пернесін басыңыз

• Түйменің үстіндегі диодшам оның іске қосылғанын көрсету үшін жанады

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● **Таймер**

Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады.

Берілген кезең аяқталғаннан кейін пісіру аймақтары (немесе түтін тарту аймағы) автоматты түрде өшеді, бұл туралы пайдаланушыға дыбыстық сигнал беріледі.

Плитаның таймерін іске қосу/реттеу:

• Пісіру аймағын таңдаңыз (0-ден басқа қуат деңгейін таңдаңыз)

• Таймер функциясына кіру үшін — + **(8)** пернесін бір уақытта басыңыз

• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:

автоматты түрде өшіру уақытын арттыру үшін + **(8)** таңдағышын басыңыз

автоматты түрде өшіру уақытын азайту үшін — **(8)** таңдағышын басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; 0.00 **(15)** дисплейінде соңғы таңдалған пісіру аймағының кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбысты сигнал шығады (2 минут ішінде немесе плитаның кез-келген пернесін басқан кезде тоқтайды) және дисплей **(15)** 0.00 таңбасымен жыпылықтайды.

Ескертпе: таймер қолданылған кезде пісіру аймағының дисплейінің жағында **(19)** белгісі көрсетіледі

Таймерді өшіру үшін:

• қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

• — **(8)** көмегімен таймерді 0.00 мәніне орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

● Балалардан құлыптау

Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және түтін тарту аймағына кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Балалардан қорғау тек өнім қосулы болып, ал пісіру аймақтары (және тарту аймақтары) өшірулі болғанда іске қосылады.

Іске қосу:

• **(9)** және ⏸ **(10)** түймелерін бір уақытта басып тұрыңыз; дыбыстық сигнал функцияның белсенді екенін білдіреді, ал **(13)** және **(14)** дисплейлерде L белгісі көрсетіледі.

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● Кідірту

Кідірту функциясы пісіру бетіндегі белсенді функцияларды кідіртуге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

• ⏸ **(10)** түймесін басыңыз, **(13)** және **(14)** дисплейлерде II белгісі көрсетіледі

Функцияны ажырату үшін:

• ⏸ **(10)** түймесін басыңыз, келесі 10 секунд ішінде саусағыңызды **(3 - RL) таңдау тақтасында** оңға қарай сырғытыңыз; егер осы уақыт ішінде операция аяқталмаса, кідірту функциясы белсенді күйде қалады.

Ескертпе: бұл әрекет плитаның күйлерін кідіруге дейінгі қалпына келтіреді

Ескертпе: егер 10 минуттан кейін "Кідірту" функциясы ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

● Қайта шақыру

Қайта шақыру функциясы құрылғы кездейсоқ өшіп, қайта қосылған жағдайда плитаның параметрлерін қалпына келтіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

• плитаны өшіргеннен кейін 6 секунд ішінде ⏻ **қосу/өшіру (1)** пернесімен қайта қосыңыз.

• 6 секунд ішінде ⏸**(3)** пернесін басыңыз.

● Автоматты қыздыру

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды. Бұл функция 1-8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

• **таңдау жолағында (3)** қажетті қуат деңгейін басып тұрыңыз.

- **(13)** дисплейінде A көрінеді.

● Жұмыртқа таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады.

Іске қосу/реттеу үшін:

Пісіру аймақтары қосулы болған кезде — және + **(8)** түймелерін екі таңба арасында 🕒 **(20)** белгішесі пайда болғанша бірнеше рет бірге басыңыз.

Пісіру аймақтары қосулы болмаған кезде — және + **(8)** түймелерін бірге басыңыз. Екі таңба арасында 🕒 **(20)** белгішесі пайда болады.

+ **(8)** арқылы қалаған уақытты орнатуға болады. **Басқа әрекеттерді орындамас бұрын, таймер қосылғанша бірнеше секунд күтіңіз.**

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы сигнал беріледі, оны —

немесе + **(8)** түймесін басу арқылы ертерек өшіруге болады) сол кезде дисплей **(15)** 0.00 таңбасын көрсетіп жыпылықтайды.

Таймерді өшіру үшін:

— **(8)** түймесін таймерде 0.00 **(15)** көрсетілгеншe басу арқылы **Жұмыртқа пісіру таймеріне** кіріп, таймерді кез келген уақытта өшіруге болады.

● Қуатты шектеу

"Қуатты шектеу" функциясы құрылғының қуатты максималды тұтынуын шектеу, барлық белсенді пісіру аймақтарында тұтынылатын қуатты реттеу, пісіру панелінің жалпы тұтынылатын қуаты белгіленген максималды тұтыну деңгейінен аспайтындығына кепілдік ретінде пайдалануға мүмкіндік береді.

Ескертпе: бұл параметр пісіру панелі өшірулі, бірақ розеткаға қосулы кезде немесе розеткаға қайта қосылған соң 2 минут өткеннен кейін ⏻ **ON/OFF (1)** (Қосу/өшіру) түймесін басу арқылы орнатылуы тиіс.

Қуат шектеуін орнату үшін:

• қысқа дыбыстық сигнал естілгенше 🔒 ⏸ пернелерін басып тұрыңыз

• **(3) FL (Алдыңғы сол)** және **(3) RL (Артқы сол) таңдау жолақтарын** солдан оңға қарай **таңдау жолақтарының** соңына дейін бір уақытта сырғытып, қысқа дыбыс сигнал естілгенше басып тұрыңыз.

• таймер дисплейінде (**15**) параметрді баптау мүмкін екенін көрсететін CFG таңбаларды көрсетіледі.

• **FL (Алдыңғы сол)** аймағының дисплейі **(13)** ағымдағы параметрді көрсетеді:

Мән	Қуат (кВт)
0	7,4 кВт (әдепкі параметр)
1	4,5 кВт

• қуатты шектеу параметрлерін өзгерту үшін **(3) FL (Алдыңғы сол) таңдау жолағын** сырғытыңыз

кВт мәнін көбейту үшін солдан оңға қарай; кВт мәнін азайту үшін оңнан солға қарай

• таңдауды сақтау үшін 🔒 + ⏸ пернелерін 1 секунд басып тұрыңыз; параметрдің орнатылғанын растау үшін дыбысты сигнал шығады.

ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖҰМЫСЫ

● Түтін сору жүйесін іске қосу:

• Плитаның/ түтін сору жүйесінің ⏻ **ҚОСУ/ӨШІРУ (1)** түймесін түртіңіз.

• Сору жүйесін іске қосу үшін **таңдау аймағында (6)** саусақты сырғытыңыз.

● Сору жылдамдығы (қуаты):

Түтін сорғыш 9 деңгейлі сорып шығару жылдамдығымен (қуатымен) жабдықталған. **Таңдау аймағында(6)** саусақтарыңызды сырғытыңыз:

сору жылдамдығын (қуатын) арттыру үшін (0-9) оңға;

сору жылдамдығын (қуатын) кеміту үшін солға (9-0);

● Сору қуатын күшейткіш

Түтін сорғыш "Қуат арттырғыш" деп аталатын тағы 1 қосымша түтін сору деңгейімен жабдықталған; ол уақытпен шектелген және ол 5 минутқа созылады.

Оны таңдау үшін саусағыңызды 9 деңгейіне тигізбей, **Таңдау аймағы (6)** арқылы сипап өтіңіз.

Ескертпе: бес минуттан соң қуат бұрын орнатылған деңгейге оралады.

● Таймер

Түтін шығарғыш желдеткішін іске қосу таймерінің функциясы:

• Түтін шығарғыш желдеткішін таңдаңыз (0-ден басқа жылдамдықта).

• Таймер функциясына кіру үшін — + **(8)** түймесін басыңыз (кез келген жылдамдықта)

Таймердің ұзақтығын реттеу:

• Автоматты түрде өшіру уақытын ұзарту үшін таңдағышты + **(8)** басыңыз.

• автоматты түрде өшіру уақытын қысқарту үшін таңдағышты — **(8)** басыңыз; дисплейде **(15)** кері санақ

Ескерту: таймер қолданыста болған кезде түтін сорғыштың желдеткішінің дисплейінің жағында Ↄ **(19)** белгісі көрінеді.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбысты сигнал шығады (2 минут ішінде немесе плитаның кез-келген пернесін басқан кезде тоқтайды) және дисплей **(15)** 0.00 таңбасымен жыпылықтайды

Таймерді өшіру үшін:

• түтіні сорылатын аймақты таңдаңыз

• — **(8)** көмегімен таймерді 0 мәніне орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

● Сүзгінің толғанын көрсететін индикатор шамды қосу/өшіру.

Бұл индикаторлар әдетте өшірулі болады (май сүзгісі үшін де, белсенді көмір сүзгісі үшін де)

Оларды белсендіру үшін, мынаны орындаңыз:

• ⏻ **ҚОСУ/ӨШІРУ (1)** түймесін басу арқылы плитаның түтін сорғышын іске қосыңыз;

• түтін сору моторы мен пісіру аймақтары өшірулі болған кезде **таңдау аймағын (7)** басып тұрыңыз: **СҮЗГІ (17)** диодшамы және түтін сорғыш желдеткішінің дисплейі **(14)** төмен жарықтықта іске қосылады. Дисплейде **(14)** 0 әрібі көрінеді; бұл күйде май сүзгісінің толу индикаторын қосуға болады.

• **таңдау аймағын (7)** екінші рет басыңыз, сонда дисплейде **(14)** F әрібі пайда болады, осы күйде иіске қарсы көміртегі сүзгісін іске қосуға болады.

• Іске қосылатын сүзгі таңдалған соң: **Таңдау аймағын (6)** басыңыз, сонда **FILTER (17)** шамы дисплейдегі **(14)** 0 немесе F шамымен бірге жоғары жарықтыққа ауысады, содан кейін 10 секундтан кейін өшеді, бұл ІСКЕ ҚОСУДЫҢ орындалғанын білдіреді.

Оларды өшіру үшін жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз; **FILTER (17)** шамы мен дисплейдегі **(14)** 0 немесе F шамы төмен жарықтыққа ауысады, содан кейін 10 секундтан кейін өшеді, бұл ӨШІРУДІҢ орындалғанын білдіреді.

● <u>Сүзгінің толғанын көрсететін индикатор</u>

Бұл индикаторы түтін сорғыш келесі сүзгілерге техникалық қызмет көрсету қажет болған кезде көрсетеді:

Белсендірілген көмір/керамика иіс сүзгісі: **FILTER (17)** шамы жанады; іске қосылған соң дисплейде **(14)** 0 таңбасы 10 секундқа көрсетіледі.

Май сүзгісі: **FILTER (17)** шамы жыпылықтайды; іске қосылғаннан кейін дисплейде **(14)** таңбасы F 10 секунд бойы көрінеді.

● <u>Сүзгінің толғанын көрсетуді қайта орнату</u>

Сүзгілерге техникалық қызмет көрсетуден кейін (май және/немесе көмір/керамика сүзгіге) **таңдау аймағын (7)** басып тұрыңыз: **FILTER (17)** шамы сөнеді. Осыдан кейін сүзгіні қолдану санағышы қайта орнатылады.

Ескертпе: Егер екі сүзгінің де сигналдары бір уақытта көрсетілсе, осы қадамдарды қайталаңыз.

● <u>Автоматты режим</u>

Плита ең сәйкес жылдамдықпен қосылады және сору сыйымдылығын пісіру аймақтарында пайдаланылатын максималды пісіру деңгейіне сәйкестендіреді. Плита өшірулі болған кезде, түтін сорғыштың сору жылдамдығы бейімделеді, яғни, жылдамдық қалдық бу мен иістерді кетіру үшін біртіндеп төмендейді.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, жарық (A) **(18)** шамы жанады, бұл сорғыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.

ҚУАТ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		**Пісіру түрі**	**Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен әдеттеріне байланысты)**
Максимум қуат	P	Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
	8-9	Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы
	3-4	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы
	2-3	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт)

Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
ӨШІРУ	0	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ескеріңіз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

Өнімге техникалық қызмет көрсету үшін орнату соңында осы таңбамен белгіленген суреттерді қараңыз.

ПЛИТАҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

● Индукциялық плитаны тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

• Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

• Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз.

• **БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!**

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз. Қант немесе қант мөлшері жоғары тағамдар плитаны зақымдайды және оларды дереу кетіру керек. Тұз. қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

● D Сұйықтық жинау арнасын тазалау:

Егер кәстрөлдерден сұйықтықтар көп мөлшерде байқаусызда төгілсе, оны қалдықтарды кетіру және тазалықтың максималды деңгейін қамтамасыз ету үшін өнімнің түбіндегі су төгу клапанымен ағызып жіберуге болады.

Толық және терең тазарту үшін төменгі сұйықтықты жинау арнасын толығымен алып тастауға болады.

● E Металл торды тазалау:

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық кептірілуі керек.

ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖЕЛДЕТКІШІНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

● Түтін сорғыштың желдеткішін тазалау:

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сабынға малынған дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

● A Май сүзгісіне техникалық қызмет көрсету:

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Агрессивті емес жуу құралдарын пайдалана отырып, қолмен немесе ыдыс жуғышта төмен температурада және қысқа циклде айына бір рет (немесе сүзгінің толғанын көрсететін жүйе тазалау қажеттігін көрсеткен кезде) жуу қажет. Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

● B Иіс сүзгісіне техникалық қызмет көрсету (тек сүзгісі бар нұсқа үшін):

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты.

Иіс сүзгісі төменде көрсетілгендей қалпына келтірілуі керек:

Сабын мен жуғыш затты қолданбай ыстық сумен **қолмен жуу** немесе 60/65°C температурада сабынды қолданбай және кір мен майдан ластануды болдырмау үшін басқа ыдыс-аяқпен араластырмай бөлек шамамен 6/7 минут **ыдыс жуғыш машинада** жуу арқылы.

Содан кейін сүзгі ең көп уақыт бойы желдетілмейтін пешке орналастырылады. Оны **75°C** температурада **50 минут** кептіру керек.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Сүзгіні жабық пешке салған кезде оны қыздыру элементтерінен немесе кез келген басқа қызу көздерінен алыс қойыңыз.

5. ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ КЕСТЕСІ

Ақпараттық код	Сипаттамасы	Ықтимал себептері	Шешімі
	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
 + дыбысты сигнал 	Кілттің үздіксіз (тұрақты) қосылуы анықталды. Интерфейс 10 секундтан кейін өшіріледі.	Пайдаланушы интерфейсінде су, кәстрөлдер немесе ас үй құралдары бар.	Бетті тазалаңыз, плитадан кез-келген затты алыңыз.
Басқа қате сигналдары үшін	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

ТҰТЫНУШЫЛАРДЫ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөліміне жүгіну арқылы мәселені шешу мүмкін емес екеніне көз жеткізіңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

● Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

● Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.

● Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

● Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

🛒: selle sümboliga tähistatud esemeid saab spetsialiseerunud edasimüüjatelt eraldi osta.

✱: selle sümboliga tähistatud osad on lisavarustusena saadaval ainult mõne mudeliga ja neid saab osta veebisaitidelt www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. OHUTUS JA MÄÄRUSED

⚠ ÜLDINE OHUTUSTEAVE

Tähelepanu! Järgige täpselt järgmisi juhiseid:

● Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. ● Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. ● Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puudutaks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. ● Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote kuumenevaid osi. ● Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. ● Ärge asetage süttimisohtlikke materjale tootele ega selle lähedusse. ● Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. ● Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. ● Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. ● Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. ● Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. ● Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid. Elektrilöögioht. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

● Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. ● Kui pind on mõranenud, lülitage toode välja, et vältida elektrilöögi ohtu. ● Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele. ● Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. ● Tähtis! Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. ● Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusalade võimsustaset. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda.

● Toote puhastamise ning filtrite vahetamise ja puhastamise nõuete eiramine toob kaasa tulekahjuohu. ● Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud. ● Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.● Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi

või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest. ● Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks. ● Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võreta!

⚠ OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toote maandus on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks. ● Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrku ühendada standardse omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiühendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs. ● Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

● Kui toode tarnitakse ilma toitekaablita, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 5500 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm2. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm2.

● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

● **Tähelepanu!** Enne vooluvõrku uuesti ühendamist ja seadme töötamise kontrollimist veenduge alati, et toitejuhe oleks õigesti paigaldatud.

VÕIMSUSE PIIRANG: toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitator, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW)

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. Seadistage elektriseadme kaitse vastavalt valitud võimsuspiirangule. Funktsiooni Power Limitator seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis käsitleb funktsioneerimist.

AKNAKOMPLEKT:toodet saab kasutada koos aknaanduri komplektiga (ei ole kaasas). Aknaanduri komplekti korral **(ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi)** lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni. **Komplekti elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik.Komplekt peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele.Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmetele kehtivaid määrusi.**

TÄHELEPANU: tootega ühendatava komplekti juhtmestik peab olema osa maandamata kaitseväikepinge süsteemist (SELV). Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud andurikomplekti vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

⚠ OHUTUS PAIGALDAMISEL

● Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.

● **Enne paigaldamist** Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamaterjale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jätta. Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks elektripistik.

● Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

• Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale. Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.

Minimaalne kaugus pliidiplaadi ja seina vahel peab olema eestpoolt vähemalt 50mm, küljelt vähemalt 50mm ja üleval paiknevatest riiulitest vähemalt 500mm.

NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda köögimööbli tootja juhistest.

• Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav alusmööblisse teha pilu, kuhu saab sisestada võre.

• **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus on kuni 250°. Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

● **Tähelepanu!** Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

● **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitav teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina;

pikaajaline vastupidavus; talub kõikuvat temperatuuri; kasutatav madalal temperatuuril.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ, UK SI 2013 nr 3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE).

Tagage toote nõuetekohane utiliseerimine. Kasutaja saab aidata vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele. Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötluse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toote ostsite.

MÄÄRUSED

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega:

• Ohutus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Jõudlus: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

SOOVITUSED KASUTAMISEKS

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toiduvalmistamist alustades lülitage seadmel sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni Booster ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (söe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

2. KASUTAMINE

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Induktsioonküpsetussüsteem põhineb magnetinduktsiooni füüsikalisel nähtusel, mille põhiomadus on energia otsene kandumine generaatorilt pannile.

Eelised: Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem**: klaaspinna madalam temperatuur. **Kiirem**: lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem**: pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam**: 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekanne kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

KÖÖGINÕUDE KASUTAMINE

● **Toiduvalmistamisnõud**



Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

• ebatasase põhjaga anumad

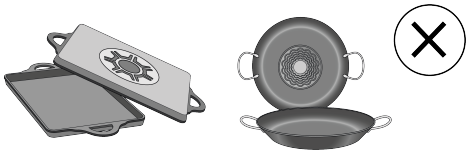
• emailpõhjaga metallanumad

• kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada

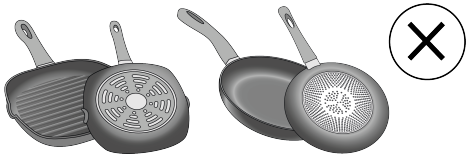
• tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile

• Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali ainult osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.

• Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse edastamine nii tõhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.

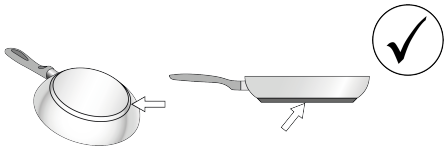


• Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



• Põhi pole lame või selle pind on kare.

• Induktori ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



● Olemasolevad nõud

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

● Poti/panni soovitatav läbimõõt

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusaladega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustratsioone.

Tähelepanu! Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks EI OLE soovitatav kasutada induktsioonadaptereid.

● Energiasääst

Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Võimaluse korral hoidke keetmise ajal pottidel kaas peal. Keetke köögivilju, kartuleid jmt keemisaja lühendamiseks väikese koguse veega. Kiirkeetja kasutamine vähendab energiatarbimist ja keemisaega veelgi. Asetage pott pliidiplaadile märgitud kuumutusala keskele.

TÕMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

Tõmbeventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiate kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

● Õhu väljatõmbega versioon

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi). Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma. Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiate paigaldusjuhendi väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt. Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem. Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus • Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit. • 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta • Vältige torustiku järske suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

● Filtersüsteem

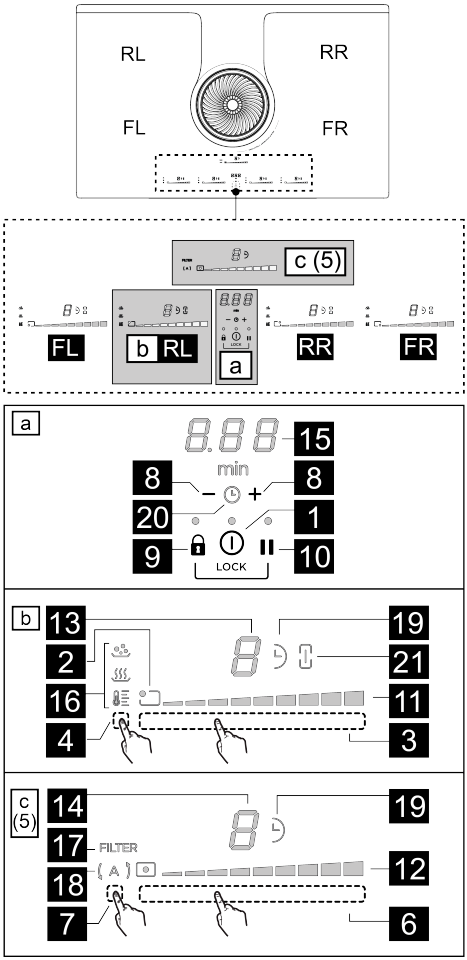
Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. See toode sisaldab filtreid ja torusid, mis võimaldab õhu mööblist välja suunata. Lisateavet kaasasolevate tarvikute kohta leiate selle juhendi illustreeritud osast.

Oluline!

Võimalik on osta väljatõmberežiimil töötav komplekt. Sel juhul ei tule söefiltrit paigaldada. Peale selle võib juhtuda, et väljatõmbekomplekti kasutamiseks tuleb õhupuhasti paigaldada teisiti kui käesolevas juhendis näidatud, seepärast tuleb enne õhupuhasti paigaldamist osta väljatõmbekomplekt ning lugeda läbi selle juurde kuuluvad juhised.

3. TÖÖTAMINE

JUHTPANEEL



N.	Funktsioon
1	Kuumutusala/tõmbeventilaatori ON/OFF-nupp
2	Kuumutusala positsiooni märgutuli
3	Kuumutusalade valimine

	Võimsuse (Power level) suurendamine/ vähendamine
4	Temperature manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
5	Tõmbeventilaatori nupud
6	Tõmbeventilaatori valimine
	Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/ vähendamine
7	Automaatfunktsioonide käivitus
	Filtrite küllastuse lähtestamine
8	Taimeri aktiveerimine
	Taimeri aja pikendamine/lühendamine
9	Key Lock (nupulukustus)
9 + 10	Lapselukk
10	Paus/jätkamine (Recall)

LED	**Funktsioon**
11	Võimsuse (Power Level) kuvamine
12	Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
13	Kuumutusala kuva
14	Tõmbeventilaatori kuva
15	Taimeri kuva
16	Temperature manager'i (temperatuurihoidiku) kuvamine
17	Filtrite puudumise näidik
18	Väljatõmbe automaatfunktsiooni näidik
19	Aktiivse taimeri näidik
20	Munataimeri näidik aktiivne
21	Aktiivse funktsiooni Bridge näidik

ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt: „Lülita kuumutusala sisse" ilma käskudeta „Vali kuumutusala" ja „Töötemperatuur" või „Funktsiooni lukustus" (Lock) ja „Timer" (Taimer).

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol H vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

KUUMUTUSALA KUVA

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Funktsioon	**Väärtus**
Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Power Level (võimsustase)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	u
Bridge Zone'i funktsioon aktiivne	n
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne	u
Lapseluku funktsioon aktiivne	L
Pausifunktsioon	II
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	A

PLAADI OMADUSED

● **Ohutu aktiveerimine**

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Potituvasti**

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● **Seiskamine turvakaalutlustel**

Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Kasutusjärgse soojuse näidik**

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol H. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Märkus: Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● **Sisselülitamine**

Vajutage (puudutage) pliidiplaadi/tõmbeventilaatori nuppu ⏻ **ON/OFF (1)** – märgutuli süttib, mis näitab, et pliidiplaat/tõmbeventilaator on kasutamiseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus: See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Kuumutusala valimine**

Puudutage soovitud **kuumutusala valikuriba (3)** ● **FL;** ● **RL;** ● **RR;** ● **FR**

● **9 võimsustaset**

Pliidil on 9 võimsustaset. Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**:

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

● **Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele 9), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 9)

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga P

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● **Sisselülitamine**

Vajutage (puudutage) pliidiplaadi/tõmbeventilaatori nuppu ⏻ **ON/OFF (1)** – märgutuli süttib, mis näitab, et pliidiplaat/tõmbeventilaator on kasutamiseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Kuumutusala valimine**

Puudutage soovitud **kuumutusala valikuriba (3)** ● **FL;** ● **RL;** ● **RR;** ● **FR**

● **9 võimsustaset**

Pliidil on 9 võimsustaset. Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**:

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

● **Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele 9), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 9).

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga P

● **Alade ühendamine (Bridge)**

See funktsioon võimaldab töötada kuumutusalal ● **FL** (Master) koos alaga ● **RL** (teisene) ja alal ● **FR** ("Master") alaga ● **RR** (teisene) luues sama võimsusega ühise ala (kokku kaks: üks paremal ja üks vasakul). See võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

• Valige korraga kaks kuumutusala, mida soovite kasutada, **FL + RL** või **FR + RR.**

• Kahe valitud ala **ühendamise ikoon (21)** süttib ja **RL** või **FR** kuumutusala kuvale ilmub sümbol n.

• Kuumutusala „Master" **valikuala (3)** abil saate valida kasutatava võimsustaseme.

• Ühendatud alade funktsiooni inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

● **Temperatuurihoidik**

Temperatuurihoidiku funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus.

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

• Vajutage **valikualal (4)** üks või mitu korda, et valida sobivaim tase.

Esimene vajutus aktiveerib sulatamistaseme.

(16) See on sobiv võimsustase õrnade toodete (šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks, et nende sensoorseid omadusi mitte kahjustada.

Teine võimsuse tase on soojendamiseks.

(16) See on sobiv võimsustase, mis võimaldab hoida anumaid väikesel temperatuuril, ilma et road keemistemperatuurini jõuaksid.

Kolmas tase on hautamiseks.

(16) See võimsustase sobib roogade pikaajaliseks hautamiseks. Sobib tomatikastmete, raguu, suppide, puljongi keetmiseks, kontrollitud kuumutustaseme hoidmiseks (ideaalne veevanni kasutamisel). Väldib neile roogadele omaseid ülekeemisi või võimalikke kõrbemisi põhjas. Kasutage seda funktsiooni pärast toidu keema laskmist.

• Väljalülitamiseks vajutage nuppu veel kord.

Temperatuurihoidikut kasutava kuumutusala juurde ilmub sümbol u.

● **Taimer**

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraga ning ventilaatoriga).

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

• Valige kuumutusala (võimsus, mis ei ole 0)

• Taimeri funktsioonile ligipääsuks vajutage korraga — + **(8)**

• Valige taimeri loendusaeg:

automaatse väljalülitusaja pikendamiseks vajutage valikunuppu + **(8)**.

automaatse väljalülitusaja lühendamiseks vajutage valikunuppu — **(8)**.

Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.

Märkus. Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile 0.00 **(15)** ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile **(15)** ilmub vilkuv sümbol 0.00.

Märkus. Taimerit kasutava kuumutusala ekraanile ilmub sümbol **(19)**.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

•Seadke taimeri väärtuseks 0.00, kasutades nuppu — **(8)**.

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

• **Power Limitation (võimsusepiirang)**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW).

Märkus. Seadistus tuleb teha, kui plaat on välja lülitatud, 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse, ilma et vajutataks nuppu ⏻.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

• Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe 🔒 + ⏸, kuni kuulete lühikest helisignaali.

• Libistage samal ajal **valikuribadel (3) FL** ja **(3) RL** vasakult paremale **valikuribade** lõpuni ja hoidke sõrme all, kuni kostub lühike helisignaal.

• Taimeri ekraan **(15)** kuvab sümboleid CFG, mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

• **FL**-ala ekraan **(13)** näitab praegust seadistust:

Väärtus	Võimsus (KW)
0	7,4 kW (vaikeseade)
1	4,5 kW

• Võimsuspiirangu seadistuse muutmiseks libistage **valikuribal (3) FL**

vasakult paremale kW suurendamiseks; paremalt vasakule kW vähendamiseks

• Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppe 🔒 ja ⏸ 1 sekundi – seadistuse kinnitamiseks kostab helisignaal.

● **Temperatuurihoidik**

Temperatuurihoidiku funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus.

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

• Vajutage **valikualal (4)** üks või mitu korda, et valida sobivaim tase.

Esimene vajutus aktiveerib sulatamistaseme.

(16) See on sobiv võimsustase õrnade toodete (šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks, et nende sensoorseid omadusi mitte kahjustada.

Teine võimsuse tase on soojendamiseks.

(16) See on sobiv võimsustase, mis võimaldab hoida anumaid väikesel temperatuuril, ilma et road keemistemperatuurini jõuaksid.

Kolmas tase on hautamiseks.

(16) See võimsustase sobib roogade pikaajaliseks hautamiseks. Sobib tomatikastmete, raguu, suppide, puljongi keetmiseks, kontrollitud kuumutustaseme hoidmiseks (ideaalne veevanni kasutamisel). Väldib neile roogadele omaseid ülekeemisi või võimalikke põhja kõrbemisi. Kasutage seda funktsiooni pärast toidu keema laskmist.

• Väljalülitamiseks vajutage nuppu veel kord.

Temperatuurihoidikut kasutava kuumutusala juurde ilmub sümbol H.

● **Nupulukustus**

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetaks.

Aktiveerimine

• Vajutage nuppu 🔒 **(9)**

• Klahvi kohal asuv LED-lamp hakkab põlema, andes märku, et funktsioon on aktiveeritud

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

● **Taimer**

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraga ning ventilaatoriga).

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

• Valige kuumutusala (võimsus, mis ei ole 0)

• Taimeri funktsioonile ligipääsuks vajutage korraga — + **(8)**

• Valige taimeri loendusaeg:

automaatse väljalülitusaja pikendamiseks vajutage valikunuppu + **(8)**.

automaatse väljalülitusaja lühendamiseks vajutage valikunuppu — **(8)**.

Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.

Märkus. Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile 0.00 **(15)** ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile **(15)** ilmub vilkuv sümbol 0.00.

Märkus. Taimerit kasutava kuumutusala ekraanile ilmub sümbol **(19)**.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

•Seadke taimeri väärtuseks 0.00, kasutades nuppu — **(8)**.

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● **Lapselukk**

Lapselukk ei lase lastel kuumutusalasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidil, kuid kuumutusalad (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

• Vajutage ja hoidke korraga all nuppe 🔒 **(9)** ja ⏸ **(10)** – helisignaal annab märku, et funktsioon on aktiivne. Kuvatakse L ekraanidel **(13)** ja **(14)**.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

● **Paus**

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

• Vajutage ⏸ **(10)**, kuvadele **(13)** ja **(14)** ilmub sümbol II.

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Vajutage ⏸ **(10)**, järgmise 10 sekundi jooksul libistage sõrmega mööda **valikuriba (3 – RL)** paremale. Kui seda 10 sekundi jooksul ei tehta, siis jääb kuumutusala pausile.

Märkus. See toiming lähtestab enne pausi töös olnud tingimused.

Märkus. Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

● **Taastamine (Recall)**

Juhul kui kuumutusala on kogemata välja lülitatud, võimaldab funktsioon Recall taastada ala kõik varem tehtud seadistused.

Aktiveerimine

• Lülitage pliidiplaat uuesti sisse nupust ⏻ **on/off (1)** 6 sekundi jooksul pärast väljalülitamist.

• Vajutage ⏸ **(3)** järgmise 6 sekundi jooksul.

● **Automaatne kiirkuumutus**

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada ruttu, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on saadaval võimsustasemetega 1 kuni 8.

Aktiveerimine

• Vajutage ja hoidke **valikuribal (3)** soovitud võimsust all.

• Kuvale A **(13)** ilmub sümbol.

● **Munataimer**

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi.

Aktiveerimine/reguleerimine:

Kui kuumutusalad on aktiivsed, vajutage korraga mitu korda — ja + **(8)** , kuni kahe sümboli vahele ilmub ikoon 🕒 **(20).**

Kui kuumutusalad on välja lülitatud, vajutage korraga nuppe — ja + **(8)**. Ikoon 🕒 **(20)** ilmub kahe sümboli vahele.

Nupust + **(8)** on võimalik määrata soovitud aeg. **Enne muude toimingute tegemist oodake mõni sekund, kuni taimer käivitub.**

Kui taimer on pöördloenduse lõpetanud, kostab helisignaal

(kestab 2 minutit või lõpeb, kui vajutate — või + **(8)**, samal ajal kui kuval **(15)** vilgub 0.00.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

Taimeri saab igal ajal inaktiveerida, sisenedes **munataimeri** menüüsse ja vajutades —**(8)**, kuni taimeril kuvatakse 0.00 **(15)**.

• **Power Limitation (võimsuspiirang)**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusalade tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbimine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja lülitatud, ilma et vajutataks ⏻ **ON/OFF-nuppu** (1), pliidiplaadi elektrivõrku ühendamisel või 2 minuti jooksul pärast uuesti elektrivõrku ühendamist.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

• Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe 🔒 + ⏸, kuni kuulete lühikest helisignaali.

• Libistage samal ajal **valikuribadel (3) FL** ja **(3) RL** vasakult paremale **valikuribade** lõpuni ja hoidke sõrme all, kuni kostub lühike helisignaal.

• Taimeri ekraan **(15)** kuvab sümboleid CFG, mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

• **FL**-ala ekraan **(13)** näitab praegust seadistust:

Väärtus	Võimsus (KW)
0	7,4 kW (vaikeseade)
1	4,5 kW

• Võimsuspiirangu seadistuse muutmiseks libistage **valikuribal (3) FL**

vasakult paremale kW suurendamiseks; paremalt vasakule kW vähendamiseks

• Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppe 🔒 ja ⏸ 1 sekundi – seadistuse kinnitamiseks kostab helisignaal.

VÄLJATÕMBE KASUTAMINE

• **Tõmbesüsteemi sisse lülitamine**

• Puudutage pliidiplaadi/õhupuhasti süsteemi nuppu ⏻ **ON/OFF (1)**.

• Tõmbesüsteemi aktiveerimiseks libistage **valikualal (6)**.

● **Tõmbekiirus (-võimsus)**

Aspiraatoril on 9 tõmbekiiruse (võimsuse) taset. Libistage sõrmega mööda **valikuriba (6)**:

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–9) paremale;

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (9–0) vasakule.

● **Ventilaatori lisavõimsus**

Tõmbesüsteem on varustatud täiendava tasemega Power Booster. See on ajastatud ja kestab 5 minutit.

Selle valimiseks libistage sõrme **piki valikuala (6)** tasemest 9 kõrgemale.

Märkus. Kui aeg saab täis, lülitub uuesti sisse varem valitud tase.

● **Taimer**

Tõmbeventilaatori taimeri funktsiooni aktiveerimine

• Valige tõmbeventilaator (muu kiirus kui 0).

• Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage (mis tahes tõmbekiiruse korral) — + **(8)**

Taimeri kestuse aja reguleerimine

• Automaatse väljalülitusaja pikendamiseks vajutage valikunuppu + **(8)**.

• Vajutage valikunuppu — **(8)**, automaatse väljalülitusaja lühendamiseks kuvatakse ekraanil **(15)** pöördloendus

Märkus. Taimerit kasutava tõmbeventilaatori ekraanile ilmub sümbol 🕒 **(19)**.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile **(15)** ilmub vilkuv sümbol 0.00.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Vali väljatõmbeala

• Seadke taimeri väärtuseks 0, kasutades nuppu — **(8)**

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● **Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine/ inaktiveerimine**

Need märguanded on tavaliselt välja lülitatud (nii rasvafiltril kui ka aktiivsöefiltril)

Nende aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

• Lülitage väljatõmbeala nupust ⏻ **ON/OFF (1)** sisse

• Väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusaladega seadmel vajutage ja hoidke all **valikuala (7)**: LED **FILTER (17)** ja väljatõmbe ekraan **(14)** süttivad nõrga tulega. Ekraanil **(14)** kuvatakse täht C. Selles seisundis on võimalik aktiveerida rasvafiltri küllastuse märguanne.

• **Valikuala (7)** teistkordsel vajutamisel ilmub ekraanile **(14)** täht F, mis võimaldab aktiveerida aktiivsöe lõhnafiltri.

• Kui on valitud filter, mida aktiveerida Vajutage **valikuala**

(6) ja LED-i **FILTER (17)** koos ekraanil **(14)**,  või  lülituvad suure heledusega sisse, kustudes 10 sekundi pärast – see on märguanne, et AKTIVEERIMINE on toimunud.

Nende inaktiveerimiseks korrake kirjeldatud aktiveerimise toimingut; LED **FILTER (17)** ja LED ekraanil **(14)**  või  lülituvad maheda heledusega sisse, kustudes 10 sekundi pärast – see on märguanne, et INAKTIVEERIMINE on toimunud.

● **Filtrite küllastumise märguanne**

Õhupuhasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada:

Aktiivsöe- / keraamilise lõhnafiltri LED **FILTER (17)** süttib; ekraanile **(14)** ilmub sümbol  (10 sekundiks pärast lülitamist).

Rasvafilter: LED **FILTER (17)** vilgub; ekraanile **(14)** ilmub sümbol  (10 sekundiks pärast lülitamist).

● **Filtrite küllastuse lähtestamine**

Pärast filtrite (rasva-, keraamilise ja/või aktiivsöefiltri) hooldamist vajutage pikemalt alla **valikuala (7)**: LED **FILTER (17)** kustub. Sel viisil lähtestatakse filtrite kasutusloendur.

Märkus: Mõlema filtri lähtestamiseks korrake toimingut.

● **Automaatne töö**

Õhupuhasti valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusalad. Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Funktsiooni aktiveerimine

Vajutage lühidalt alla **valikuala (7)**, LED  **(18)** hakkab põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel		Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
		Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel		Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
		Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel		Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
		Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
		Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF		Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

Toote hoolduse kohta vaadake selle sümboliga tähistatud pilte paigalduse jaotise lõpus.

PLIIDIPLAADI HOOLDUS

● Induktsioonpliidiplaadi puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis!

• Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

• Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldID.

• ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest. Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

● D Vedeliku kogumispaagi puhastamine

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

● E Metallvõre puhastamine

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

TÕMBEVENTILAATORI HOOLDUS

● Tõmbeventilaatori puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada **ainult** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi.

PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid. **ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.**

● A Rasvafiltrite hooldus

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga. Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

● B Lõhnafiltri hooldus (ainult filtreerival versioonil)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest.

Lõhnafilter tuleb regenereerida järgmiselt.

Käsitsi kuuma veega pesemine ilma seepi ja pesuaineid kasutamata või **nõudepesumasinas** 60–65 °C juures umbes 6–7 minutit ilma pesuvahendeid kasutamata ja teiste nõudeta, et vältida rasvade ja õlidega saastumist.

Seejärel tuleb filtrit kuivatada mitteventileerivas ahjus maksimaalselt temperatuuril **75 °C** juures umbes **50 minutit.**

TÄHELEPANU! Asetage filter ahju elektritakistustest või muudest soojusallikatest eemale.

5. TEHNILINE ABI

VEAOTSINGU TABEL

Infokood	Kirjeldus	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
 **+** **helisignaal** 	Tuvastatakse nupu pidev (püsiv) aktiveerimine. Liides lülitub 10 sekundi pärast välja.	Vesi, kööginõud või köögiriistad kasutajaliidese peal.	Puhastage pind, eemaldage pliidiplaadilt kõik esemed.
Kõikide muude veateavituste korral	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

TEENINDUS

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.
1. Kontrollige „Rikete diagnostika" jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Prietaisas gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokiu atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

● Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.

● Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.

● Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nė vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

● Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

🛒: šiuo simboliu pažymėtas dalis galima įsigyti atskirai iš specializuotų pardavimo atstovų.

✱: šiuo simboliu pažymėtos dalys yra pasirenkami priedai, tiekiami tik kai kuriuose modeliuose ir juos galima įsigyti interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com.

1. SAUGA IR REGLAMENTAI

⚠ BENDROJI SAUGA

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

● Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. ● Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

● Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimuliatorius yra suderinamas su gaminiu. ● Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite produktą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra galimybės ● Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. ● Svarbu: Po naudojimo išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti.

● Jei nebus laikomasi gaminio valymo ir filtrų pakeitimo /

valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokiu būdu negalima naudoti. ● Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai gaminys naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytomis nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos!

⚠ SAUGA PRIJUNGIANT PRIE ELEKTROS

● Išjunkite gaminį iš elektros tinklo. ● Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. ● Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Įsitikinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Produktas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo; dėl šios priežasties, prijunkite prie fiksuoto tinklo naudodami daugiapolį jungiklį, atitinkantį montavimo taisykles, kuris užtikrintų pilną atjungimą nuo tinklo III viršįtampio kategorijos sąlygomis ir būtų lengvai pasiekiamas po montavimo. ● Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm2 galiai iki 5500 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm2.

● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar maitinimo laidas yra gerai prijungtas.

„POWER LIMITATION" (galios ribojimas): gaminys turi „Power Limitation" (galios ribojimo) funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą (kw)

Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekančias minutes). Elektros įrangos apsaugos dydį parinkite pagal pasirinktą „Power Limitation" (galios apribojimo) lygį. Apie „Power Limitation" nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas".

RINKINYS „WINDOWS": Gaminys yra skirtas naudoti kartu su jutiklių „Window" (langas) RINKINIU (netiekia gamintojas). Sumontavus jutiklių RINKINĮ „Window" (langas) **(tik tuomet, jei naudojamas režimas IŠTRAUKIMAS)**, oro ištraukimas nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur RINKINYS naudojamas, esantis langas bus uždarytas. **RINKINĮ su prietaisu sujungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas techninis personalas. RINKINYS turi būti atskirai sertifikuotas pagal komponentui ir jo naudojimui kartu su prietaisu taikomus saugos standartus. Montuoti privaloma vadovaujantis buitiniams prietaisams taikomais reglamentais.**

DĖMESIO: prie gaminio jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV). Šio prietaiso gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.

⚠ SAUGA MONTUOJANT

● Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

● **Prieš pradedant montuoti:** Išpakavę gaminį patikrinkite, ar gabenant jis nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonai tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra (dėl gabenimo priežasčių) pridėtų daiktų (pavyzdžiui, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas

● **Baldo paruošimas įmontavimui:**

• Gaminio negalima montuoti virš aušinimo prietaisų, indaplovių, viryklių, krosnių, skalbyklių ir džiovyklių; Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įjungdami kaitlentę ir kruopščiai pašalinkite visas drožles ar pjovimo likučius.

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 50mm priekyje, bent 50mm šonuose ir bent 500mm palyginti su viršutinėmis pakabinamomis spintelėmis.

SVARBI PASTABA: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo nurodymais.

• norint optimizuoti montavimą su filtru, rekomenduojama baldo pagrinde įrengti angą, kurioje reikia įmontuoti komercines groteles.

• **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų

likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę,palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

● **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

● **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama apršti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEĮA).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

REGLAMENTAI

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais:

• Saugos: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Eksploatacinės savybės: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

NAUDOJIMO PASIŪLYMAI

Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite prietaisą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakių sistemą.

2. NAUDOJIMAS

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai: lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra: **Saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra. **Greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas. **Tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas. **Veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

MAISTO GAMINIMO INDŲ NAUDOJIMAS

● **Maisto gaminimo indai**



Naudokite tik indus su šiuo simboliu.

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

• indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;

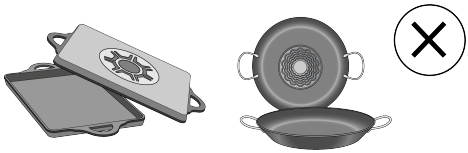
• metalinių indų emaliuotu dugnu;

• indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;

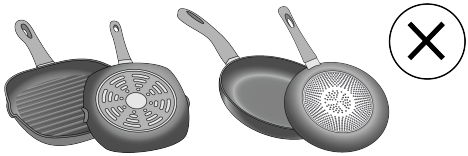
• niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

• Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:

• visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti

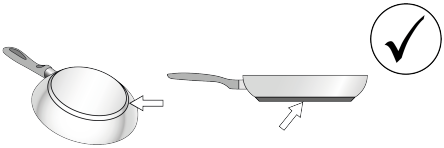


• Dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti.



• Dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus.

• Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatoriaus ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



●Ankstesni indai

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

● Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia. Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

Dėmesio: Kad išlaikytumėte maisto ruošimo savybes ir produkto kokybę, NEREKOMENDUOJAMA naudoti indukcinių adapterių.

● Energijos taupymas

Naudokite puodus ir keptuves, kurių skersmuo būtų lygus kaitinimo zonos skersmeniui; Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu; - Jei įmanoma, virimo metu laikykite dangtį uždėtą ant puodo; Virkite daržoves, bulves ir t. t. su nedideliu kiekiu vandens, kad sutrumpintumėte virimo laiką; Naudojant slėginį puodą dar labiau sumažėja energijos sąnaudos ir virimo laikas; Uždėkite puodą kaitlentėje nupieštos kaitinimo zonos viduryje.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro ištraukimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

Apsilankykite interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą siūlomų rinkinių asortimentą ir galėtumėte montuoti skirtingais būdais – tiek filtravimo, tiek oro ištraukimo režimu.

● Versija su oro ištraukimo įranga:

Garai šalinami į išorę kelias vamzdžiais (jie įsigyjami atskirai). Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui. Daugiau informacijos apie vamzdžius ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro ištraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus. Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro ištraukimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas. Todėl už tai neprisiimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą: • Rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas. • Bendrame 7 tiesių metrų maršrute rekomenduojama naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes • Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

● Versija su filtru:

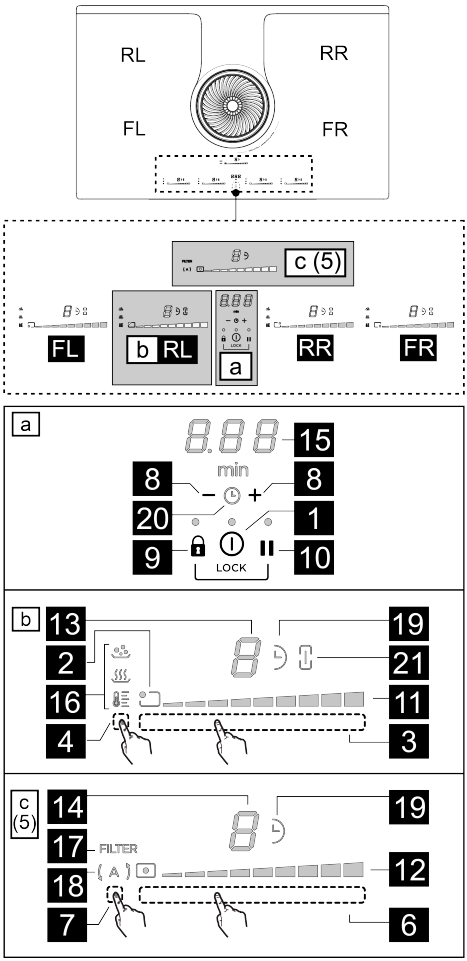
Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Šį produktą sudaro filtrai ir vamzdžiai montavimui, skirtam užtikrinti oro išėjimą iš baldo. Daugiau informacijos apie pridėtus priedus žiūrėkite šio vadovo iliustruotoje dalyje.

Svarbu

Galima įsigyti ištraukiamosios versijos komponentų rinkinį. Šiuo atveju nereikia montuoti anglies filtro. Be to, ištraukiamosios versijos komponentų įrengimas gali skirtis nuo aprašyto šioje instrukcijų knygelėje, todėl prieš įrengdami gaubtą, nusipirkite ištraukiamosios versijos komponentų rinkinį ir perskaitykite prie rinkinio pridedamas instrukcijas.

3. VEIKIMAS

VALDYMO SKYDAS



M.	Veiksmas
1	ĮJ./IŠJ. kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
2	Kaitinimo zonos padėties rodiklis
3	Kaitinimo zonų pasirinkimas
	„Power Level“ (galios lygio) padidinimas / sumažinimas
4	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) suaktyvinimas
5	Oro ištraukimo įrenginio klavišai
6	Siurbimo įrenginio pasirinkimas
	Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
7	Automatinių funkcijų suaktyvinimas
	Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
8	Laikmačio suaktyvinimas
	Laikmačio laiko padidinimas / sumažinimas
9	„Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
9+10	„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)
10	Pauzė / atkūrimas

Š.	Veiksmas
11	„Power Level“ (galios lygio) rodymas
12	Oro ištraukimo greičio (galios) rodymas
13	Kaitinimo zonos ekranas
14	Oro ištraukimo įrenginio ekranas
15	Laikmačio ekranas
16	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) rodymas
17	Filtrų pagalbos rodiklis
18	Automatinio oro ištraukimo funkcijos rodiklis
19	Laikmačio rodiklis suaktyvintas
20	„Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas
21	„Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas

INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. Dėl šios priežasties:

• **Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.**

• Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Dėmesio! Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis H nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Įjungta kaitinimo zona	0
„Power Level“ (galios lygis)	1... 9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	u
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	n
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	u
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi	L
Pauzės funkcija	II
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

KAITLENTĖS SAVYBĖS

● **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)**

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● **„Pot Detector“ (puodų daviklis)**

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)**

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)**

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį H.

KAITLENTĖS VEIKIMAS

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

● **Įjungimas**

Paspauskite (palieskite) kaitlentės / oro ištraukimo įrenginio mygtuką ⏻ **ON/OFF (ĮJ./ŠJ.) (1)**. Įsijungia lemputė, rodanti, kad kaitlentė / oro ištraukimo įrenginys yra paruošti veikimui.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● **Kaitinimo zonų pasirinkimas**

Palieskite **Pasirinkimo juostą (3)**, atitinkančią pageidaujamą kaitinimo zoną **FL**; **RL**; **RR**; **FR**;

● **„9 Power Level“ (9 galios lygis)**

Kaitlentė turi 9 galios lygius. Slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos (3)**:

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

● **„Power Booster“ (galios didinimas)**

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant 9 lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane simboliu P

● **„Bridge Zones“ (sujungti zonas)**

Naudojant šią funkciją, vienu metu kombinuotai gali veikti kaitinimo zona **FL** (Pagrindinė) su kaitinimo zona **RL** (Papildoma) ir kaitinimo zona **FR** (Pagrindinė) su kaitinimo zona **RR** (Papildoma) sukuriant vieną zoną su tuo pačiu galios lygiu (iš viso 2: 1 dešinėje ir 1 kairėje). Šitaip galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

• vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas **FL + RL** arba **FR + RR.**

• užsidega dviejų pasirinktų zonų indikatorius **„Bridge“ (sujungti) (21)** ir kaitino zonos **RL** arba **FR** ekrane parodomas simbolis n.

• su kaitinimo zonos (Pagrindinės) **Pasirinkimo zona (3)** bus galima nustatyti darbinį lygį (galią).

• norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą.

● **„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)**

„Temperature Manager“ – tai funkcija, su kuria galima nustatyti iš anksto pasirinktą tinkamiausią temperatūrą, norint pasiekti pageidaujamą rezultatą.

Norėdami suaktyvinti funkciją:

• Pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną.

• Vieną ar kelis kartus paspauskite **Pasirinkimo zoną (4)**, kad pasirinktumėte tinkamiausią lygį iš esamų:

Pirmu paspaudimu suaktyvinimas lygis „Melting“ (atitirpinimas):

(16) Nustato galios lygį, skirtą lėtai tirpinti švelnius produktus, nepakeičiant jutiminių savybių (šokoladą, sviestą ir t. t.).

Antru paspaudimu – lygis „Warming“ (šildymas):

(16) Nustato galios lygį, skirtą subtiliai išlaikyti jūsų patiekalus reikiamos temperatūros, nepasiekiant virimo temperatūros.

Trečiu paspaudimu – lygis „Simmer“ (lėtas virimas):

(16) Nustato galios lygį, skirtą virinti patiekalus ilgesnį laiką. Skirtas virti pomidorų padažus, ragu, tirštas ir skystas sriubas, išlaikant kontroliuojamą maisto ruošimo lygį (idealiai tinka maisto ruošimui skystyje). Apsaugo nuo nemalonių maisto ištekėjimų arba galimo prisvilimo prie dugno, kurie būdingi tokio maisto ruošimo atveju. Šią funkciją naudokite po to, kai maistas užvirs.

• Paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte.

Kaitinimo zonos, kuri dirba su „Temperature Manager“ (temperatūros valdikliu), kaitinimo zonoje parodomas simbolis .

● „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)

Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:

• paspauskite **(9)**

• virš mygtuko esantis LED užsidega, nurodydamas, kad buvo suaktyvinta

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● „Timer“ (laikmatis)

„Timer“ (laikmačio) funkcija – tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).

Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zonos (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudotojas perspėjamas atitinkamu garso signalu.

Kaitlentės „Timer“ (laikmačio) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas:

• Pasirinkite kaitinimo zoną (galia kitokia nei 0)

• Paspauskite **(8)**, kad įjungtumėte funkciją „Timer“ (laikmatis)

• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:

paspauskite rinkiklį **(8)**, kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką

paspauskite rinkiklį **(8)**, kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks „Timer“ (laikmatis); ekrane **(15)** 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas **(15)** mirksės rodydamas simbolį .

Pastaba: kai naudojamas „Timer“ (laikmatis), kaitinimo zonos ekrano šone rodomas simbolis **(19)**

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną.

• nustatykite laikmačio dydį , naudodami **(8)**

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)

Su „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.

„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima suaktyvinti tik, kai gaminys įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.

Suaktyvinimas:

• vienu metu nuspauskite ir laikykite nuspaustus **(9)** ir **(10),** garso signalas nurodo, kad funkcija suaktyvinta ir rodoma ekranuose **(13)** ir **(14).**

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

Suaktyvinimas:

• paspauskite **(10)**, ekrane **(13)** ir **(14)** parodomas simbolis

Norėdami išjungti funkciją:

• per kitas 10 sekundžių paspauskite **(10),** slinkite į dešinę pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos (3 - RL);** Jei per šį laiką veiksmas neatliekamas, lieka aktyvi pauzės funkcija.

Pastaba: ši operacija atstato prieš pauzę buvusias kaitlentės sąlygas

Pastaba: jei po 10 minučių Pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

● **„Recall“ (atkūrimas)**

Su funkcija „Recall“ (atkūrimas) galima atkurti visus kaitlentėje atliktus nustatymus, jai atsitiktinai išsijungus.

Suaktyvinimas:

• iš naujo įjunkite kaitlentę su ⏻ **ĮJ./IŠJ. (1)** per 6 sekundes nuo išjungimo.

• paspauskite ⏸ **(3)** per kitas 6 sekundes.

● **„Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)**

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Ši funkcija veikia su galios lygiais nuo 1 iki 8.

Suaktyvinimas:

• **Pasirinkimo juostoje (3)** ilgai spauskite pageidaujamą galią.

• ekrane parodoma **A(13)**.

● **„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)**

„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

Norint suaktyvinti / sureguliuoti:

Kai kaitinimo zonos aktyvios, kelis kartus vienu metu paspauskite — ir + **(8)** tol, kol tarp dviejų simbolių bus parodyta piktograma 🕒 **(20).**

Kai kaitinimo zonos neaktyvios, vienu metu paspauskite klavišus — ir + **(8)**. Tarp dviejų simbolių bus parodyta piktograma 🕒 **(20).**

Klavišu + **(8)** bus galima nustatyti pageidaujamą laiką. **Prieš atlikdami kitus veiksmus, palaukite kelias sekundes, kol bus paleistas laikmatis.**

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus — arba + **(8)**), o tuo tarpu, ekranas **(15)** mirksės rodydamas simbolį 0.00.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

Laikmatį bet kuriuo metu galima išjungti atidarant pageidaujamos kaitinimo zonos meniu **„Timer Egg“ (kiaušinių laikmatis)** ir spaudžiant —**(8)**, kol laikmatis rodys 0.00**(15).**

● **„Power Limitation“ (galios ribojimas)**

Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojamą galią taip, kad bendras kaitlentės suvartojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojimo lygio.

Pastaba: nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta, nespaudžiant mygtuko ⏻ **ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1)**, prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekančias 2 minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

• palieskite ir laikykite palietę mygtukus 🔒 + ⏸, kol pasigirs trumpas garso signalas

• vienu metu slinkite **pasirinkimo juostomis (3) FL** ir **(3) RL**, iš kairės į dešinę iki **pasirinkimo juostų** pabaigos ir toliau laikykite palietę, kol pasigirs trumpas garso signalas.

• „Timer“ (laikmačio) ekranas **15** rodo simbolius CF6 nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą.

• **FL** zonos ekrane **(13)** rodomas dabartinis nustatymas:

Reikšmė	Galia (KW)
0	7,4 KW (numatytasis nustatymas)
1	4,5 KW

• norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas), slinkite **pasirinkimo sritimis (3) FL** iš kairės į dešinę, kad padidintumėte Kw; iš dešinės į kairę, kad sumažintumėte Kw

• norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, spauskite mygtukus 🔒 + ⏸ 1 sekundę; pasigirs atliktą nustatymą patvirtinantis garso signalas.

GARTRAUKIO VEIKIMAS

● **Oro ištraukimo sistemos įjungimas:**

• Palieskite kaitlentės / oro ištraukimo sistemos mygtuką ⏻**ĮJ./IŠJ. (1)**.

• Slinkite **Pasirinkimo juosta (6)**, kad suaktyvintumėte oro ištraukimo sistemą.

● **Oro ištraukimo greitis (galia):**

Oro ištraukimo sistema turi 9 siurbimo greičio (galios) lygius. Slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (6):**

į dešinę, kad padidintumėte oro ištraukimo greitį (galią) (0-9);

į kairę, kad sumažintumėte oro ištraukimo greitį (galią) (9-0);

● **Oro ištraukimo „Power Booster“ (galios didinimas)**

Oro ištraukimo įrenginys turi 1 papildomą siurbimo lygį, vadinamą „Power Booster“ (galios didinimas). Jis yra nustatyto laiko ir trunka 5 minutes.

Norėdami jį pasirinkti, pirštu slinkite išilgai **pasirinkimo srities (6)** už lygio 9.

Pastaba: pasibaigus nustatytam laikui, galia grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

● **„Timer“ (laikmatis)**

Oro ištraukimo įrenginio „Timer“ (laikmatis) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas:

• Pasirinkite oro ištraukimo įrenginį (greitis kitoks nei 0).

• Paspauskite — + **(8)**, kad įjungtumėte „Timer“ (laikmačio) funkciją (iš bet kurio greičio)

„Timer“ (laikmačio) trukmės nustatymas:

• Paspauskite rinkiklį + **(8)**, kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką.

• paspauskite rinkiklį — **(8)**, kad sumažintumėte automatinio išsijungimo laiką: ekrane **(15)** rodomas atgalinis skaičiavimas

Pastaba: kai naudojamas „Timer“ (laikmatis), parodomas simbolis 9 **(19).**

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas **(15)** mirksės rodydamas simbolį 0.00

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite oro ištraukimo zoną,

• nustatykite laikmačio dydį 0, naudodami — **(8)**

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● **Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas / išjungimas.**

Šie indikatoriai paprastai yra išjungti (tiek riebalų filtro, tiek aktyviosios anglies filtro)

Norėdami juos suaktyvinti, atlikite tolesnius veiksmus:

• įjunkite gartraukį naudodami mygtuką ⏻ **ĮJ./IŠJ. (1)**;

• kai oro ištraukimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite ir laikykite nuspaudę **Pasirinkimo sritį (7):** šviesos diodas **„FILTER“ (filtras) (17)** ir oro ištraukimo įrenginio ekranas **(14)** įsijungia degti nedideliu ryškumu.

Ekrane **(14)** parodoma raidė C; Šioje būsenoje galima suaktyvinti riebalų filtro prisotinimo rodiklį.

• antrą kartą paspaudus **Pasirinkimo sritį (7)** ekrane **(14)** rodoma raidė F. Šioje būsenoje galima suaktyvinti aktyviosios anglies kvapų filtrą.

• Pasirenkama, kurį filtrą suaktyvinti: Paspauskite **Pasirinkimo sritį (6)** ir šviesos diodas **„FILTER“ (filtras) (17)** kartu su šviesos diodais ekrane **(14)** C arba F pradeda šviesti ryškiai, o po to po 10 sekundžių išsijungia nurodydamas, kad atliktas SUAKTYVINIMAS.

Norėdami išjungti, pakartokite pirmiau aprašytą suaktyvinimo veiksmą; šviesos diodas **„FILTER“ (filtras) (17)** ir šviesos diodas ekrane **(14)** C arba F pradeda degti nedideliu ryškumu, o po 10 sekundžių išsijungia nurodydamas, kad buvo IŠJUNGTA.

● **Filtrų prisisotinimo rodiklis**

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

Aktyviosios anglies / keramikinis kvapų filtras: šviesos diodas **„FILTER“ (FILTRAS) (17)** įsijungia; ekrane **(14)** 10 sekundžių po įjungimo rodomas simbolis C.

Riebalų filtras: šviesos diodas **„FILTER“ (FILTRAS) (17)** mirksi; ekrane **(14)** 10 sekundžių po įjungimo rodomas simbolis F.

● **Filtrų prisotinimo atstatymas**

Atlikę filtrų (riebalų ir (arba) aktyviosios anglies / keramikinių) priežiūros darbus ilgai spauskite **pasirinkimo zoną (7):** klavišo šviesos diodas **„FILTER“ (FILTRAS) (17)** išsijungs. Dabar filtrų naudojimo skaitiklis atstatomas.

Pastaba: pakartokite operaciją tuo atveju, kai vienu metu rodomi abiejų filtrų signalai.

● **Automatinis veikimas**

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui. Kai kaitlentė išjungiama, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

Trumpai paspauskite **pasirinkimo zoną (7)**, šviesos diodas (A) **(18)** įsijungia parodydamas, kad gartraukis dirba šiuo režimu.

GALIOS LENTELĖ

Galia		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia	P	Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
	8-9	Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia	7-8	Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
	6-7	Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia	4-5	Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / išketptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF	0	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

Norėdami atlikti gaminio priežiūros darbus, baigę montuoti, peržiūrėkite šiuo simboliu pažymėtas nuotraukas.

KAITLENTĖS PRIEŽIŪRA

● Indukcinės kaitlentės valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu:

• Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

• Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

• NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

● D Skysčių surinkimo indo valymas:

Jei netyčia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

● E Metalinių grotelių valymas:

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

● **Oro ištraukimo įrenginio valymas**:

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**

● **A Riebalų filtrų priežiūra:**

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu. Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

● **B Kvapų filtro priežiūra (tik versijai su filtru):**

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonius kvapus.

Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai.

Kvapų filtras turi būti regeneruojamas taip, kaip nurodyta toliau:

Rankinis plovimas karštu vandeniu nenaudojant muilo ir ploviklių **Plovimas indaplovėje** 60–65 °C temperatūroje maždaug 6–7 min. nenaudojant muilo ir be kitų indų, kad nebūtų užteršta riebalais ir aliejais.

Po to filtrą reikia išdžiovinti neventiliuojamoje orkaitėje **maks. 75 °C** temperatūroje **50 min.**

DĖMESIO! Įdėkite filtrą į orkaitę toli nuo elektros varžų ar kitų karščio šaltinių.

5. APTARNAVIMAS

GEDIMŲ PAIEŠKOS LENTELĖ

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
E→2	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
E→A→A→0→3 + garso signalas H	Aptinkamas nuolatinis (igalaikis) mygtuko suaktyvinimas. Sąsaja išsijungia po 10 sekundžių.	Vanduo, puodai ir virtuviniai įrankiai, virš naudotojo sąsajos.	Nuvalykite paviršių, nuo kaitlentės pašalinkite bet kokius objektus.
Dėl visų kitų klaidos pranešimų	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

LV

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādām problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

● Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

● Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.

● Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

● Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

🛒: daļas, kas apzīmētas ar šo simbolu, var iegādāties atsevišķi pie specializētiem izplatītājiem.

*: ar šo simbolu apzīmētās daļas ir papildu piederumi, kas tiek piegādāti tikai dažiem modeļiem, un tos var iegādāties vietnēs: www.elica.com un www.shop.elica.com.

1. DROŠĪBA UN NORMATĪVA

⚠ VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

Uzmanību! Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:

● Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehniķim saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. ● Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Nelabojiet vai nenomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu ● turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūt ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks. ● Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsterminā gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Nelietot tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzziņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu. ● Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena ● Ugunsgrēka risks: nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Svarīgi: pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst.

● Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/ tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces,. ● Nekad nelietojiet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes!

⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

● Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tādēļ pieslēgums fiksētajam tīklam jāveic caur omnipolāru slēdzi saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III pārsprieguma kategorijas apstākļos, un kas ir viegli pieejams pēc uzstādīšanas. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. ● Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

● Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērsgriezumu 2,5 mm2 jaudai līdz 5500 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm2).

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pievienošanas strāvas padevei un tās pareizas darbības pārbaudes vienmēr pārbaudiet, vai strāvas kabelis ir pareizi samontēts.

JAUDAS IEROBEŽOŠANA: produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas (robežlielumu kw)

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad izstrādājums tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). Izmēriet elektriskās sistēmas aizsardzību atbilstoši izvēlētajam jaudas ierobežojuma līmenim. Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".

KIT WINDOWS: Izstrādājumu ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā). Uzstādot KIT sensoru Window **(tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms)**, gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts. **KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam. KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz mājsaimniecības ierīcēm.**

Uzmanību: pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai. Šīs ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.

⚠ DROŠĪBA UZSTĀDĪŠANAS LAIKĀ

● Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

● Pirms uzstādīšanas uzsākšanas**:** Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uzstādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uzstādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāuzglabā; Pārbaudiet arī, vai uzstādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektrības kontaktligzda

● Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

• Izstrādājumu nevar uzstādīt uz dzesētājiem, trauku mazgājamām mašīnām, plītīm, krāsnīm, veļas mašīnām un žāvētājiem; Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu jābūt vismaz 50mm priekšpusē, vismaz 50mm sāniski un vismaz 500mm attiecībā pret augšējiem sienas elementiem.

NB: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

• Iai optimizētu filtra uzstādīšanu, cokolā vēlams izveidot spraugu, kur var ievietot komerciālo režģi.

• **Svarīgi:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi,

utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

● **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

● **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uzstādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no mīksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska izturība pret novecošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

UTILIZĀCIJA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA).

Pārliecinieties, vai šis izstrādājums tiek pareizi likvidēts. Lietotājs palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai. Simbols uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

NOTEIKUMI

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

• Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Izpildījums: 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.

LIETOŠANAS PADOMI

Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet ierīci ar minimālo ātrumu, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes pat pēc gatavošanas beigām. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

2. IZMANTOŠANA

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības. Salīdzinot ar elektriskajām plītīm, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas. **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks. **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām. **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZMANTOŠANA

● **Trauki gatavošanai**



Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

• traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;

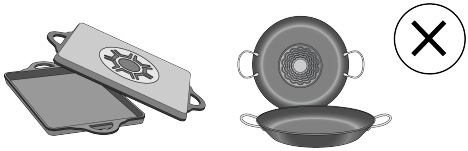
• metāla traukus ar emaljētu pamatni;

• traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;

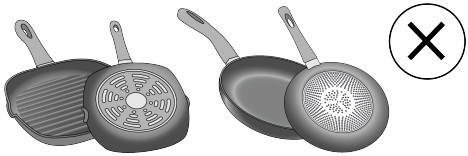
• nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

• Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:

• pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/virsmas temperatūra nav piemērota

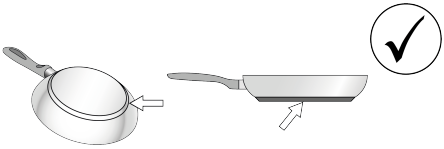


• Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



• Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupju virsmu.

• Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



●Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

● Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

Uzmanību: Lai saglabātu gatavošanas veiktspēju un izstrādājuma kvalitāti, NAV ieteicams izmantot indukcijas adapterus.

● Enerģijas taupīšana

Izmantojiet pannas un katlus, kuru pamatnes diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru; Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni; - Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet katliem vāku; Gatavojiet dārzeņus, kartupeļus, utt., ar nelielu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku; Spiediena katla izmantošana vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku; Novietojiet katlu uz plīts virsmas gatavošanas zonas centrā.

ASPIRATORA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Skatiet vietnes: www.elica.com un www.shop.elica.com, lai pārbaudītu visu pieejamo komplektu klāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcošo.

● Iesūkšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi). Pieslēdziet izstrādājuma caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks). Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadaļu - Iesūkšanas versija. Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos. Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti: • Ieteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • Ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem • Izvairieties no kanāla sekcijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

● Filtrējošā versija:

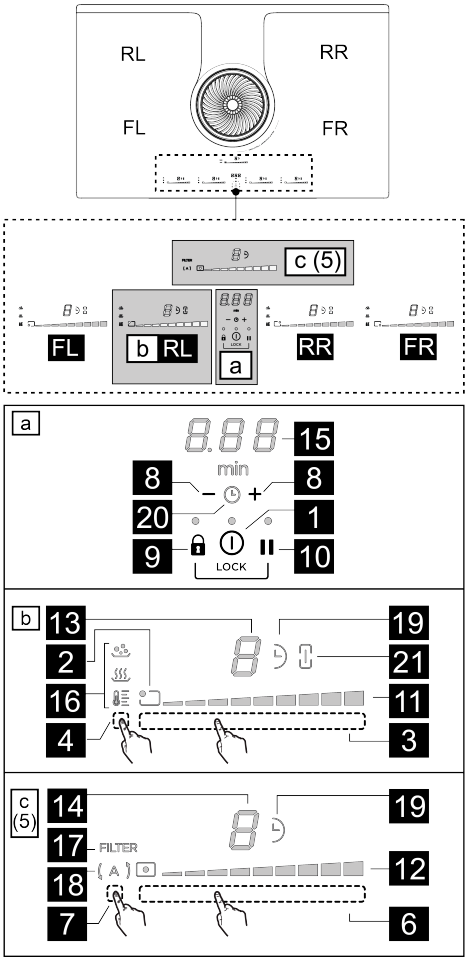
Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievietots no jauna savā vietā. Šajā izstrādājumā ir iekļauti filtri un cauruļvadi uzstādīšanai, kas ļauj gaisam izplūst no korpusa. Papildinformāciju par piegādātajiem piederumiem skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļā.

Svarīgi

Ir iespējams iegādāties Komplektu iesūkšanas darbībai. Šajā gadījumā ogles filtram nav jābūt instalētam. Pie tam, iesūkšanas Komplekta lietošana varētu pieprasīt savādāka gaisa nosūcēja instalāciju, nekā tas ir aprakstīts šajā rokasgrāmatā, tādēļ, pirms sākt gaisa nosūcēja instalāciju, ir jāiegādājas iesūkšanas komplekts un jāizlasa tam pievienotās instrukcijas.

3. DARBĪBA

VADĪBAS PANELIS



T.	Darbība
1	Plīts/plīts virsmas nosūcēja IESLĒGŠANA/ IZSLĒGŠANAm
2	Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
3	Gatavošanas zonas izvēle
	Power Level palielināšana/samazināšana
4	Temperature Manager aktivēšana
5	Nosūcēja taustiņi
6	Nosūcēja izvēle
	Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/ samazināšana
7	Automātisko funkciju ieslēgšana
	Filtru piesātinājuma atiestatīšana
8	Taimera ieslēgšana
	Taimera laika palielināšana/pamazināšana
9	Key Lock
9+10	Child Lock (Bērnu drošības sistēma)
10	Pauze / Recall (atcelt)

LED	Darbība
11	Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
12	Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
13	Gatavošanas zonas displejs
14	Nosūcēja displejs
15	Taimera displejs
16	Temperature Manager attēlošana
17	Filtru servisa indikators
18	Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
19	Ieslēgta taimera indikators
20	Aktīvs olu taimera indikators
21	Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators

KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

• Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Uzmanību! Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols H, norādot šo stadiju. Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Darbība	Vērtība
Gatavošanas zona ieslēgta	0
Power Level (Jaudas līmenis)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	H
Pot Detector (Trauku detektors)	U
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija	n
Temperature Manager funkcija ieslēgta	u
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	L
Pauzes funkcija	II
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	A

VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

● **Droša aktivizēšana**

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● **Pot Detector (Trauku detektors)**

Izstrādājums automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)**

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)**

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

PLĪTS VIRSMAS DARBĪBA

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

● **Ieslēgšana**

Nospiediet (pieskarieties) plīts virsmas (1) funkcijai ⏻ **ON/OFF(1)** (IESL./IZSL.); iedegas signāllampiņa, lai norādītu, ka plīts virsma ir gatava darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● **Gatavošanas zonu izvēle**

Pieskarieties **Izvēles joslai (3)**, kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai **FL; RL; RR; FR;**

● **9 jaudas līmeņi**

Virsma ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

● **Power booster (Jaudas palielināšana)**

Izstrādājums ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis 9), kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc līmeņa 9) un aktivizējiet Power booster (Jaudas palielināšana

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētās zonas displejā ar simbolu P

● **Bridge (Savienojuma) zonas**

Šī funkcija ļauj **FL** (Master) gatavošanas zonai darboties kopā ar **RL** (sekundāro) gatavošanas zonu un **FR** ("Master") gatavošanas zonai ar **RR** (sekundāro) gatavošanas zonu, izveidojot vienīgo zonu ar tādu pašu jaudas līmeni. (kopā 2: 1 labajā pusē un 1 kreisajā pusē). Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katliem.

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

• vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot: **FL + RL** vai **FR + RR.**

• ledegas divu izvēlēto zonu indikators **Bridge (21)** un **RL** vai **FR** gatavošanas zonas displejā parādās simbols n .

- ar **Izvēles joslu (3)**, kas atrodas gatavošanas zonā (Master) būs iespējams iestatīt darbības līmeni (Jauda).

• lai atspējotu Bridge (savienojums) funkciju ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra.

● **Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks)**

Temperature Manager ir funkcija, kas ļauj iestatīt vispiemērotāko iepriekš iestatīto temperatūru, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Lai iespējotu funkciju:

• Atlasiet gatavošanas zonu , kuru vēlaties.

• Vienreiz vai vairākas reizes nospiediet **atlases zonu (4)**, lai izvēlētos piemērotāko līmeni no pieejamajiem:

Pirmā nospiešana aktivizē "Melting" (kausēšana) līmeni:

(16) Nosaka piemērotu jaudas līmeni, lai lēnām izkausētu smalkus produktus, neapdraudot to sensorās īpašības (šokolāde, sviests utt.).

Otrais spiediena līmenis "Sasilšana":

(16) Nosaka piemērotu jaudas līmeni, kas ļauj uzturēt traukus maigā temperatūrā, nesasniedzot vārīšanās temperatūru.

Trešais spiediena līmenis "Simmer" (vārīšana uz lēnas uguns):

(16) Nosaka jaudas līmeni, kas piemērots ilgstošai trauku vārīšanai. Piemērots tomātu mērču, gaļas mērču, zupu, sautējumu gatavošanai, kontrolēta gatavošanas līmeņa uzturēšanai (ideāli piemērots tvaicētu ēdienu gatavošanai). Novērš nepatīkamas pārtikas izšļakstīšanos vai iespējamus apdegumus apakšdaļā, kas raksturīga šādai gatavošanai. Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena uzvārīšanas.

• Nospiediet vēlreiz, lai izslēgtu.

Gatavošanas zonas displejā parādās simbols,Gatavošanas zonas displejā parādās simbols u, kas darbojas temperatūras pārvaldniekā.

● **Key Lock**

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

Aktivizēšana:

• nospiediet **(9)**

• LED virs taustiņa ieslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi aktivizēšana

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Taimeris**

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā).

Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zonas (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Plīts virsmas taimera funkcijas aktivizēšana/ regulēšana:

• Atlasiet gatavošanas zonu (jauda nav 0)

• Lai piekļūtu taimera funkcijai, vienlaicīgi nospiediet **(8)**

• Regulējiet taimera darbības laiku:

nospiediet selektoru **(8)**, lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku

nospiediet selektoru (8), lai samazinātu automātisko

izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā 0.00 **(15)** parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs **(15)** mirgo, ar simbolu 0.00.

Piezīme: gatavošanas zonas displeja sānos, kad tiek izmantots taimeris, parādās simbols **(19)**

Lai izslēgtu taimeri:

• atlasiet gatavošanas zonu , kuru vēlaties.

• iestatīt taimera vērtību 0.00, izmantojot — **(8)**

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● **Child Lock (Bērnu drošības sistēma)**

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu.

Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad izstrādājums ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

Aktivizēšana:

• vienlaikus nospiediet un turiet nospiestus **(9)** un **(10)**, skaņas signāls norāda, ka funkcija ir aktīva,un parādās displejos **(13)** un **(14).**

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Pauze**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

Aktivizēšana:

• nospiediet **(10)**, displejos **(13)** un **(14)** parādās simbols

Lai atspējotu funkciju:

• nospiediet **(10),** nākamo 10 sekunžu laikā ritiniet pa labi ar pirkstiem gar **Izvēles joslu (3 - RL);** Ja darbība šajā laikā netiek veikta, pauzes funkcija paliek aktīva.

Piezīme: šī darbība atjauno virsmas nosacījumus pirms pauzes

Piezīme: ja pēc 10 minūtēm Funkcija Pauze netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

● **Recall (atcelt)**

Recall funkcija ļauj atgūt visus virsmā iestatītos iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā.

Aktivizēšana:

• 6 sekunžu laikā pēc izslēgšanas atkal **ieslēdziet/ izslēdziet** plīti **(1)**.

• nospiediet **(3)** nākamo 6 sekunžu laikā.

● **Automatic Heat UP (automātiskā sildīšana)**

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem no 1 līdz 8.

Aktivizēšana:

• nospiediet un turiet **Izvēles joslā (3)** vēlamo jaudu.

• displejā parādās **(13)**.

● **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)**

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite.

Aktivizēšanai/pielāgošanai:

Ja gatavošanas zonas ir aktīvas, vairākas reizes vienlaikus nospiediet — un + **(8)**, līdz starp abiem simboliem parādās ikona **(20).**

Ja gatavošanas zonas ir neaktīvas, vienlaikus nospiediet taustiņus — un + **(8)**. Starp abiem simboliem parādīsies ikona **(20).**

Ar taustiņu + **(8)** būs iespējams iestatīt vēlamo laiku. **Pirms citu darbību veikšanas pagaidiet dažas sekundes, līdz taimeris sāk darboties.**

Kad taimeris ir beidzis atpakaļskaitīšanu, atskan skaņas signāls (uz 2 minūtēm vai tiek apturēts, nospiežot — vai + **(8)**, kamēr displejā **(15)** mirgo simbols 0.00.

Lai izslēgtu taimeri:

Taimeri var deaktivizēt jebkurā laikā, ieejot izvēlnē **Timer Egg,** nospiežot —**(8)**, līdz taimeris rāda 0.00**(15).**

• **Power Limitation (jaudas ierobežošana)**

Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo jaudas patēriņu un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējais patēriņš nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas patēriņu.

Piezīme : iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, nenospiežot taustiņu **ON/OFF (1)**, vai kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam,

vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā.

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

• pieskarieties taustiņiem 🔒 un ⏸, un turiet tos nospiestus, līdz tiek izdots īss skaņas signāls

• vienlaikus ritiniet pa **izvēles joslu (3) FL** un **(3) RL**, no kreisās puses uz labo līdz **izvēles joslas** beigām un turiet, līdz atskan īss pīkstiens.

• taimera displejā **(15)** parādās simboli 0.F6 kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu.

• **FL** zonas displejā **(13)** tiek parādīts pašreizējais iestatījums:

Vērtība	Jauda (KW)
0	7,4 KW (noklusējuma iestatījums)
1	4,5 KW

• lai mainītu Power Limitation (jaudas ierobežošana), ritiniet pa **izvēles joslu (3) FL**

no kreisās puses uz labo, lai palielinātu Kw; no labās puses uz kreiso, lai samazinātu Kw

• saglabātu veikto izvēli, nospiediet taustiņus 🔒 + ⏸, 1 sekundi; tiks izdots skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu.

NOSŪCĒJA DARBĪBA

● **Tvaika nosūcēja sistēmas:**

• Pieskarieties ⏻ plīts/tvaika nosūcēja sistēmas pogai **ON/OFF (1)** (ieslēgt/izslēgt).

• Pieskarieties **Izvēles joslai (6),** lai aktivizētu nosūcēja sistēmu.

● **Sūkšanas ātrums (jauda):**

Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar 9 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņiem. Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles zonu (6):**

pa labi, lai palielinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (0-9);

pa kreisi, lai samazinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (9-0);

● **Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)**

Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar 1 papildu sūkšanas līmeni, ko sauc par Power Buster. Tas ir iestatīts uz laiku un ilgst 5 minūtes.

Lai to atlasītu, velciet pirkstus pa **Atlases zonu (6)** tālāk par līmeni 9.

Piezīme: laika perioda beigās jauda atgriežas iepriekš iestatītajā līmenī.

● **Taimeris**

Nosūcēja taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana:

• Izvēlieties nosūcēju (ātrums, kas nav 0).

• Nospiediet — + **(8),** lai piekļūtu taimera funkcijai (no jebkura ātruma)

Taimera darbības laika regulēšana:

• Nospiediet selektoru + **(8)**, lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku.

• nospiediet selektoru — **(8)**, lai samazinātu automātiskās izslēgšanās laiku, displejā **(15)** tiek parādīta atpakaļskaitīšana,

Piezīme: blakus nosūcēja displejam, kad tiek izmantots taimeris, parādās simbols 🕒 **(19).**

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs **(15)** mirgo, ar simbolu 0.00

Lai izslēgtu taimeri:

• atlasiet nosūkšanas zonu

• iestatīt taimera vērtību 0, izmantojot — **(8)**

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● **Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana/ atspējošana**.

Šie indikatori parasti ir deaktivizēti (gan tauku filtra, gan aktīvās ogles filtra)

Lai to aktivizētu, rīkojieties šādi:

• ieslēdziet nosūkšanas virsmu ar ⏻ **ON/ OFF(1);**

• kad nosūkšanas motors un gatavošanas zonas ir izslēgti, nospiediet un turiet **Izvēles zonu (7): FILTRS** gaismas diode **(17)** un iesūkšanas ierīces displejs **(14)** ieslēdzas zemā spilgtumā. Displejā **(14)** tiek parādīts burts 0; Šajā stāvoklī ir iespējams aktivizēt tauku filtra piesātinājuma indikatoru.

• otrreiz nospiežot **Izvēles zonu (7),** displejā **(14)** parādās burts F, šis nosacījums ļauj aktivizēt aktīvās ogles smaku filtru.

• Izvēlieties, kuru filtru aktivizēt: Nospiediet **Izvēles zonu (6)** un **FILTRA** gaismas diode **(17)** kopā ar gaismas diodi displejā **(14)** 0 vai F vai pārslēdzieties uz augstu spilgtumu, tad pēc 10 sekundēm tas izslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi AKTIVIZĀCIJA.

Lai tos deaktivizētu, atkārtojiet iepriekš aprakstīto darbību aktivizēšanai; **FILTRA** gaismas diode **(17)** un gaismas diode displejā **(14)** 0 vai F atgriežas pie zema spilgtuma, tad pēc 10 sekundēm izslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi DEAKTIVIZĀCIJA.

● **Filtru piesātinājuma indikators**

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

Aktivētās ogles/keramikas smaku filtra gaismas diode **FILTRS (17)** iedegas; 10 sekundes pēc ieslēgšanas displejā **(14)** tiek rādīts simbols .

Tauku filtra gaismas diode **FILTRS (17)** mirgo; 10 sekundes pēc ieslēgšanas displejā **(14)** tiek rādīts simbols  .

● **Atiestatīt filtra piesātinājumu**

Pēc filtru (tauku un/vai ogles/keramikas) apkopes veikšanas nospiediet un turiet **izvēles zonu (7):** taustiņa **FILTRS (17)** gaismas diode nodziest. Tādā veidā filtra lietošanas skaitītājs tiek atiestatīts.

Piezīme: Atkārtojiet darbību, ja abi filtri tiek vienlaikus signalizēti.

● **Automātiskā darbība**

Tvaiku nosūcējs ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās. Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

Lai iespējotu šo funkciju:

Īsi nospiediet **izvēles zonu (7)**, iedegas gaismas diode **(A) (18)**, norādot, ka tvaika nosūcējs darbojas šajā režīmā.

JAUDAS TABULA

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda		Ātri uzsildīt	īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
		Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda		Apbrūnināt – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
		Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarsēt piederumus
Vidēja jauda		Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tilpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda		Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
		Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)		Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampiņa ir izslēgta.

Lai iegūtu informāciju par izstrādājuma apkopi, skatiet attēlus uzstādīšanas beigās, kas apzīmēti ar šo simbolu.

PLĪTS APKOPE

● Indukcijas plīts tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

• Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

• Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

• NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

● D Šķidruma savākšanas tvertnes tīrīšana:

Nejaušas un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iejaukties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību.

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

● E Metāla režģa tīrīšana

Grils jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

NOSŪCĒJA APKOPE

● Nosūcēja apkope:

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJIET SPIRTU!**

● A Prettauku filtra apkope:

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

● B Smaku filtra apkope (tikai filtrēšanas versijai):

Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes.

Smakas filtrs ir jāreģenerē, kā norādīts tālāk:

Manuāla mazgāšana ar karstu ūdeni, neizmantojot ziepes un mazgāšanas līdzekļus, vai **Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā** 60/65°C temperatūrā apmēram 6/7 minūtes. neizmantojot ziepes un bez trauku klātbūtnes, lai izvairītos no piesārņojuma ar taukiem un eļļām.

Pēc tam filtrs jāžāvē neventilējamā cepeškrāsnī **Maks. 75°C temperatūrā 50 minūtes..**

UZMANĪBU! Novietojiet filtru cepeškrāsnī tālāk no elektriskās pretestības vai citiem siltuma avotiem.

5. PAKALPOJUMI

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

Informācijas kods	Apraksts	Iespējamie iemesli	Risinājumi
	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
 **+** **skaņas signāls** 	Tiek konstatēta nepārtraukta (pastāvīga) pogas aktivizēšana. Interfeiss izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Ūdens, katli vai virtuves piederumi virs lietotāja interfeisa.	Notīriet virsmu, noņemiet no plīts visus priekšmetus.
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

PAKALPOJUMU DIENESTS

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

SR

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Proizvod je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

● Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

● Nemojte da obavljate strujne varijacije na proizvodu.

● Pre instaliranja proizvoda, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

● Proverite celovitost proizvoda pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

🛒: delovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijalizovanih prodavaca.

*: delovi označeni ovim simbolom su dodatna oprema koja se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na sajtovima www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZBEDNOST I NORME

⚠ OPŠTA BEZBEDNOST

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

● Proizvod se mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. ● Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s proizvodom ● Držite decu dalje od proizvoda i držite ih pod nadzorom, budući da se proizvod i njegovi dostupni delovi mogu postati vrlo vrući prilikom korišćenja. ● Proizvod mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe proizvoda i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente proizvoda. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Proces kuvanja se mora nadzirati. Kratki procesi kuvanja moraju da budu neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. Proizvod ne se sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je nazančeno u uputstvima za održavanje. ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod da biste izbegli mogućnost strujnog udara ● Opasnost od požara: nemojte da stavljate predmete na površine za kuvanje. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati. ● Važno: Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš proizvod. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, proizvod će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pažnja! Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregrejati.

● Nepridrùavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se proizvod koristi u kombinaciji sa drugim proizvodima za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od proizvoda za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada ne koristite proizvod bez ispravno montirane rešetke!

⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

● Isključite proizvod iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namenjen za trajno povezivanje na električnu mrežu, iz tog razloga obavite spajanje na fiksnu mrežu putem omniploarnog prekidača u skladu s pravilima postavljanja koja obezbeđuje potpuno odspajanje iz mreže u uslovima kategorije prenapona III, te koji je lako dostupan nakon postavljanja. ● Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Pažnja! Ne priključujte proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Pre spajanja proizvod na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

● U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm2 za snagu do 5500 Watt,; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2).

● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

● **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabel ispravno montiran.

POWER LIMITATION: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sistema prema izabranom nivou Power Limitation (ograničenje snage). Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.

KOMPLET ZA PROZORE: Proizvod je osmišljen da se koristi u kombinaciji sa KOMPLETOM senzora za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača). Instalacijom KOMPLETA senzora za prozor **(samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE),** usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren. **Električno priključivanje KOMPLETA na proizvod mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje. KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa proizvodom. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećime propisima za kućne instalacije.**

PAŽNJA: kablovi KOMPLETA koji se priključuje na proizvod moraju biti deo sertificiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV). Proizvođač ovog proizvoda odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA INSTALACIJU

● Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

● **Pre početka montaže:** Posle raspakiravanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom.• Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje; Proverite da u ambalaži (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vijcima, garancije i sl.), koji se mora izvaditi i čuvati; Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

● **Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:**

Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje; Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

Minimalno rastojanje između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 50mm frontalno, najmanje 50mm i najmanje 500mm u odnosu na gornje zidne jedinice.

NAPOMENA: Prilikom planiranja prostora morate se pridržavati uputstava proizvođača kuhinje.

• za optimizaciju instalacije za filtriranje, preporučujemo da u podnožju napravite prorez gde se može postaviti komercijalna rešetka.

• **Važno:** koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prianjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije sukladna ovim uputama može da dovede do rizika vezanih uz električnu energiju.

● **Npomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sljedeće karakteristike: meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi; poštuje propise DIN EN 60454; - usporivač plamena; odlična otpornost na starenje; otporan na promene temperature; upotrebljiv na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VEKA



Ovaj proizvod označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No.3113, o otpadu električne i elektronske opreme (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda. korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj proizvod ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

STANDARDI

Proizvod je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

• Bezbednost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

PREPORUKE ZA UPOTREBU

Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite proizvod na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni/e filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

2. UPOTREBA

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti: U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini. **Brža:** kraće vreme zagrejavanja hrane. **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe. **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje uklonite sa ploče, prenos topline odmah se prekida, da bi se izbegao nepotreban gubitak topline.

UPOTREBA POSUDA ZA KUVANJE

● **Posude za kuvanje**

Koristite samo posude sa ovom oznakom.

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

• posude sa neravnim dnom;

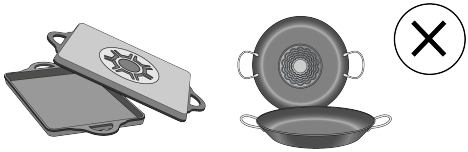
• metalne posude sa emajliranim dnom;

• posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;

• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

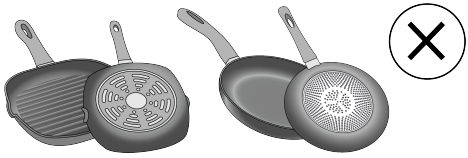
• Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnetnog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonaca proverite da:

• dno je potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za



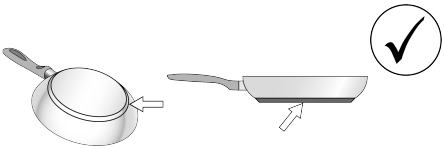
• Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori

ne mogu prepoznati.



• Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom.

• Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



●Postojeće posude

Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primjenjuju i u ovom slučaju.

● Preporučeni prečnici dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti. Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Pažnja: Da biste sačuvali performanse kuvanja i kvalitet proizvoda, NE preporučuje se upotreba indukcionih adaptera.

● Ušteda energije

Koristite posude za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje; - Koristite samo posude i tave sa ravnim dnom; Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja; Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja; Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja; Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

UPOTREBA ASPIRATORA

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.

Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

● Usisna verzija:

Pare se evakuišu prema spoljašnjem delu kroz niz cevi (kupuju se posebno). Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici). Za više informacija o cevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Usisna verzija. Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke. Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja: • Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara. Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90° Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

● Filtrirajuća verzija:

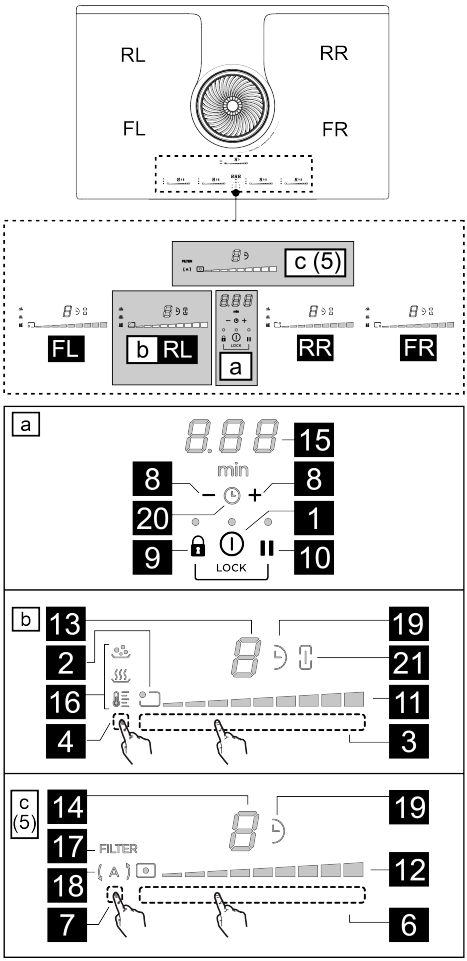
Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Ovaj proizvod uključuje filtere i cevi za postavljanje koje omogućava izlaz vazduha iz ormarića. Za više informacija o dostavljenom priboru pogledajte ilustrirani deo u ovom priručniku.

Važno

Može se nabaviti oprema za funkcionisanje u usisnoj verziji. U ovom slučaju se karbonski filter ne sme instalirati. Sem toga korišćenje opreme za usis ima potrebu za drugačijom instalacijom aspiratora u odnosu na ono što smo ilustrovali u ovom priručniku i zato pre nego što počnete sa instalacijom aspiratora, nabavite opremu za usis i konsultujte uputstva priložena sa opremom.

3. RAD

KONTROLNA PLOČA



T.	Funkcija
1	ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora za ploču za kuvanje
2	Indikator položaja zone za kuvanje
3	Izbor zone za kuvanje
	Povećavanje/Smanjenje Power Level (nivoa snage)
4	Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5	Taster aspiratora
6	Izbor aspiratora
	Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7	Aktiviranje automatskih funkcija
	Resetovanje zasićenja filtera
8	Aktiviranje Timer (merača vremena)
	Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
9	Key Lock (zaključavanje tastera)
9+10	Child Lock (funkcija zaključavanja)
10	Pauza / Opoziv

LED	Funkcija
11	Prikaz Power Level (nivoa snage)
12	Prikaz brzine (snage) usisavanja
13	Displej zone za kuvanje
14	Displej aspiratora
15	Displej merača vremena
16	Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17	Indikator potrebna asistencija za filtere
18	Indikator funkcije automatskog usisavanja
19	Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20	Indikator aktivnog Timer Egg (merača vremena)
21	Indikator aktivnog Bridge (mosta)

PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti. Zbog toga:

• Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Pažnja! U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na displeju zone za kuvanje pojaviće se simbol H koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

DISPLEJ ZONE ZA KUVANJE

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Funkcija	Vrednost
Zona za kuvanje uključena	0
Power Level (nivo snage)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	H
Pot Detector (Detektor posude)	u
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	u
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	II
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje)	A

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrejavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Proizvod automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na displeju odgovarajućee zone, preko simbola H.

RAD PLOČE ZA KUVANJE

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željenu zonu

● **Uključivanje**

Pritisnite (dotaknite) ⏻ **ON/OFF(1)** funkciju ploče za kuvanje, svetlosni indikator će da se upali da bi signalizirao da je ploča za kuvanje spremna za korišćenje.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Izbor zone kuvanja**

Dodirnite **Traku za izbor (3)** koja odgovara željenoj zoni kuvanja **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Power Level (nivo snage)**

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage. Dodirnite i povucite prstima duž **Trake za izbor (3):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

● **Power Booster (Povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa 9), koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3)** (preko nivoa 9) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom P

● **Bridge Zones (most područja)**

Ova funkcija omogućuje **FL** (glavnoj) zoni za kuvanje da radi u kombinaciji sa **RL** (sekundarnom) zonom za kuvanje i **FR** („glavnom“) zonom za kuvanje s **RR** (sekundarnom) zonom za kuvanje, stvarajući jedinu zonu s istim nivoom snage (ukupno 2: 1 desno i 1 levo). To omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

• odaberite istovremeno dve zone za kuvanje koje želite da koristite **FL + RL** ili **FR + RR.**

• indikator **Bridge (21)** dve izabrane zone svetli i simbol se pojavljuje na displeju **RL** ili **FR** zone za kuvanje n.

• preko **Zone izbora (3)** zone za kuvanje(Master) je moguće postaviti nivo (snagu) rada.

• deaktiviranje Funkcije Bridge je dovoljno ponoviti istu proceduru kao i za uključivanje.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata.

Za aktiviranje funkcije:

• Odabir željene zone kuvanja.

• Pritisnite jednom ili više puta **Zonu izbora (4)** za odabir najpogodnijeg nivoa od onih dostupnih:

Prvi pritisak aktivira nivo "Topljenje":

(16) Identifikujte odgovarajući nivo snage za lagano topljenje delikatnih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, puter itd.).

Drugi nivo pritiska "Zagrevanje":

(16) Identifikujte odgovarajući nivo snage koji će vam

omogućiti da vaše posuđe održavate na temperaturi na delikatan način, bez postizanja temperature ključanja.

Treći nivo pritiska "Krčkanje":

(16) Identifikujte odgovarajući nivo snage pogodan za dugo krčanje jela. Pogodno za kuvanje paradajz sosova, ragua, supa, minestrone, održavajuci kontrolisan nivo kuvanja (idealno za kuvanje na pari). Izbegavajte neprijatno prosipanje hrane ili moguće opekotine po dnu, tipične za ove preparate. Koristite ovu funkciju posle proključavanja hrane.

• Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na displeju zone kuvanja koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol .

● Key Lock (Zaključavanje tastera)

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

• pritisnite **(9)**

• LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na uspešnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● Timer (tajmer)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa).

Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje:

• Odaberite zonu kuvanja (snaga koja se razlikuje 0)

• Pritisnite istovremeno **(8)** kako biste pristupili funkciji Timer

• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite birač **(8)**, kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite birač **(8)**, za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer; na displeju **(15)** će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči) , dok displej **(15)** treperi, sa simbolom .

Napomena: pored displeja zone za kuvanje, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol **(19)**

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite željenu zonu kuvanja.

• postavite vrednost merača vremena na , preko **(8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Childe Lock se može aktivirati samo kada je proizvod uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

• pritisnuti i držati istovremeno **(9)** i **(10)**, signal označava da je funkcija aktivna, prikazuje se jedan na displejima **(13)** i **(14).**

Ponovite za isključivanje.

● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

• pritisnite **(10)**, na displejima **(13)** i **(14)** se prikazuje simbol

Za isključivanje funkcije:

• pritisnite **(10),** u sledećih 10 sekundi, prevucite prstima udesno duž **trake za izbor (3 - RL);** Ako se operacija ne izvrši u tom periodu, funkcija pauze ostaje aktivna.

Napomena: ova operacija obnavlja uslove rada ploče pre pauze

Napomena: ako se posle 10 minuta, Funkcija Pauza ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● Opoziv

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

• ponovo uključite ploču **on/off (1)** u roku od 6 sekundi posle isključivanja.

• pritisnite **(3)** u roku od sledećih 6 sekundi.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo. Ova funkcija je dostupna za nivoe snage od 1 do 8 .

Aktiviranje:

• pritisnite dugo, na **Izbornoj traci (3)**, željenu snagu.

• prikazuje se jedna na displeju **(13)**.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa).

Za aktivaciju/ podešavanje:

Dok su zone za kuhanje aktivne, nekoliko puta istovremeno pritisnite − i + **(8)** dok se između dva simbola ne pojavi ikonica **(20).**

Dok su zone za kuhanje neaktivne, istovremeno pritisnite tastere − i + **(8)**. Ikonica će se pojaviti između dva simbola **(20).**

Tasterom + **(8)** moći ćete da namestite željeno vreme. **Pre izvođenja drugih radnji pričekajte nekoliko sekundi da se tajmer pokrene.**

Kada tajmer završi s odbrojavanjem, oglašava se zvučni signal (u trajanju od 2 minute ili se zaustavlja pritiskom na − ili + **(8)** dok na zaslonu **(15)** treperi simbol 0.00 .

Za isključivanje funkcije Timer:

Tajmer se može deaktivirati u bilo kojem trenutku ulaskom u izbornik **Timer Egg** pritiskom na −**(8)**, sve dok merač ne pokaže 0.00**(15).**

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju i podešavajući snagu apsorpcije svih aktivnih zona za kuvanje, pazeći da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalni nivo apsorpcije.

Napomena: podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, bez pritiskanja tastera ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** , u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

• i držite tastere 🔒 + ⏸, dok se ne emituje kratki zvučni signal

• istovremeno klizite prstima po **trakama za izbor (3) FL** e **(3) RL**, od leva ka desno do kraja **traka za izbor** i držite dok se ne emituje kratki zvučni signal.

• displej Timer **(15)** prikazuje simbole CF6 koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.

• ekran **(13)** zone **FL** prikazuje postavke struje:

Vrednost	Snaga (KW)
0	7,4 KW (fabrička postavka)
1	4,5 KW

• za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) **klizite po trakama za izbor (3) FL** s leva na desno, da bi povećali Kw; s desna na levo, da smanjite Kw

• za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere 🔒 + ⏸ , na 1 sekundu; emitira se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

RAD USISIVAČA

● **Uključivanje sistema za usisavanje:**

• Dodirnite ⏻**ON/OFF (1)** ploče za kuvanje/ sistema aspiratora.

• Klizite po **Zoni za izbor (6)** za aktiviranje sistema za usisavanje.

● **Brzina (snaga) usisavanja:**

Aspirator je opremljen sa 9 nivoa brzine (snage) usisa. Dodirnite i povucite prstima duž **Zone za izbor (6):**

prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-9);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (9-0);

● **Power Booster aspiratora**

Aspirator je opremljen sa 1 dodatnim nivoom usisavanja koji se zove Pover Buster (Povećavanje snage); on je vremenski ograničen i traje 5 minuta.

Da biste ga izabrali, prevucite prstima duž **Područja izbora (6)** preko nivoa 9.

Napomena: po isteku vremenskog ograničenja snaga se vraća na prethodno podešeni nivo.

● **Timer (tajmer)**

Aktiviranje funkcije Timer aspiratora:

• Odaberite aspirator (brzina različita od 0).

• Pritisnite − + **(8)** za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

• Pritisnite birač + **(8)**, kako biste povećali vreme automatskog isključivanja.

• Pritisnite birač − **(8)**, za smanjivanje vremena

automatskog isključivanja na prikazu **(15)** se prikazuje odbrojavanje

Napomena: pored prikaza aspiratora, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol **(19).**

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči) , dok prikaz **(15)** treperi, sa simbolom 0.00

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu usisavanja

• postavite vrednost merača vremena na 0 , preko — **(8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Aktiviranje/deaktiviranje indikatora zasićenja filtera.**

Ovi indikatori su obično deaktivirani (za filter masti i filter sa aktivnim ugljem)

Za njihovo uključivanje postupite na sledeći način:

• uključite usisnu ploču preko ⏻ **ON/OFF (1)**;

• sa isključenim motorom usisavanja i zona kuvanja, pritisnite i držite pritisnutom **Područje izbora (7):** LED **FILTERA (17)** i displej aspiratora **(14)** se uključuju pri slabom osvetljenju. Na prikazu **(14)** prikazuje se slovo C; U ovom stanju je moguće aktivirati indikator zasićenosti filtera masti.

• ponovnim pritiskom na **Područje izbora (7)** po drugi put, na prikazu **(14)** se pojavljuje slovo F, ovaj uslov omogućava aktiviranje filtera mirisa sa aktivnim ugljem.

• Izabrali ste koji filter želite da aktivirate: Pritisnite **Područje izbora (6)** i LED **FILTERA (17)** zajedno sa LED na displeju **(14)** C ili F počinje da svetli visokim intenzitetom, a zatim se isključuje posle 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do UKLJUČIVANJA.

Za isključivanje, ponovite gore opisani postupak za uključivanje; LED **FILTERA (17)** i LED na displeju **(14)** C ili F vraćaju se na nisku osvetljenost, a zatim se nakon 10 sekundi isključuju, što znači da je došlo do ISKLJUČIVANJA.

● **Indikator zasićenja filtera**

Aspirator prikazuje kada je potrebno izvršiti održavanje filtera:

Aktivni ugljen/keramički filtar mirisa pali se **FILTER** LED **(17)**; simbol se prikazuje na displeju **(14)** C 10 sekundi nakon uključivanja.

Filter za masnoću **FILTER** LED **(17)** treperi; simbol se prikazuje na prikazu **(14)** F 10 sekundi nakon uključivanja.

● **Resetovanje zasićenosti filtera**

Nakon obavljanja održavanja radnji filtera (masti i/ili ugljen/keramika) pritisnite i **držite područje odabira (7):** LED taster **FILTER (17)** se gasi. Na ovaj način se resetuje brojač korišćenja filtera.

Napomena: Ponovite operaciju u slučaju istovremene signalizacije oba filtera.

● **Automatski rad**

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje. Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **područje odabira (7)**, LED (A) **(18)** svetli i pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

TABELA SNAGE

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)

Srednja snaga		Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine
		Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
		Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (zapšremine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga		Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
		Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF		Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUVANJE

● Čišćenje ploče za kuvanje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

• Ne koristite abrazivne sunđere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.

• Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti. Sol, šećer i pesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

● D Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti:

U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tečnosti iz šerpi, moguće je intervenisati kroz odvodni ventil, koji se nalazi u donjem delu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu.

● E Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

ODRŽAVANJE ASPIRATORA

● Čišćenje aspiratora:

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente.

ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

● A Održavanje Filteri za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

● B Održavanje filtera za miris (samo za verziju za filtriranje):

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast.

Filter za miris regenerira se kako je naznačeno u nastavku:

Ručno pranje vrućom vodom bez upotrebe sapuna i deterdženata ili **Pranje u sudomašini** na 60/65°C oko 6/7 min. bez upotrebe sapuna i bez prisustva sudova da bi se izbeglo zagađenje mastima i uljem.

Nadalje. filter se suši u neprovetrenoj pećnici na temperaturi **maks od 75°C** 50 min.

POZORNOST! Postavite filter u peć dalje od strujnih otpornika ili drugih mogućih izvora toplote.

5. KORISNIČKA SLUŽBA

TABELA ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Informacioni kod	Opis	Mogući uzroci	Rešenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
 + **zvučni signal** 	Otkriva se kontinuirano (trajno) aktiviranje dugmeta. Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, lonci ili kuhinjski pribor, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa ploče za kuvanje.
Za sve ostale poruke o greškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

KORISNIČKA SLUŽBA

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike

1.Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u „Pretraživanje kvarova“.

2.Ugasite i ponovno upalite proizvod da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Strogo upoštevajte navodila tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Aparat se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njegovo uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

● Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

● Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.

● Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

● Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

🛒: s tem simbolom označene dele lahko ločeno kupite pri specializiranih prodajalcih.

✱: s tem simbolom označeni deli so dodatna oprema, ki je na voljo samo pri nekaterih modelih in jo je mogoče kupiti na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com.

1. VARNOST IN PREDPISI

⚠ SPLOŠNA VARNOSTI

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

● Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba izdelek izklopiti iz električnega omrežja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. ● Za namestitev uporabite samo pritrdilne vijake, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov. ● Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Izdelek lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe izdelka bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov izdelka. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli izdelka dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na izdelek ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi. ● Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na izdelku in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. - Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanjost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

● Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom. ● Če je površina razpokana, izdelek izklopite, ker obstaja nevarnost električnega udara ● Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov. ● Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Pomembno: Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek. ● Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija Booster, ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetsko stopnjo. ● Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo.

● Neupoštevanje pravil za čiščenje izdelka ter zamenjavo/čiščenje filtrov pomeni tveganje požara. ● Kuhanje s

flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se izdelek uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojne lokalne uprave. ● Izsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Nikoli ne uporabljajte izdelka brez pravilno nameščenega žara!

⚠ VARNOST ELEKTRIČNE POVEZAVE

● Izdelek izklopite iz električnega omrežja. ● Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. ● Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico. ●Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz delovne mize. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ●Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen. ●Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ●Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature. ● Izdelek je narejen tako, da je vseskozi priklopljen na električno omrežje. Zato je treba pri priključitvi na omrežje uporabiti enopolno stikalo, ki je v skladu s pravili za priključitev in omogoča izklop omrežja v pogojih, ki spadajo v kategorijo prenapetosti III, in je nameščeno na dostopno mesto. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Pozor! Izdelka ne priključujte v električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma dokončana. ● Preden izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

●Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm2 za moč do 5500 W oziroma 4 mm2 za večje moči.

● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščena služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

OMEJITEV MOČI: izdelek je opremljen s funkcijo Omejitev moči, ki omogoča nastavitev največje stopnje absorpcije moči v kW

Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). Določite velikost zaščite električnega sistema glede na izbrano raven omejitve moči. Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitator glejte odsek Delovanje v tem priročniku.

WINDOWS KOMPLET: Izdelek je zasnovan tako, da se uporablja v kombinaciji s Window senzorskim kompletom (ki ga ne dobavlja proizvajalec). Z namestitvijo Window senzorskega kompleta **(samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA)** bo dovod zraka prenehal delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen komplet, zapre. **- Električno povezavo kompleta na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje. - Komplet mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno uporabo z aparatom. Namestitev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.**

POZOR: ožičenje kompleta, ki ga želite priključiti na izdelek, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV). Proizvajalec tega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

⚠ VARNOST PRI MONTAŽI

● Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

● **Preden začnete z namestitvijo:** Ko izdelek razpakirate, preverite, da ni bil med prevozom poškodovan. V primeru težav, se pred nadaljevanjem namestitve obrnite na prodajalca ali službo za pomoč uporabnikom; Preverite, ali je kupljeni izdelek primerne velikosti za izbran kraj namestitve; Preverite, ali v notranjosti embalaže ni spremljajočega materiala (na primer ovojnice z vijaki, garancije itd.) (zaradi transportnih razlogov), v primeru da je, ga po potrebi odstranite in shranite; Preverite tudi, ali je v bližini kraja namestitve na voljo električna vtičnica

● **Priprava vgradne omarice:**

• Izdelka ni mogoče namestiti nad hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, pečice, pralne in sušilne stroje; Preden vstavite kuhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti vsaj 50mm, čelno vsaj 50mm, bočno vsaj 500mm, glede na zgornje stenske enote.

Opomba: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

• za optimizacijo namestitve filtra je priporočljivo narediti režo v podnožju, kamor je mogoče vstaviti komercialno mrežo.

• **Pomembno:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250°; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila oprijem lepila (npr. ločevalna sredstva, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanki starih lepil itd.). Lepilo je

treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

● **Pozor!** Če vijaki in pritrdilne naprave niso bile nameščene v skladu s temi navodili, to dejstvo lahko predstavlja tveganje električnega udara.

● **Opomba:** za pravilno namestitev izdelka je priporočljivo da se cevi zalepijo s trakom, ki ima naslednje lastnosti: elastična folija iz mehkega PVC-ja, z lepilom na osnovi akrilata; ki je v skladu s standardom DIN EN 60454; ki zavira gorenje; odlična odpornost na staranje; odporna na nenadne temperaturne spremembe; uporabna pri nizkih temperaturah.

ODSTRANJEVANJE OB KONCU UPORABE



Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19 / ES - UK SI 2013 št.3113, Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO).

Poskrbite, da bo ta izdelek pravilno odstranjen. Uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje. Simbol na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjski odpadek, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Izdelek zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

PREDPISI

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

Varnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

NASVETI ZA UPORABO

Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo hitrostjo in ga pustite vklopljenega nekaj minut tudi po koncu kuhanja. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

2. UPORABA

UPORABA KUHALIŠČA

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira energije na lonec.

Prednosti: V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko: **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini. **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane. **Natančnejše:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze. **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

UPORABA POSODE ZA KUHANJE

● **Primerna posoda**



Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

• posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;

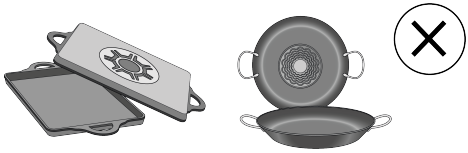
• kovinskih posod z emajliranim dnom;

• posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;

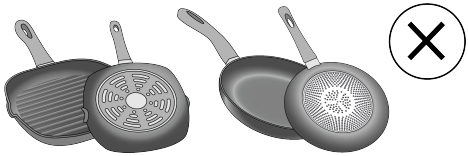
• loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.

• Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali ponve, prosimo da preverite:

• da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini ponve/lonca postanejo neprimerne za kuhanje

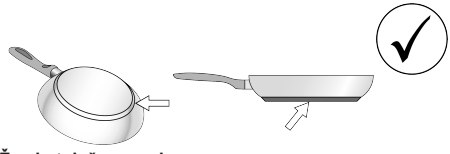


• da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



• da niso dna položna ali da so z grobo površino.

• Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



●Že obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

● Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalna polja ne bodo vklopila. Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

Pozor: Da bi ohranili učinkovitost kuhanja in kakovost izdelkov, uporaba indukcijskih adapterjev NI priporočljiva.

● Varčevanje z energijo

Uporabite ponve in lonce s premerom dna, ki je enak premeru kuhališča; Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom; - Če je mogoče, naj med kuhanjem lonci ostanejo pokriti; Kuhajte zelenjavo, krompir itd. z majhno količino vode, da skrajšate čas kuhanja; Uporaba lonca na pritisk dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja; Lonec postavite na sredino kuhalnega mesta, ki je narisano na kuhalno ploščo.

UPORABA ASPIRATORJA

Sesalni sistem lahko uporabljate v sesalni različici z zunanjo evakuacijo ali z notranjim filtriranjem in recikliranjem.

Na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com si oglejte celotno ponudbo kompletov, da boste lahko izvedli različne namestitve, tako pri filtriranju kot tudi pri sesanju.

● Sesalna različica:

Hlapi se izločijo na zunanjo stran skozi celo vrsto cevi (kupite jih ločeno). Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica). Za dodatne informacije o ceveh in njihovih dimenzijah glejte stran z dodatki v priročniku za namestitev - Različica za sesanje. Uporaba cevi in odtočnih lukenj na steni z manjšim premerom bo določila zmanjšanje zmogljivosti sesanja in drastično povečanje hrupa. S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja: Priporoča se največ 7 m dolgo cev. • Priporočljivo je, da uporabite največ dva 90° ovinka na skupno 7 m • Izogibajte se drastičnim spremembam v prerezu cevi, vedno raje izbirajte v prerezu Ø 150 mm (ali pravokotno 222 x 89 mm) .

● Različica s filtriranjem:

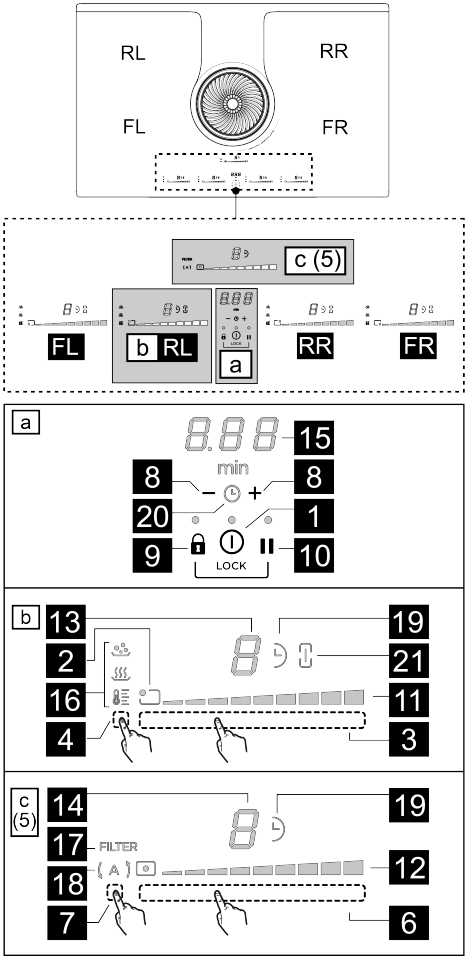
Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter se nato znova vrne v prostor. Ta izdelek vključuje filtre in cevi za namestitev, ki omogoča uhajanje zraka iz omare. Za več informacij o priloženi opremi si oglejte ilustrirani del tega priročnika.

Pomembno

Na voljo je tudi sesalna enota. V tem primeru ogljikovega filtra ne inštalirajte. Ob uporabi sesalne enote je morebiti potrebno namestiti različno napo od tiste, ki je prikazana v tem priročniku. Zato vam priporočamo, da kupite sesalno enoto pred namestitvijo nape in preverite navodila v prilogi.

3. OPIS DELOVANJA

KOMANDNA PLOŠČA



T.	Funkcija
1	ON/OFF kuhalne plošče/ aspiratorja kuhališča
2	Indikator položaja kuhalnega polja
3	Izbira kuhalnega polja
	Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level
4	Aktiviranje funkcije Temperature Manager
5	Tipke aspiratorja
6	Izbira aspiratorja
	Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
7	Aktiviranje avtomatskih funkcij
	Resetiranje zasičenosti filtrov
8	Aktiviranje časovnika
	Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Premor / Recall

Led	Funkcija
11	Prikaz Power Level
12	Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13	Zaslon kuhalnega polja
14	Zaslon aspiratorja
15	Zaslon časovnika
16	Prikaz funkcije Temperature Manager
17	Indikator asistence filtrov
18	Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19	Indikator aktivne funkcije Timer
20	Indikator aktivne funkcije Timer Egg
21	Indikator aktivne funkcije Bridge

KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov. Zato je treba vedeti naslednje:

• Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitev, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklopite kuhališče" brez "Izbire kuhališča" in "Delovne temperature", ali "Funkcije Lock" oziroma "Časovnika").

Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

Pozor! V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol H, ki označuje to fazo. Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

ZASLON KUKALIŠČA

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Funkcija	Vrednost
Kuhalno polje vključeno	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	H
Pot Detector (Detektor posode)	u
Funkcija Bridge cone aktivna	n
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	u
Funkcija Child Lock je aktivirana	L
Funkcija premora	II
Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja)	A

LASTNOSTI KUHALIŠČA

● **Safe Activation (Varno aktiviranje)**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhalnem polju. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector (Detektor posode)**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhalnem polju.

● **Safety Shut Down (Varni izklop)**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**

Ko je eno ali več kuhalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom H.

DELOVANJE KUHALNE PLOŠČE

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati želeno področje

● Vklop

Pritisnite (oziroma dotaknite se) ⏻ **funkcije ON/OFF(1)** kuhalne plošče/odvod zraka. Prižge se signalna lučka, kar pomeni, da sta kuhalna plošča/odvod zraka pripravljena za uporabo.

Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Izbira kuhalnih mest**

Dotaknite se **Izbirne vrstice (3)** ki ustreza želenemu kuhalnemu mestu **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Stopnja moči (Power Lever)**

Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči. S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (3):**

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

● **Dodatna moč (Power Booster)**

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje 9), ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Izbirni vrstici (3)** (preko stopnje 9) in aktivirajte stopnjo dodatna moč (Power Booster)

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom P

● **Bridge Zones**

Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhalnih mest **FL** (Master) s kuhalnim mestom **RL** (sekundarno) in kuhalnim mestom **FR** (»Master«) s kuhalnim mestom **RR** (Sekundarno) tako da se ustvari eno samo mesto z enako stopnjo moči (skupaj 2: 1 na desni in 1 na levi). Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- izberite dvoje kuhalnih polji, ki jih želite sočasno uporabljati uporabite **FL + RL** ali **FR + RR.**

• indikator **Bridge (21)** dveh izbranih območij zasveti in na prikazovalniku kuhalnega mesta **RL** oz **FR** se pojavi simbol n.

- delovno raven (moč) lahko nastavite s pomočjo **izbirne cone (3)** za kuhalno polje (Master).

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje.

● **Upravljalec temperature (Temperature Manager)**

Upravljalec Temperature je funkcija, ki omogoča nastavitev določene temperature, najprimernejše za doseganje želenega rezultata.

Kako aktiviramo funkcijo:

• Izbira želenega kuhalnega polja.

• Enkrat ali večkrat pritisnite **na izbirno cono (4)** tako da izberete najprimernejšo stopnjo med razpoložljivimi:

Prvi pritisk aktivira stopnjo "Melting":

(16) Določite ustrezno stopnjo moči za počasno taljenje občutljivih izdelkov, ne da bi pri tem ogrozili njihove senzorične lastnosti (čokolada, maslo itd.).

Druga stopnja tlaka Warming:

(16) Določite ustrezno raven moči, ki vam bo omogočila, da vaše jedi na občutljiv način ohranjajo temperaturo, ne da bi dosegle temperaturo vrelišča.

Tretja stopnja tlaka "Simmer":

(16) Določite stopnjo moči, ki je primerna za dolgotrajno in blago kuhanje jedi. Primerno za kuhanje paradižnikovih omak, mesnih omak, juh, enolončnic, vzdrževanje nadzorovane stopnje kuhanja (idealno za kuhanje v vodni kopeli). Izogibajte se neprijetnim razlitjem hrane ali morebitnemu zažiganju na dnu, značilnim za te pripravke. To funkcijo uporabite, ko je jed začela vreti.

• Znova pritisnite za izklop.

Na zaslonu kuhališča, ki deluje v upravljalniku temperature, se pokaže simbol u.

● **Key Lock (Ključavnica)**

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitev kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

pritisnite **(9)**

• LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje

Za izklop ponovite postopek.

● **Časovnik**

Funkcija Časovnik omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhalno mesto (in področje sesanja).

Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Časovnik za kuhalno ploščo:

• Izberite želeno kuhalno mesto (moč različna od 0)

• Pritisnite istočasno **(8)** da prižgete funkcijo Časovnik

• Nastavite čas trajanja funkcije Časovnik:

pritisnite izbirno stikalo **(8)**, da dvignite čas samodejnega ugašanja

pritisnite na izbirno stikalo **(8)**, da znižate čas samodejnega ugašanja

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kuhalnem mestu je funkcija

Časovnik lahko drugače nastavljena; na zaslonu 0.00 **(15)** se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega mesta, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero koli tipko na plošči), medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa, simbol 0.00.

Opomba: poleg zaslona kuhalnega mesta se med delovanjem funkcije Časovnik prikaže simbol **(19)**

Za izklop časovnika:

• Izberite želeno kuhalno polje.

• nastavite vrednost Časovnika 0.00, na **(8)**

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Child Lock**

S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja).

Aktiviranje:

• pritisnite in držite istočasno pritisnjene tipko **(9)** in **(10)**zvočni signal javi, da je funkcija aktivna,in se prikaže L na zaslonih **(13)** in **(14).**

Za izklop ponovite postopek.

● **Premor**

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

• pritisnite **(10)**, na zaslonih **(13)** in **(14)** se prikaže simbol II

Za izklop funkcije:

• pritisnite **(10),** v naslednjih 10 sekundah povlecite v desno s prsti vzdolž **Izbirne vrstice (3 - RL);** Če se postopek ne izvede v tem času, ostane funkcija premora aktivna.

Opomba: ta postopek ponastavi nastavitve kuhališča pred pavzo

Opomba: če se funkcije premora ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

● **Recall**

V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitev, ki so bile nastavljene na kuhalni plošči.

Aktiviranje:

• ponovno vklopite kuhalno ploščo **on/off (1)** v 6 sekundah po izklopu.

• pritisnite na **(3)** v naslednjih 6 sekundah.

● **Automatic Heat UP**

Funkcija Automatic Heat UP omogoča hitrejše segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejše kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljene ravni. Ta funkcija je na voljo za ravni moči od 1 do 8.

Aktiviranje:

• dalj časa pritisnite na **vrstico izbiranja (3)** za želeno moč.

• na zaslonu se prikaže A **(13)**.

● **Egg Timer**

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja).

Za aktiviranje/nastavljanje:

Pri aktivnih kuhališčih večkrat hkrati pritisnite − in + **(8),** dokler se med simboloma ne prikaže ikona **(20).**

Pri neaktivnih kuhališčih hkrati pritisnite − in + **(8)**. Med simboloma se bo prikazala ikona **(20).**

S tipko + **(8)** boste lahko nastavili želeni čas. **Pred izvajanjem drugih postopkov počakajte nekaj sekund, da se časovnik zažene.**

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na − ali + **(8)**, medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa simbol 0.00.

Za izklop časovnika:

Časovnik lahko kadar koli deaktivirate tako, da vstopite v meni funkcije **Timer Egg** in pritiskate tipko − **(8),** dokler se na časovniku ne prikaže 0.00 **(15).**

● **Power Limitation (Omejitev moči)**

Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavitev delovanja izdelka z omejitvijo največje jakosti toka in z nastavitvijo največje skupne moči vseh aktivnih kuhalnih področij, da največja jakost toka kuhališča ne preseže največjo nastavljeno.

Opomba: nastavitev je treba opraviti z izklopljeno kuhalno površino, brez pritiska na tipko **VKLOP/IZKLOP (1)**, ob priključitvi kuhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavitev funkcije Power Limitation (omejitev moči):

- dotikajte se in pridržite tipke 🔒 + ⏸, dokler se ne oglasi kratek akustični signal

• istočasno se pomikajte na **izbirnih vrsticah (3) FL** in **(3) RL**, od leve proti desni do konca **izbirnih vrstic** in držite dotik, dokler ne zaslišite kratkega piska.

- na zaslonu Časovnika (**15**) se pokažejo simboli  , kar pomeni, da je možno izvesti nastavitev.

- zaslon **(13)** območja **FL** prikazuje tekočo nastavitev:

Vrednost	**Moč v (kW)**
	7,4 KW (privzeta nastavitev)
	4,5 KW

• če želite spremeniti Omejitev moči pomaknite po **izbirnih vrsticah (3) FL**

od leve proti desni za povečanje Kw; od desne proti levi, za zmanjšanje Kw

- če želite shraniti svojo nastavitev, pritisnite tipke 🔒 + ⏸, za 1; za potrditev nastavitve se bo slišal zvočni signal.

DELOVANJE SESALNIKA

● **Vklop sesalnega sistema:**

• Dotaknite se tipke ⏻**ON/OFF (1)** kuhalne plošče/ sesalnega sistema.

Dotaknite se **izbirne cone (6),** da aktivirate sesalni sistem.

● **Hitrost sesanja (moč):**

Aspirator ima 9 stopenj hitrosti (moči) sesanja. Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž**izbire cone (6):**

na desno za povečanje sesalne hitrosti (moči) (0-9);

na levo za zmanjšanje hitrosti (moč) sesanja (9-0);

● **Power Booster Sesanja**

Aspirator je opremljen z 1 dodatno stopnjo sesanja, imenovano Power Buster, katere delovanje je časovno omejeno in traja 5 minut.

Za izbiro se s prsti pomaknite po **Območju izbiranja (6)** čez stopnjo  .

Opomba: po poteku časa časovnika se moč vrne na predhodno nastavljeno raven.

● **Časovnik**

Aktiviranje/reguliranje funkcije Časovnika za sesalnik:

• Izberite sesalnik (hitrost različna od 0).

• Pritisnite — + **(8)** da aktivirate funkcijo Časovnik (pri kateri koli hitrosti)

• Nastavite čas trajanja funkcije Časovnika:

• Pritisnite izbirno stikalo + **(8)**, da dvignite čas samodejnega ugašanja.

• pritisnite izbiralnik — **(8)**, da skrajšate čas avtomatskega izklopa na zaslonu **(15)** se prikaže odštevanje

Opomba: poleg zaslona sesalnika se med delovanjem časovnika prikaže simbol **(19).**

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero koli tipko na plošči), medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa simbol

Za izklop časovnika:

• Izberite želeno sesalno cono

• nastavite vrednost časovnika na z — **(8)**

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Vklop/izklop indikatorja nasičenja filtrov.**

Ti indikatorji so po navadi ne aktivirani (tako za filter za maščobe kot za filtre z aktivnim ogljem)

Da bi jih aktivirali postopajte kot sledi:

- vklopite sesalno površino z ⏻ **ON/OFF (1)**;

• pri izklopljenem sesalnim motorjem in kuhališčih pritisnite in držite **Izbirno območje (7):** LED **FILTER (17)** in zaslon sesalnika **(14)** se prižge pri nizki svetlosti. Na prikazovalniku **(14)** se prikaže črka  ; V tem stanju je mogoče aktivirati indikator nasičenosti maščobnega filtra.

• s pritiskom na**izbirno cono (7)** na zaslonu **(14)** se prikaže črka , ta pogoj omogoča aktiviranje filtra za vonjave z aktivnim ogljem.

• Izbrali ste, kateri filter želite aktivirati: Pritisnite na**izbirno območje (6)** in LED **FILTRA (17)** skupno z LED-om zaslona **(14)**  oz.  preideta na visoko svetlost, nato se po 10 sekundah ugasne, ko je potrjena AKTIVACIJA.

Če jih želite deaktivirati, ponovite zgoraj opisan postopek za aktivacijo; LED **FILTER (17)** in LED na zaslonu **(14)** oz. se vrneta na nizko svetlost, nato pa se po 10 sekundah ugasneta, kar pomeni, da sta ONEMOGOČENA.

● **Indikator zasičenosti filtrov**

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

Filter za vonjave z aktivnim ogljem/keramični filter LED **FILTER (17)** zasveti; simbol  se na zaslonu **(14)** prikaže za 10 sekund po vklopu.

Maščobni filter LED **FILTER (17)** utripa; simbol  se prikaže na zaslonu **(14)** za 10 sekund po vklopu.

● **Ponastavitev nasičenosti filtrov**

Po vzdrževanju filtra (maščobni in/ali z ogljem/keramični) dolgo pritiskajte **izbirno območje (7):** se LED tipka **FILTER (17)** ugasne. Na ta način se števec uporabe filtrov ponastavi.

Opomba: Ponovite postopek v primeru, da oba filtra oddajata signal.

● **Avtomatsko delovanje**

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč. Ko je kuhalna plošča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno zmanjšuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:

Na kratko pritisnite **izbirno območje (7)**, prižge se LED (A) **(18)**, ki pokaže, da napa deluje v tem načinu.

TABELA MOČI DELOVANJA

Stopnja moči delovanja		Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč	P	Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
	8-9	Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
	6-7	Pražiti – kuhati – dušiti – pečenje na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke
Srednje visoka moč	4-5	Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
	3-4	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
	2-3	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	ohranjanje na toplem majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rižote
OFF	0	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O)

4. VZDRŽEVANJE

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhalna polja ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

Za vzdrževanje izdelka si oglejte slike na koncu namestitve, označene s tem simbolom.

VZDRŽEVANJE KUHALNE PLOŠČE

● Čiščenje indukcijske kuhalne plošče

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

• Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo teh sredstev se s časom steklo poškoduje.

• Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev.

• NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže. Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

● D Čiščenje zbiralnika tekočine :

V primeru nenamernega in obilnega razlitja tekočine iz loncev je možno uporabiti odtočni ventil, ki se nahaja v spodnjem delu naprave, da se odstranijo morebitni ostanki, kar zagotavlja največjo higiensko varnost.

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo.

● E Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnim čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

VZDRŽEVANJE ASPIRATORJA

● Čiščenje sesalnika:

Za čiščenje uporabljajte **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnim tekočim čistilom.

NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

● A Vzdrževanje filtra za maščobe:

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom. S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

● B Vzdrževanje filtra vonjav (samo za različico s filtrom):

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja.

Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra.

Filter vonjav se obnovi na naslednji način:

Ročno pranje s toplo vodo brez mila in detergentov ali **pomivanje v pomivalnem stroju** pri 60/65 °C od 6 do 7 min. Pri tem ne smete uporabiti mila, v pomivalnem stroju pa ne sme biti drugih posod, saj se lahko umažejo z maščobo in oljem.

Nato je treba filter posušiti v ventilatorski pečici na temperaturi največ **75 °C 50 min**.

POZOR! Filter v pečico položite tako, da ni v bližini električnih grelcev ali drugih vorov toplote.

5. PODPORA

TABELA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Informacijska koda	Opis	Možni vzroki	Rešitev
	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
 **+ zvočni signal**	Zaznana je neprekinjena (trajna) aktivacija tipke. Sesalnik se vklopi po 10 sekundah.	Voda, kuhinjska posoda ali kuhinjski pripomočki nad uporabniškim vmesnikom.	Očistite površino, odstranite vse predmete s kuhalne plošče.
Za vsa ostala sporočila o napakah	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

SLUŽBA ZA TEHNIČNO POMOČ

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja Iskanje napak.
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

HR

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Aparat može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju iste.

● Pažljivo pročitajte upute: sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

● Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.

● Prije ugradnje aparata provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

● Provjerite cjelovitost aparata prije ugradnje. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

🛒: dijelovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijaliziranih prodavača.

*: dijelovi označeni ovim simbolom dodatni su pribor koji se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na web stranicama www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. SIGURNOST I NORME

⚠ OPĆA SIGURNOST

Upozorenje! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

● Proizvod mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvrsne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Pazite da se djeca ne igraju s proizvodom; držite djecu podalje od proizvoda i pod nadzorom budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Proizvodom se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe proizvoda te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijaće elemente proizvoda. ● Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda dovoljno ne ohlade jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. Ne koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki kućanstva. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO); važno je strogo pratiti ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještaja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijati. ● Važno: Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje i nikada izravno ne stavljajte proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se mogao rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš proizvod. ● Uporaba velike snage kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju se centrirati i biti postavljene izravno na ploču za kuhanje. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama proizvod će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Upozorenje! Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući.

● Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamjenu i

čišćenje filtara dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena.● Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se proizvod upotrebljava istovremeno s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Kad je riječ o tehničkim i sigurnosnim mjerama koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredaba nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti proizvod bez ispravno postavljene rešetke!

⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

● Odspojite proizvod s električne mreže. ● Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju. ● Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ●Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ●Provjerite odgovara li napon naveden na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namijenjen za trajno spajanje na elektroenergetsku mrežu, iz tog razloga spoj na fiksnu mrežu izvršite preko višepolne sklopke u skladu s pravilima montaže, čime se osigurava potpuno isključenje mreže u uvjetima prenaponske kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku. ● Upozorenje! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uvjerili da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

● U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm2 za snagu do 5500 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2.

● **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

● **Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li kabel napajanja ispravno montiran.

OGRANIČENJE SNAGE: proizvod je opremljen funkcijom ograničenja snage koja vam omogućuje da postavite maksimalan prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sustava prema odabranoj razini ograničenja snage. Za slijed postavljanja funkcije ograničenja snage pogledajte upute u odjeljku Rad.

KOMPLET WINDOWS: Proizvod je predviđen za uporabu zajedno s KOMPLETOM senzora Window (proizvođač ne dostavlja). Ugradnjom kompleta senzora Window **(samo u slučaju uporabe u načinu USISA)**, ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje. **Električno spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje. KOMPLET se mora odvojeno certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Ugradnja se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.**

OPREZ: kablovi KOMPLETA koji se spajaju na proizvod moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV). Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije KOMPLETA.

⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA UGRADNJU

● Električnu i mehaničku ugradnju mora izvršiti specijalizirano osoblje.

● **Prije početka instalacije:** Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da se nije oštetio tijekom transporta i u slučaju problema obratite se prodavaču ili korisničkoj službi prije nego nastavite s ugradnjom; provjerite je li kupljeni proizvod prikladne veličine za određeno područje ugradnje; provjerite da unutar pakiranja (zbog transporta) nema popratnog materijala (npr. omotnice s vijcima, jamstva itd.) koji treba ukloniti i po potrebi pohraniti; također provjerite je li električna utičnica dostupna u blizini mjesta ugradnje

● **Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:**

• Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuđa, peći, perilica i sušilica rublja; obavite radove rezanja namještaja prije umetanja ploče za kuhanje i pažljivo uklonite strugotine ili ostatke piljevine.

Minimalni razmak između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 50mm sprijeda, barem 50mm sa strane i barem 500mm u odnosu na viseće kuhinjske jedinice.

NAPOMENA: prilikom planiranja prostora potrebno je poštivati upute proizvođača kuhinje.

• za optimizaciju ugradnje filtra preporučljivo je napraviti otvor u postolju u koji se može umetnuti roštilj.

• **Važno:** koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S) koje je otporno na temperature do 250°; prije ugradnje, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti od svih tvari koje bi mogle ugroziti prianjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo suši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Uporaba vijaka i zatvarača koji nisu u skladu s

ovim uputama može dovesti do rizika povezanih s električnom energijom.

● **Napomena:** za ispravnu ugradnju proizvoda poželjno je cijevi zalijepiti ljepilom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepilom na bazi akrilata koji je u skladu s normom DIN EN 60454; usporivač gorenja; izvrsna otpornost na starenje; otpornost na nagle promjene temperature; upotrebljivost na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VIJEKA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 br. 3113, o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda. korisnik pridonosi sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem uredu lokalne uprave, uredu za usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

PROPISI

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima za:

• Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SAVJETI ZA UPORABU

Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada započnete s kuhanjem postavite uređaj na najmanju brzinu ostavljajući ga uključenim neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustava za smanjenje mirisa učinkovitijim, u slučaju potrebe zamijenite ugljeni filtar/ugljene filtre. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast očistite ga po potrebi. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala opisan u ovom priručniku.

2. UPORABA

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti: U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini. **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane. **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe. **Učinkovitija:** 90 % apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida izbjegavajući tako nepotreban gubitak topline.

UPORABA POSUDA ZA KUHANJE

● **Posude za kuhanje**

Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči nemojte koristiti:

• posude s neravnim dnom;

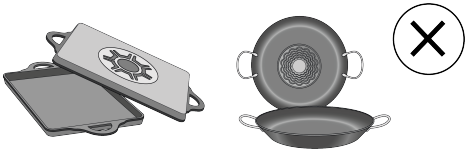
• metalne posude s emajliranim dnom;

• posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;

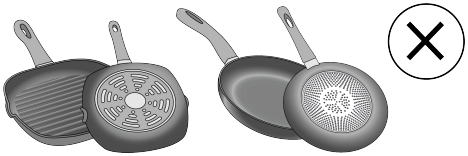
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• Nisu sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave provjerite:

• da je dno je u potpunosti sastavljeno od feromagnetskog materijala. U suprotnom smanjuje se i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje



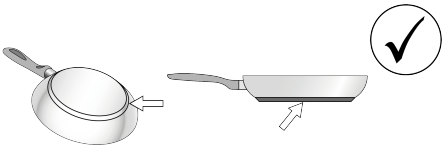
• da dno ne sadrži aluminij: posuđe se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posuđe.



• da dno nije neravno ili s hrapavom površinom.

• da ne oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo

kuhanja.



●Postojeće posude

Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

● Preporučeni promjeri dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti. Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Oprez: Kako bi se očuvala učinkovitost kuhanja i kvaliteta proizvoda, NE preporučuje se uporaba indukcijskih adaptera.

● Ušteda energije

Koristite tave i lonce čiji je promjer dna jednak promjeru zone za kuhanje; koristite samo lonce i tave s ravnim dnom; gdje je moguće, držite poklopac na posudama tijekom kuhanja; kuhajte povrće, krumpir itd. u maloj količini vode za smanjenje vremena kuhanja; upotreba ekspres lonca dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja; postavite lonac u središte polja za kuhanje na ploči za kuhanje.

UPORABA NAPE

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupnih kompleta i kako biste bili u mogućnosti izvesti različite ugradnje, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

● Usisna verzija:

Para se odvodi prema van kroz niz cijevi (kupuju se zasebno). Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici). Za dodatne informacije o cijevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu dodataka u priručniku za ugradnju - Verzija za usisavanje. Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke. Zbog toga proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost.

Za maksimalnu učinkovitost usisavanja: • Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara. • Preporuča se korištenje maksimalno dva zavoja od 90° na ukupno 7 linearnih metara • Izbjegavajte drastične promjene u presjeku kanala, uvijek dajte prednost presjeku Ø 150 mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

● Filtrirajuća verzija:

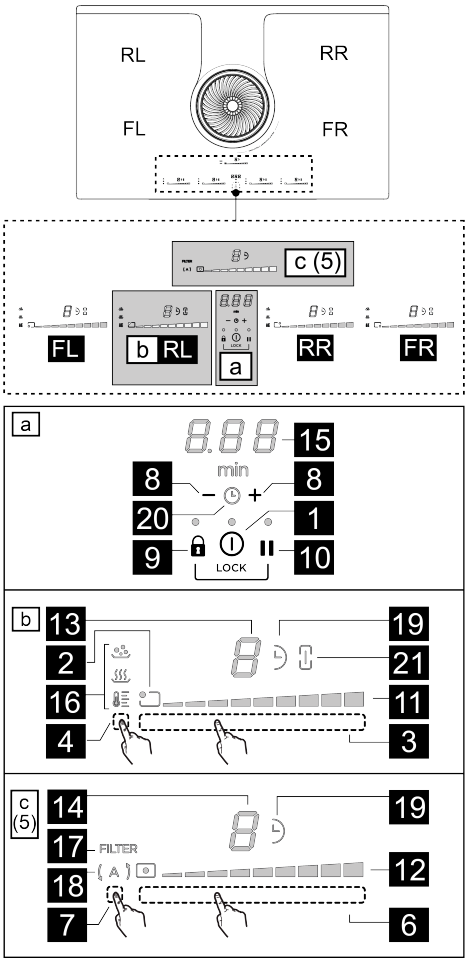
Usisani zrak filtrira se kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vrati natrag u prostoriju. Ovaj proizvod uključuje filtre i cijevi za instalaciju koja omogućuje izlazak zraka iz kuhinjskog elementa. Za više informacija, koje se odnose na isporučene pribor, provjerite ilustrirani dio ovog priručnika.

Važno

Moguće je kupiti Set za usisno funkcioniranje. U tom slučaju karbonski filtar se ne smije instalirati. Osim toga korištenje usisnog seta može zahtijevati da se instalira drugačija kuhinjska napa u odnosu na ono što se ilustrira u ovom priručniku i zato , prije nego što počnete sa instaliranjem kuhinjske nape, kupite usisni set i konzultirajte upute koje su prilogu seta.

3. RAD

UPRAVLJAČKA PLOČA



T.	Rad
1	ON/OFF ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2	Pokazatelj zone za kuhanje
3	Izbor zone za kuhanje
	Povećanje/Smanjenje Power Level (razine snage)
4	Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5	Tipke nape
6	Izbor nape
	Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7	Aktiviranje automatskih funkcija
	Resetiranje zasićenja filtara
8	Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
	Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
9	Key Lock (zaključavanje tipki)
9+10	Child Lock (funkcija zaključavanja)
10	Pauza / Opoziv

LED	Rad
11	Prikaz Power Level (razine snage)
12	Prikaz brzine (snage) usisavanja
13	Display (zaslon) zone za kuhanje
14	Zaslon nape
15	Zaslon Timer
16	Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17	Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
18	Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
19	Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
20	Pokazatelj aktivne funkcije Timer Egg
21	Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)

POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti. Zbog toga:

• Neke funkcije se ne aktiviraju ili se automatski deaktiviraju kada nema posuda na ploči ili kada su iste loše postavljene.

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: „Uključite ploču za kuhanje" bez „Odaberite zonu za kuhanje" i „Temperatura rada", ili „Funkcija Lock (zaključaj)" ili „Timer (mjerač vremena)".

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Upozorenje! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol H koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

PRIKAZ ZONE ZA KUHANJE

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Rad	Vrijednost
Zona za kuhanje uključena	0
Power Level (razina snage)	1... 9-P
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	H
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	u
Aktivirana funkcija „Bridge Zone"	n
Aktivirana funkcija „Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	u
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	II
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	A

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom H.

RAD PLOČE ZA KUHANJE

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Pritisnite (dotaknite) ⏻ **ON/OFF(1)** ploče za kuhanje/ nape, svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/napa spremna za uporabu.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Odabir zona kuhanja**

Dodirnite **Traku za odabir (3)** koja odgovara željenoj zoni kuhanja **FL**; **RL**; **RR**; **FR**;

● **9 Power Level (razina snage)**

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage. Klizite prstima po **Traci za odabir (3):**

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

● **Power Booster (Povećanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine 9), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine 9) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage

Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom P

● **Bridge Zones**

Ova funkcija omogućuje istovremeni rad **FL** (Master) zone za kuhanje i **RL** (sekundarne) zone za kuhanje te **FR** (Master) zone za kuhanje s **RR** (sekundarnom) zonom za kuhanje, stvarajući jednu zonu s istom razinom snage (ukupno 2: 1 s desne strane i 1 s lijeve strane). Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

• istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti **FL + RL** ili **FR + RR.**

• pokazatelj **Bridge (21)** dvije odabrane zone svijetli i u prikazu zone kuhanja **RL** ili **FR** pojavljuje se simbol n.

• preko **Zone izbora (3)** zone kuhanja (Master) moguće je postaviti razinu (snagu) kuhanja.

• za isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, prikladnije temperature za dobivanje željenog rezultata.

Za aktiviranje funkcije:

• Odaberite željenu zonu kuhanja.

• Pritisnite jednom ili više puta **Zonu izbora (4)** za odabir najprikladnije razine od onih dostupnih:

Na prvi pritisak aktivira se razina „Melting":

(16) Odredite prikladnu razinu snage za polagano otapanje osjetljivih proizvoda- njihovih senzornih karakteristika (čokolada, maslac itd.).

Drugi pritisak razina „Warming":

(16) Odredite prikladnu razinu snage koja će vam omogućiti da vaše jelo održavate na temperaturi na

delikatan način, bez dostizanja temperature ključanja.

Treći pritisak razina „Simmer":

(16) Odredite razinu snage prikladnu za dugotrajno kuhanje jela. Prikladno za kuhanje umaka od rajčice, mesnog umaka, juha, minestrona, održavajući kontroliranu razinu kuhanja (idealno za kuhanje u vodenoj kupki). Izbjegnite neugodno prolijevanje hrane ili moguće zagaranje na dnu koje je tipično za ove pripravke. Koristite ovu funkciju nakon što jelo proključa.

• Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager pojavljuje se simbol .

● Key Lock (Zaključavanje tipki)

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnima već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

• pritisnite **(9)**

• LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti istovremeno za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa).

Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje:

• Izaberite zonu kuhanja (snaga drugačija od 0)

• Pritisnite u isto vrijeme **(8)** za pristupanje funkciji Timer

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik **(8)** kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik **(8)** za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu **(15)** će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom .

Napomena: pored zaslona zone za kuhanje, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol **(19)**

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

• odaberite željenu zonu kuhanja.

• postavite vrijednost mjerača vremena na putem **(8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisna, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

• pritisnuti i istodobno držati **(9)** i **(10)**, zvučni signal označava da je funkcija aktivna i prikazuje se na zaslonima **(13)** i **(14).**

Ponovite za isključivanje.

● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

• pritisnuti **(10)**, na zaslonima **(13)** i **(14)** pojavljuje se simbol

Za isključivanje funkcije:

• pritisnuti **(10),** u sljedećih 10 sekundi, prijeći prstima prema desno uzduž **trake za odabir (3 - RL);** ako se radnja ne obavi unutar ovog vremena funkcija Pauza ostat će aktivirana.

Napomena: ova radnja obnavlja uvjete rada ploče prije pauze

Napomena: ako nakon 10 minuta funkcija Pauza nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

● Recall (Opoziv)

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

• ponovno uključiti ploču **on/off (1)** u roku 6 sekundi nakon gašenja.

• pritisnuti **(3)** u roku sljedećih 6 sekundi.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage od 1 do 8.

Aktiviranje:

• izaberite i pritisnite dugo na **Izbornoj traci (3)** željenu snagu.

• prikazuje se jedna na zaslonu **(13)**.

● **Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa).

Za Aktiviranje/Podešavanje:

Dok su polja za kuhanje aktivna, nekoliko puta istovremeno pritisnite — i + **(8)** dok se između dva simbola ne pojavi ikona **(20).**

Dok su polja za kuhanje neaktivna, istovremeno pritisnite tipke — e + **(8)**. Između dva simbola će se pojaviti ikona **(20).**

Tipkom + **(8)** moći ćete namjestiti željeno vrijeme. **Prije izvođenja drugih radnji pričekajte nekoliko sekundi da se mjerač vremena pokrene.**

Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem, oglašava se zvučni signal (u trajanju od 2 minute ili se zaustavlja pritiskom na — ili + **(8)** dok na zaslonu **(15)** treperi simbol 0.00.

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

Tajmer se može deaktivirati u bilo kojem trenutku ulaskom u izbornik **Timer Egg** pritiskom na —**(8)**, sve dok mjerač ne pokaže 0.00**(15).**

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation (ograničenja snage) omogućuje podešavanje rada proizvoda ograničavanjem maksimalne apsorpcije i podešavanjem snage apsorpcije svih aktivnih zona kuhanja, vodeći računa o tome da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalnu postavljenu razinu apsorpcije.

Napomena: podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, bez pritiskanja tipki ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** , u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

• pritisnite i držite tipke 🔒 + ⏸ dok se ne začujete kratki zvučni signal

• klizite istovremeno po **trakama za odabir (3) FL** i **(3) RL**, s lijeva na desno do kraja **traka za odabir** i zadržite dodir dok ne začujete kratki zvučni signal.

• Timer **(15)** prikazuje simbole C F 6 koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.

• zaslon **(13)** zone **FL** prikazuje postavke struje:

Vrijednost	Snaga (KW)
0	7,4 KW (zadana postavka)
1	4,5 KW

• za promjenu postavki funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po **trakama za odabir (3) FL** s lijeva na desno za povećanje KW, s desna na lijevo za smanjenje KW

• za spremanje odabira pritisnite tipke 🔒 + ⏸ na jednu sekundu; začut će se zvučni signal kao potvrda izvršenog podešavanja.

RAD NAPE

● **Uključivanje usisnog sustava:**

• Dodirnite ⏻**ON/OFF (1)** ploče za kuhanje/usisnog sustava.

• Pređite preko **Trake izbora (6)** za aktiviranje sustava usisavanja.

● **Brzina (snaga) usisavanja:**

Napa je opremljena s 9 razine brzine (snage) usisa. Klizite prstima po **Traci za odabir(6):**

prema desno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-9);

prema lijevo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (9-0);

● **Power Booster nape**

Napa je opremljena s 1 dodatnom razinom sisavanja pod nazivom Power Boster (povećanje snage), koja je vremenski određena i traje 5 minuta.

Da biste je odabrali, klizite prstima duž **područja izbora (6)** izvan razine 9.

Napomena: na kraju vremena mjerenja snaga se vraća na prethodno postavljenu razinu.

● **Timer (mjerač vremena)**

Aktiviranje funkcije Timer za napu:

• Izaberite napu (brzina drugačija od 0).

• Pritisnite — + **(8)** za pristup funkciji Timer (iz bilo

koje brzine)

Podešavanje vremena trajanja funkcije Timer:

• Pritisnite izbornik + **(8)** kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja.

• pritisnite izbornik — **(8)** biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja, na zaslonu **(15)** se prikazuje odbrojavanje

Napomena: pored zaslona nape, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol **(19).**

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom 0.00

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

• odaberite zonu za usisavanje

• postavite vrijednost mjerača vremena na 0 putem — **(8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● **Aktiviranje/deaktiviranje pokazivača zasićenja filtra**.

Ovi pokazivači su obično isključeni (za filtar masti i filtar s aktivnim ugljenom)

Za njihovo uključivanje postupite na sljedeći način:

• uključite usisnu ploču putem ⏻ **ON/OFF (1)**;

• s isključenim usisnim motorom i zonama za kuhanje pritisnite i držite **Traku za odabir (7):** LED **FILTER (17)** i zaslon nape **(14)** uključuju se i lagano svijetle. Na zaslonu **(14)** se pojavljuje slovo C; u tom je stanju moguće aktivirati pokazivač zasićenosti filtra masti.

• ako još jednom pritisnete **Traku za odabir (7)** na zaslonu **(14)** pojavljuje se slovo F, ovo stanje omogućuje aktiviranje filtra mirisa s aktivnim ugljenom.

• Odabrali ste koji filtar želite aktivirati: Pritisnite **Traku za odabir (6)** i LED **FILTER (17)** te LED na zaslonu **(14)** C ili F počinju svijetliti jakim intenzitetom, zatim se isključuju nakon 10 sekundi što ukazuje na to da je došlo do UKLJUČIVANJA.

Kako biste ih isključili ponovite gore opisanu radnju za uključivanje; LED **FILTER (17)** te LED na zaslonu **(14)** C ili F svijetle laganim intenzitetom, zatim se isključuju nakon 10 sekundi što ukazuje na to da je došlo do ISKLJUČIVANJA.

● **Pokazatelj zasićenja filtera**

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtra:

Ugljeni/keramički filtri mirisa LED **FILTER (17)** se uključuje; na zaslonu **(14)** se pojavljuje simbol C 10 sekundi nakon uključivanja.

Filtar za mast LED **FILTER (17)** treperi; na zaslonu **(14)** se pojavljuje simbol F 10 sekundi nakon uključivanja.

● **Resetiranje zasićenja filtara**

Poslije održavanja filtara (masti i/ili za miris s aktivnim ugljem/keramički) dugo pritisnite **Područje izbora (7):** tipka LED **FILTER (17)** se gasi. Na taj se način resetira brojač korištenja filtera.

Napomena: Ponovite operaciju u slučaju istodobne signalizacije oba filtra.

● **Automatski rad**

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje. Kada se ploča za kuhanje isključi, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED (A) **(18)** se uključuju i pokazuju da napa radi u ovom načinu rada.

TABLICA SNAGE

Razina snage		Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Smeđe pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora

Srednja snaga	4-5	Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
	3-4	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	2-3	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	održavanje toplote malih porcija svježe kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Upozorenje! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUHANJE

● Čišćenje indukcijske ploče

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

• Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

• Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti. Sol, šećer i pijesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

● D Čišćenje spremnika za sakupljanje tekućine:

U slučaju slučajnog i obilnog izlijevanja tekućine iz lonaca, moguće je intervenirati kroz odvodni ventil smješten u donjem dijelu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu.

● E Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

ODRŽAVANJE NAPE

● Čišćenje nape:

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente.

ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

● A Održavanje filtra za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posuđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u perilici za posuđe, metalni filtar može izblijediti, ali njegova filtarska svojstva se ne mijenjaju.

● B Održavanje filtra mirisa (samo za verziju s filtriranjem):

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Zasićenost filtara za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast.

Filtar za mirise mora se regenerirati kako je navedeno u nastavku:

Ručno pranje vrućom vodom bez upotrebe sapuna i deterdženata ili **Pranje u perilici posuđa** na 60/65 °C otprilike 6/7 min. bez upotrebe sapuna i bez prisutnosti posuđa kako bi se izbjegla kontaminacija mastima i uljima.

Zatim se filter mora osušiti u pećnici bez ventilacije na **maksimalnoj temperaturi od 75°C 50 min**.

PAŽNJA! Stavite filtar u pećnicu dalje od električnih otpornika ili drugih izvora topline.

5. POMOĆ

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Informativna oznaka	Opis	Mogući uzroci	Rješenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
 + **Zvučni signal** 	Otkriveno je kontinuirano (trajno) aktiviranje tipke. Sučelje se gasi nakon 10 sekundi.	Voda, lonci ili kuhinjski pribor iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite sve predmete s ploče za kuhanje.
Za sve ostale poruke o pogreškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike
1.Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova".
2.Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.
Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Bu el kitabında belirtilen talimatlara sıkı sıkıya uygun hareket edin. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek ve bu pişirme işleminden çıkan dumanları çekmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Cihaz bu kitapçıkta yer alan çizimlerdeki görsellerden farklı estetik özellikler bulunabilir ancak kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynıdır.

● Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.

● Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.

● Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

● Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

🛒: Bu işaretle işaretlenen parçalar özel satıcılardan ayrıca satın alınabilir.

*: Bu işaretle işaretlenen parçalar yalnızca bazı modellerde sunulan isteğe bağlı aksesuarlardır ve www.elica.com ile www.shop.elica.com sitelerinden satın alınabilir.

1. GÜVENLİK VE YÖNETMELİKLER

⚠ GENEL GÜVENLİK

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz:

● Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. ● Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. ● Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. ● Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. ● Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak yerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. ● Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. ● Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgiden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. ● Ürün ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. ● Kullanım esnasında ve sonrasında ürünün sıcak kısımlarına dokunmayın. ● Ürünün tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. ● Ürünün üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. ● Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. ● Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. ● Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. ● Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun. ● Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. ● Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. ● Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. ● Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. ● Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. ● Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. ● Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. ● Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

● İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. ● Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ürünü kapatın ● Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. ● Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. ● Önemli: Kullanımdan sonra ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. ● Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. ● Takviye özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. ● Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir.

Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. ● Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölümlerinin güç seviyesini düşürür. ● Dikkat! Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir.

● Üründe temizlik ve parça değiştirme kurallarına uygun hareket edilmemesi ve filtrelerin temizlenmemesi yangın riskine neden olur. ● Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. ● Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yangınlara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. ● Bu ürün, gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. ● Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşulanlara titizlikle uyulması gerekir. ● Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. ● Ürünü ızgarasını doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın!

⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Montaj işlemleri kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Üretici bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. ● Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur. ● Ankastre ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir. ● Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. ● Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. ● Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. ● Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. ● Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. ● Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantıyı, aşırı gerilim kategorisi III durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek, kurulum kurallarına uygun omnipolar anahtar ile yapın. ● Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. ● Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. ● Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (ürünün alt kısmında bulunur). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

● Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 5500 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm2 kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm2 olmalıdır).

● **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

● **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce güç kablosunun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

GÜÇ SINIRLAMASI: Bu ürün, çekilen azami KW (eşik değerinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir Güç Sınırlama fonksiyonuyla donatılmıştır)

Ayarlama işlemi ürün elektrik şebekesine bağlanırken veya yeniden bağlantı yapılırken (izleyen 2 dakika içinde) gerçekleştirilir. Elektrik tesisatının boyutunu seçilen Power Limitation (Güç Sınırlaması) seviyesine göre belirleyin. Güç Sınırlama özelliğinin ayar işlemleri için bu kılavuzda Çalıştırma bölümüne başvurun.

PENCERE KİTİ: Bu ürün, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır. Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (**yalnızca ocağın ASPİRATÖR modunda kullanılması halinde**), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır. **KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır. KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmalıdır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.**

DİKKAT: Ürüne bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır. Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

⚠ KURULUMLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

● **Montaja başlamadan önce:** Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanınkiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle konulmuş) vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

● Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:

• Ürünün kurulumu soğutma cihazları, bulaşık makinesi, soba, fırın, çamaşır makinesi ve kurutma makinesi gibi cihazların üzerine yapılamaz. Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 50mm, yan tarafta en az 50mm ve üst askılara olan mesafe ise en az 500mm olmalıdır.

Önemli Not = Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

• Filtreleme yapan modelin kurulumunu optimize etmek için ayakta ticari olarak alınabilecek bir ızgaranın yerleştirilebileceği şekilde bir yer açılması tavsiye edilir.

• **Önemli:** 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözücüler, koruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

● **Dikkat!** Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

● **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akrilat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özellikli; yaşlanmaya karşı optimum dayanım; sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı; düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

KULLANIM ÖMRÜ DOLDUĞUNDA BERTARAF



Bu cihaz 2012/19/EC sayılı Avrupa Direktifi - UK SI 2013 No.3113, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (AEEE) uyarınca işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edildiğinden emin olun. Kullanıcı, çevre ve sağlık açısından potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan işareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

YÖNETMELİKLER

Cihaz aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmış, test ve imal edilmiştir:

• Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

KULLANIMLA İLGİLİ TAVSİYELER

Çevre üzerindeki etkileri azaltmak amacıyla doğru kullanıma ilişkin tavsiyeler: Pişirmeye başladığınızda cihazı en düşük seviyede açın, pişirme işlemi sona erdikten sonra birkaç dakika daha açık bırakın. Hızını yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olursa arttırın, takviye özelliğini yalnızca olağanüstü durumlarda kullanın. Koku azaltma sisteminin verimini korumak için karbon filtreyi/filtreleri gerektiğinde değiştirin. Yağ filtresini verimli halde tutun, gerektiğinde temizleyin. Verimi optimize etmek ve gürültüleri azaltmak için bu kılavuzda belirtilen kanal yönlendirme sistemini azami çapta kullanın.

2. KULLANIM

OCAĞIN KULLANILMASI

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon adlı fiziksel olguyu temel alır. Bu sistemin başlıca özelliği enerjinin doğrudan üreteçten tencereye aktarılmasıdır.

Avantajlar: Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocaklar: **Daha güvenli:** cam yüzeyde ısı daha düşüktür. **Daha hızlı:** besinleri ısıtma süresi daha kısadır. **Daha kesin:** ocak verdiğiniz komutları derhal yerine getirir. **Daha verimli:** çekilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı derhal kesilir ve boşuna enerji dağılımı olmaz.

PİŞİRME KAPLARININ KULLANIMI

● **Pişirme kapları**



Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

• Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.

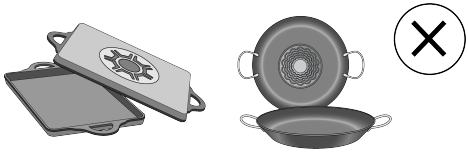
• Emaye tabanlı metal kaplar.

• Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.

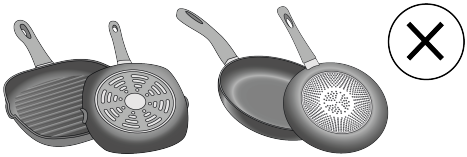
• Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.

• Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol edin:

• Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz

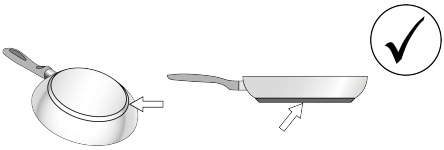


• Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve indüktörler tarafından algılanmayabilir.



• Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü.

• İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.



●Kullanılan kaplar

Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

● Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz. Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

Dikkat: Ürünün kalitesini ve pişirme performansını korumak için indüksiyon adaptörleri kullanılması tavsiye EDİLMEZ.

● Enerji tasarrufu

Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın. Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. - Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun. Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin. Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın. Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

ASPİRATÖRÜN KULLANILMASI

Aspiratör sistemi, havayı dışarı atan veya filtre ederek içeride dolaştıran model olarak kullanılabilir.

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapabilmek amacıyla mevcut kitlere göz atmak için www.elica.com ve www.shop.elica.com sitelerini ziyaret edin.

● Havayı dışarı atan aspiratör modeli:

Buharlar bir dizi boru (ayrıca satın alınır) aracılığıyla dışarıya atılır. Ürünü, hava çıkışıyla (rakor flanşı) aynı çapta olan borulara ve duvar tahliye deliklerine bağlayın. Borular ve boyutları hakkında daha çok bilgi almak için, Havayı dışarı atan aspiratör modelinin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın. Çapı daha küçük olan boruların ve duvar tahliye deliklerinin kullanılması hava çekme performansında düşüşe ve gürültüde çok fazla artışa yol açacaktır. Bu nedenle bu konuda hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

En üst düzeyde hava çekme verimi elde etmek için: • Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir. • Toplamda doğrusal olarak en çok 7 metrelik güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir • Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.

● Filtreleme Yapan Model:

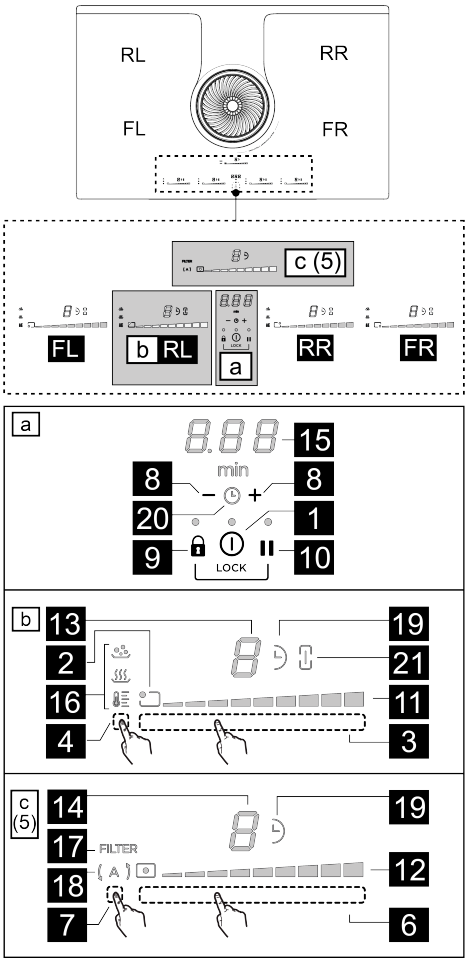
Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel yağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Bu ürün, havanın mobilyadan dışarı çıkmasına olanak tanıyan bir kurulum için filtreler ve borular içerir. Ürünle birlikte gelen aksesuarlar hakkında daha fazla bilgi almak için, bu kılavuzun gösterilen kısmını kontrol edin.

Маңызды

Сорып шығаруды басқару жинағын сатып алуға болады. Бұндай жағдайда көмір сүзгісі орнатылмауы қажет. Оған қоса, сорып шығару жинағын пайдаланғанда сорғышты осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша орнату қажет болуы мүмкін, сондықтан, сорғышты орнатпас бұрын сорып шығару жинағын сатып алып, жинақпен бірге берілген ұсқауларды қараңыз.

3. ÇALIŞTIRMA

KONTROL PANELİ



T.	Fonksiyon
1	Ocak/Ocak aspiratörüON/OFF
2	Pişirme bölümü göstergesi
3	Pişirme bölümleri seçimi
	Güç Seviyesini Arttırma/Azaltma
4	Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme
5	Aspiratör Tuşları
6	Aspiratör seçimi
	Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
7	Otomatik fonksiyonları etkinleştirme
	Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması
8	Sayacın etkinleştirilmesi
	Timer süresini arttırma/azaltma
9	Tuş kilidi
9+10	Çocuk Kilidi
10	Duraklat / Geri Yükle

LED	Fonksiyon
11	Güç Seviyesinin Görüntülenmesi
12	Aspiratör hızının (gücünün) görüntülenmesi
13	Pişirme bölümü göstergesi
14	Aspiratör göstergesi
15	Sayaç göstergesi
16	Sıcaklık Yöneticisinin Görüntülenmesi
17	Filtre servisi göstergesi
18	Otomatik aspiratör fonksiyonu göstergesi
19	Sayaç etkin göstergesi
20	Yumurta Sayacı Etkin Göstergesi
21	Bağlantılı Çalışma etkin göstergesi

BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır. Bu nedenle:

• Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölümünü seç", "Çalışma derecesi", "Lock (Kilit) Fonksiyonu" veya "Timer (Zaman Sayacı)" talimatı olmadan "Ocağı çalıştır").

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında H sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

PİŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	0
Power Level (Güç Seviyesi)	1...9-P

Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	U
Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin	n
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	u
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	L
Duraklatma Fonksiyonu	II
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	A

OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

● **Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Pot Detector (Tencere Detektörü)**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle H simgesi kullanılarak bildirilir.

OCAĞIN ÇALIŞTIRILMASI

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

● **Açma**

Ocağın / aspiratörün ⏻ **ON/OFF (AÇMA/KAPATMA) düğmesine (1)** basın (hafifçe dokunun). İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir.

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Pişirme bölümleri seçimi**

İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen **seçim çubuğuna (3)** dokunun **FL; RL; RR; FR;**

● **9 Güç Seviyesi**

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır. Parmaklarınızı **Seçim çubuğunu (3)** boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

● **Power Booster (Takviye Güç)**

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan (9 seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (9 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir

Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün ekranında P simgesiyle gösterilir

● **Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma)**

Bu fonksiyon, **FL** (Birinci) pişirme bölümünün **RL** (İkinci) pişirme bölümüyle ve **FR** ("Birinci") pişirme bölümünün **RR** (İkinci) pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölge (toplamda 2: 1 sağda, 1 solda) olarak çalıştırılmasına olanak tanır. Bu, büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır.

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

• Kullanmak istediğini **FL + RL** veya **FR + RR** pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin.

• Seçilen iki bölgenin **Bridge** göstergesi **(21)** yanar ve **RL** veya **FR** pişirme bölümlerinin ekranında n sembolü görüntülenir.

• (Birinci) pişirme bölümünün **seçim alanını (3)** kullanarak çalışma seviyesini (gücünü) ayarlayabilirsiniz.

• Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın.

● **Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi)**

Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tipte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesine olanak tanıyan bir fonksiyondur.

Fonksiyonu etkinleştirmek için:

• İstediğiniz pişirme bölümünü seçin.

• Mevcut olanlar arasında en uygun seviyeyi seçmek **Seçim bölümü (4)** öğesine bir veya birkaç kez basın:

İlk basışta "Melting (Eritme)" seviyesi etkin hale gelir:

(16) Duyusal özelliklerini bozmadan narin ürünleri (çikolata, tereyağı, vb.) yavaşça eritmeye uygun bir güç seviyesidir.

İkinci basışta "Warming (Isıtma)" seviyesi etkin hale gelir:

(16) Kaynama sıcaklığına ulaştırmadan yiyeceklerinizin sıcaklığını korumaya uygun bir güç

seviyesidir.

Üçüncü basışta “Simmer (Kaynatma)” seviyesi etkin hale gelir:

(16) Yiyecekleri uzun süre kaynatmaya uygun bir güç seviyesidir. Pişirme seviyesini kontrol altında tutarak domates salçası, ragù, çorba, sebze çorbası yapmak için uygundur (benmari usulü pişirme için idealdir). Bu tür uygulamalarda yaygın olan yiyeceğin istenmeyen şekilde taşmasını veya dibinin tutmasını önler. Bu fonksiyonu yiyeceği kaynama noktasına getirdikten sonra kullanın.

• Kapatmak için bir kez daha basın.

Sıcaklık Yöneticisi modunda çalışmakta olan pişirme bölümünün göstergesinde simgesi görüntülenir.

● **Key Lock (Tuş kilidi)**

Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlenmesine olanak tanır.

Etkinleştirme:

• **(9)** öğesine basın

• Tuşun üzerinde bulunan LED lamba yanarak fonksiyonunu etkinleştiğini bildirir

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● **Timer (Sayaç)**

Timer fonksiyonu, her bir pişirme bölümünde (ve aspiratör bölümünde) aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.

Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri (veya aspiratör bölümü) otomatik olarak kapanır ve özel bir sesli sinyalle kullanıcı ikaz edilir.

Ocak için Timer fonksiyonun etkinleştirilmesi/ ayarlanması:

• Pişirme bölümünü seçin (0'dan farklı bir güç)

• Sayaç fonksiyonunu açmak için öğesine **(8)** aynı anda basın

• Timer çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için **(8)** seçim düğmesine basın

Otomatik kapanma süresini azaltmak için **(8)** seçim düğmesine basın

İsterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.

Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Sayaç ayarlanabilir; göstergede **(15)** 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge **(15)** simgesiyle yanıp söner.

Not: Pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında kullanılan Sayaç ile birlikte **(19)** simgesi görüntülenir

Zaman sayacını kapatmak için:

• İstediğiniz pişirme bölümünü seçin.

• Sayaç değerini olarak ayarlamak için **(8)** öğesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● **Child Lock (Çocuk Kilidi)**

Child Lock, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır.

Child Lock yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri (ve aspiratör bölümü) kapalıyken etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme:

• **(9)** ile **(10)** tuşlarını aynı anda basılı tutun; sesli sinyal özelliğin etkin olduğunu gösterir ve ekranlarda **(13)** ve **(14)** simgesi görüntülenir.

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● **Duraklatma**

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

• öğesine **(10)** basın, ekranlarda **(13)** ve **(14)** simgesi görüntülenir

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

• öğesine **(10)** basın, sonraki 10 saniye içinde parmağınızı **Seçim çubuğu (3 - RL)** boyunca sağa doğru kaydırın. Bu süre zarfında işlem yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.

Not: Bu işlem ocağı duraklamadan önceki duruma geri döndürür

Not: 10 dakika sonra Duraklatma Fonksiyonu devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

● **Recall (Geri Yükleme)**

Recall fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:

• Kapandıktan sonra 6 saniye içinde ocağı **on/off (açma/kapama)** düğmesiyle **(1)** geri açın.

• Sonraki 6 saniye içinde öğesine **(3)** basın.

● **Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma)**

Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu ayarlanan

güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez. Bu fonksiyon 1 ila 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

• **Seçim çubuğu (3)** üzerinde istenilen güce uzun basın.

• Göstergede **(13)** bir A sembolü görüntülenir.

Egg Timer (Yumurta Sayacı)

Egg Timer, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır.

Etkinleştirmek/Ayarlamak için:

Birden çok pişirme bölümü etkinken, iki simge arasında (20) simgesi görüntülenene kadar — ve + **(8)** tuşlarına aynı anda basın.

Pişirme bölümleri etkin değilken, — ve + **(8)** tuşlarına aynı anda basın. İki simgenin arasında (20) simgesi görüntülenir.

+ **(8)** tuşuyla istenen süreyi ayarlayabilirsiniz. **Diğer işlemleri yapmadan önce zamanlayıcının başlaması için birkaç saniye bekleyin.**

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca — veya + **(8)** tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge **(15)** 0.00 simgesiyle yanıp söner.

Zaman sayacını kapatmak için:

İstenen pişirme bölümünün **Yumurta Sayacı** menüsüne girerek ve zamanlayıcı 0.00 **(15)** gösterene kadar — **(8)** tuşuna basarak zaman sayacını dilediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

● **Power Limitation (Güç Sınırlaması)**

Power Limitation (Güç Sınırlaması fonksiyonu, ocağın toplam çektiği gücün ayarlanan azami seviyeyi aşmayacağı şekilde tüm etkin pişirme bölümlerinin çektiği gücü ve çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken, ⏻ **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşuna basılmadan, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:

• Kısa bir sinyal sesi duyulana kadar 🔒 + ⏸ tuşlarını basılı tutun

• Kısa bir ses sinyali gelene kadar **FL (3) ve RL (3) seçim çubuklarının** üzerinde aynı anda soldan sağa doğru **seçim çubuğunun** bitimine kadar parmağınızı kaldırmadan kaydırın.

• Sayaç göstergesinde (**15**) CFG sembolleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir.

• **FL** bölgesi göstergesinde **(13)** geçerli ayar görüntülenir:

Değer	Güç (KW)
0	7,4 KW (varsayılan ayar)
1	4,5 KW

• Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için **FL seçim çubuğunda (3)** kaydırma yapın Kw değerini azaltmak için sağdan sola, Kw değerini arttırmak için soldan sağa kaydırın

• Yapılan seçimi kaydetmek için, 🔒 + ⏸ tuşlarına 1 saniye boyunca basın; kaydın gerçekleştiğini bildiren bir sesli sinyal duyulur.

ASPİRATÖRÜN ÇALIŞTIRILMASI

● **Aspiratör sisteminin açılması:**

• Ocak/aspiratör **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** düğmesine ⏻ dokunun.

• Aspiratör sistemini etkinleştirmek için **Seçim alanında (6)** kaydırma yapın.

● **Aspiratör hızı (gücü):**

Aspiratör 9 hız (güç) seviyesiyle donatılmıştır. Parmaklarınızı **Seçim alanı (6)** boyunca kaydırın:

Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak (0-9) için sağa doğru kaydırın.

Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru kaydırın (9-0).

● **Aspiratörde Power Booster (Takviye Güç)**

Aspiratör, Power Booster (Takviye Güç) adı verilen ilave 1 emiş seviyesiyle donatılmıştır. Bu zaman ayarlıdır ve 5 dakika süresi vardır.

Özelliği seçmek için parmağınızı **Seçim alanı (6)** boyunca 9 seviyesinin ötesine geçecek şekilde kaydırın.

Not: Zaman ayarlı süre dolduğunda, güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

● **Timer (Sayaç)**

Aspiratör için Sayaç fonksiyonunun etkinleştirilmesi:

• Aspiratörü seçin (0'dan farklı bir hız).

• Sayaç fonksiyonunu (herhangi bir hızda) açmak için — + öğesine **(8)** basın

Sayaç çalışma süresinin ayarlanması:

• Otomatik kapanma süresini arttırmak için + **(8)** seçim düğmesine basın.

• Otomatik kapanma süresini azaltmak için — **(8)** seçim düğmesine basın, göstergede **(15)** geri sayım aracı görüntülenir

Not: Aspiratör göstergesinin yan tarafında kullanılan Timer ile birlikte **(19)** simgesi görüntülenir.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge **(15)** 0.00 simgesiyle yanıp söner

Zaman sayacını kapatmak için:

• Aspiratör bölümünü seçin

• Sayaç değerini 0 olarak ayarlamak için — **(8)** öğesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● **Filtre doygunluk göstergelerinin etkinleştirilmesi/ devre dışı bırakılması**.

Bu göstergeler normalde devre dışıdır (hem yağ filtresi, hem de aktif karbon filtre için)

Bunları etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:

• **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)**öğesini kullanarak aspiratörlü ocağı açın.

• Aspiratör motoru ile pişirme bölgeleri kapalıyken, **Seçim Alanını (7)** basılı tutun: **FİLTRE** LED lambası **(17)** ile aspiratör göstergesi **(14)** zayıf ışıkla yanar. Göstergede **(14)** C harfi görüntülenir. Bu durumda yağ filtresi doygunluk göstergesini etkinleştirmeye geçebilirsiniz.

• Göstergede **(14)** **Seçim alanına (7)** ikinci kez bastığınızda F harfi görüntülenir, bu durumda Aktif karbon koku filtresini etkinleştirmeye izin verilir.

• Hangi filtrenin etkinleştirileceğini seçme: **Seçim alanına (6)** bastığınızda **FİLTRE** LED lambası **(17)** ile birlikte göstergedeki **(14)** C veya F LED lambası parlak ışıkla yanar, 10 saniye sonra sönerek ETKİNLEŞTİRME durumunun gerçekleştiğini bildirir.

Bunları devre dışı bırakmak için yukarıda etkinleştirme açıklamasında belirtilen işlemi tekrarlayın. **FİLTRE** LED lambası **(17)** ile göstergedeki **(14)** C veya F LED lambası zayıf ışıkla yanmaya başlar, 10 saniye sonra sönerek ETKİNLEŞTİRME durumunun gerçekleştiğini bildirir.

● **Filtrelerin doygunluk göstergesi**

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Aktif karbon/seramik koku filtresinin **FİLTRE** LED lambası **(17)** lambası yanar; göstergede **(14)** C simgesi sonra 10 saniye süresince görüntülenir.

Yağ filtresinin **FİLTRE** LED lambası **(17)** yanıp söner; göstergede **(14)** F simgesi sonra 10 saniye süresince görüntülenir.

● **Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması**

Filtrelerde (yağ ve/veya karbon/seramik) bakım yaptıktan sonra **seçim alanına (7)** uzun süre basın: **FILTER (17)** LED lambası söner. Bu şekilde filtre kullanımı sıfırlanır.

Not: Her iki filtrede aynı anda bildirim olduğunda işlemi tekrarlayın.

● **Otomatik çalışma**

Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır. Ocak kapandığında davlumbaz, kalan buhar ve kokuları giderecek şekilde kademeli olarak azaltarak aspiratör hızını ayarlar.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba **(18)** yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

GÜÇ TABLOSU

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	P	Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca kaynatma
Yüksek güç	7-8	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Soteleme, hafif kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuarlara ön ısıtma yapma
Orta güç	4-5	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kısık ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	3-4	Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	2-3	Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: pirinç, marmelat, rosto, balık)
Alçak güç	1-2	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme
	1	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı sıcak tutma ve rizotto yumuşatma
OFF (KAPALI)	0	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini yapmadan önce, pişirme bölümlerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin sönük olduğunu kontrol edin.

Ürünün bakımını yapmak için, kurulumun sonunda bu işaretin yer aldığı görsellere bakın.

OCAK BAKIMI

● İndüksiyonlu ocağın temizlenmesi

Ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

• Yıpratıcı sünger ve bulaşık teli kullanmayın. Zamanla cam yüzeyin yıpranmasına neden olabilir.

• Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın.

• BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN!!!

Her kullanımdan sonra ocağın soğumasını bekleyip yemek artıklarından kalan leke ve kirli yerleri temizleyin. Şeker ve şekerli gıda kalıntıları ocak için zararlıdır ve derhal silinmelidir. Tuz, şeker ve toz cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin verdiği talimatlara uygun hareket edin).

● D Sıvı toplama haznesinin temizlenmesi:

Tencerelerden kazara bol miktarda sıvı taşarsa, en üst düzeyde hijyen güvenliği sağlayacak şekilde her türlü artığı giderebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahliye vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz.

Tam ve derinlemesine temizlik yapmak için alt hazneyi tamamen çıkarın.

● E Metal ızgaranın temizlenmesi:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

ASPİRATÖRÜN BAKIMI

● Aspiratörün temizlenmesi:

Temizlik işlemi için **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın.

TEMİZLİK İÇİN TAKIMLARI VEYA ALETLERİ KULLANMAYIN!

Aşındırıcıları içeren ürünleri kullanmaktan kaçının. **ALKOL KULLANMAYIN!**

• **A Yağ filtresinin bakımı:**

Pişirme işleminden çıkan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre doygunluk göstergesi sistemi böyle bir ihtiyaç olduğunu bildirdiğinde) aşındırıcı olmayan deterjanlarla elde veya düşük sıcaklıkta ve kısa programda bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkama yaparken yağ giderici metal filtrede renk değişikliği görülebilir ancak filtreleme özelliklerinde kesinlikle değişiklik olmaz.

• **B Koku Filtresinin Bakımı (Yalnızca Filtreleme yapan modelde):**

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.

Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir.

Koku filtreleri aşağıda belirtildiği gibi yenilenmelidir:

Sabun veya deterjan kullanmadan sıcak suyla **elde yıkama** veya yaklaşık 6/7 dakika boyunca 60/65°C sıcaklıkta, katı ve sıvı yağlarla kontaminasyonu önlemek için bulaşık yokken, deterjan kullanmadan **bulaşık makinesinde yıkama**.

Daha sonra filtre **en çok 50/60°C** sıcaklıkta fan çalıştırılmadan fırında kurutulmalıdır.

Daha sonra filtre, fan açılmadan fırında maksimum **75°C** sıcaklıkta **50 dakika** kurutulmalıdır.

DİKKAT! Filtreyi fırının içine elektrik rezistanslarından ve diğer muhtemel ısı kaynaklarından uzağa yerleştirin.

5. SERVİS

ARIZA ARAMA TABLOSU

Bilgi kodu	Açıklama	Olası nedeni	Çözümü
E02	Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik aksamın iç sıcaklığı çok yüksek	Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyin
E0A0A03 + sesli sinyal F	Tuşa sürekli (kesintisiz) basıldığı algılandı. Arayüz 10 saniye sonra kapanır.	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri kalmış.	Yüzeyi temizleyin, var olabilecek eşyaları ocağın üzerinden kaldırın.
Tüm diğer hata bildirimlerinde	Teknik servisle iletişime geçin ve hata kodunu bildirin		

TEKNİK SERVİS

Teknik Servisle iletişime geçmeden önce

1. "Arıza Arama" bölümünde yer alan maddelere göre karşılaştığınız sorunu kendi kendinize giderip gideremeyeceğinize bakın.
2. Sorunun giderildiğinden emin olmak için ocağı kapatıp, yeniden açın.

Bu kontrolleri yapmanıza karşın sorun devam ederse, size en yakın Teknik Servisle iletişime geçin.

AR - التحذيرات والتركيب

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صُمِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائيّة وشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المُحيطة). لا تتحمّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية كانت عن أيّة استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عمّا هو واردٌ في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحةً لكل أشكال هذا الجهاز.

- اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.
- لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.
- قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتّصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عمليّة التركيب.
- تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتّصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عمليّة التركيب.

🛒 الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز يمكن شراؤها بشكل منفصل من البائعين المختصين.

✱ : الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز هي ملحقات تشغيلية اختيارية فقط في بعض الموديلات، ويمكن شراؤها من على الموقعين الإلكترونيين www.elica.com و www.shop.elica.com.

1. السلامة واللوائح

⚠ السلامة والأمان العام

تنبيه! التزم وتقيَّد تمامًا بالإرشادات التالية:

- يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يجب أن تتم عمليتا التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعِد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. ● استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشتري براغي ذات نوعية مناسبة. ● استخدم الطول الصحيح للمسامير والتي تم تحديدها في دليل التركيب. ● لا تُصلِح أو تستبدل أيّ جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديدًا في دليل الاستخدام. ● إنتبه حتى لا يلعب الأطفال بالمنتج ● أبقِ الأطفال بعيداً وراقبهم، حيث أن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز يمكن أن تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسّية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخصٍ بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيدًا حتى لا تلمِس عناصر التسخين في الجهاز. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمِس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافٍ، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقُرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. ● قد يكون الطهي غير المُرَاقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيرًا ويُسبّب حرائق. ● يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائمًا مُراقبتها بشكل مُستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء. بل على عكس ذلك، يجب أولًا إطفاء المنتج ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غِطاء مناسب أو غِطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لغْلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● لا تقم مُطلقًا بتسخين أيّة عُلب أو عبوّات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولًا بفتحها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخصُّ أيضاً جميع أنواع مواقد الطهي المسطحة الأخرى. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، توجد مخاطر الصعقات الكهربائية. ● قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتَج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مِقبس التيار أو بغلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب باستمرار تنظيف هذا المنتج سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل لمرَّة واحدة كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو مذكور من إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل.. ● من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الاطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكُّد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

- بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثَّر بهذا المنتج. ● إذا أصيب السطح بالتشقق، أطفئ المنتج لتجنب إمكانية الصعق الكهربائي. ● خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.
- لا تضع الأشياء المعدنيّة مثل السكاكين وشوَك المائدة والملاعِق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط.
- هـــام: بعد الاستخدام، أطفئ الموقد عبر جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم أبدًا رقائق الألمونيوم، ولا تضع أبداً المنتجات المغلفة بالألمنيوم مباشرةً. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبَّب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لمنتجك. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصَح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشُعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوماتيكيًا بتقليل مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطِق الطهي. ● تنبيه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة.
- عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف المنتج وعمليات استبدال وتنظيف المرشّحات يسبّب أخطار عديدة ويسبّب الحرائق

يُحظر قطعاً الطهي الفلامبيه.● استخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمرشّحات ويمكن أن يسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال. ● يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصَّة عندما يتم استخدام المنتج في نفس وقت تشغيل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأيَّة محروقات أخرى. ● فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشفط وطرد الأدخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. ● يجب عدم نقل الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى. ● لا تستخدم المنتج أبداً بدون الشبكة المركبة بشكلٍ صحيح! ●

⚠ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

● افصل المنتَج عن شبكة التيَّار الكهربي. ● يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنياً وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. ● لا تتحمل الشركة المصنِّعة أية مسؤولية تجاه الأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء في حالة عدم الالتزام بالتوجيهات الواردة في هذا الفصل. ● تأريض المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربي. ● كابل توصيل التيار الكهربي يجب أن يكون طوله مُناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. ● لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل. ● تحقَّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. ● الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. ● لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نُقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئويّة عن درجة حرارة الغرفة. ● المنتج مخصص للتوصيل بشكل دائم بالشبكة الكهربائية، ولهذا السبب قم بتنفيذ توصيل بالشبكة الثابتة عبر قاطع متعدد الأقطاب وفقًا لقواعد التركيب، والذي يضمن الفصل الكامل عن الشبكة في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، ويجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب. ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. ● تنبيه! لا توصِّل المنتج بشبكة التيَّار الكهربي إلا بعد الانتهاء تماماً من تركيبه. ● قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربي: يجب الاطِّلاع على لوحة البيانات الفنّية (الموجودة في الجزء السُفلي من المنتج) للتحقُّق من أنّ جُهد التيار وقوّته متوافقان مع جُهد وقوّة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربي ومن أنّ مقبس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتّصال بفنّي كهرباء مؤهل.

● إذا لم يكن المنتج مزودًا بكابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم2 لقدرة تصل إلى 5500 وات؛ بينما بالنسبة للقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم2).

● **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فنّي مؤهل على نحوٍ مماثل.

● **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربي وقبل التأكُّد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقُّق أولًا من أنّ كابل التغذية بالتيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

POWER LIMITATION: هذا المُنتَج مُزوَّد بخاصّية مُحدِّد القوة الكهربائيّة (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحدة الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المُنتَج بشبكة التيار الكهربي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). قم بتحديد قياس حماية النظام الكهربائي بموجب مستوى تحديد الطاقة الذي تم اختياره. لخطوات ووتيرة عملية ضبط مُحدِّد القوة الكهربائيّة (Power Limitator) إرجع إلى هذا الدليل في قِسم التشغيل.

طقم Windows: تم تصميم المنتج ليُستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا تورده الشركة المصنعة). عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window **(فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود بالشفط)**، فإنَّ عمليَّة شفط الهواء ستتوقَّف عن العمل في كلّ مرَّة يتمُّ فيها غلق النافِذة الموجودة في الغرفة والتي يتمُّ تركيب طقم المجس أو المستشعر عليها. **يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهل ومتخصص. يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمدًا بشكل منفصل وفقًا لمعايير السلامة المتعلقة بالمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقًا للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.**

تنبيه: يجب أن تكون كابلات طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالمنتج جزءاً من دائرة معتمدة ذات جهد منخفض جداً آمن (SELV). تُعفي الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من أية مسئولية عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق ناجمة عن عيوب و/أو مشاكل خاصة بسوء التشغيل و/أو التركيب الخاطئ لطقم المجس أو المستشعر.

⚠ أمن وسلامة التركيب

● يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

● **قبل البدء في عملية التركيب:** بعد إخراج المنتج من العبوة، تحقق من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل وفي حالة حدوث مشكلات، اتصل بالموزع أو خدمة مساعدة العملاء قبل متابعة التركيب؛ تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه بحجم مناسب لمنطقة التركيب المختارة؛ تأكد من عدم وجود مواد مصاحبة داخل العبوة (على سبيل المثال، مغلفات مع مسامير، شهادة الضمان، إلخ) (لأسباب تتعلق بالنقل)، يجب إزالتها وتخزينها إذا لزم الأمر؛ تحقق أيضًا من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب

● **التجهيز المُسبَق لقِطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغاطس والمُدمَج:**

• لا يمكن تركيب المنتج فوق المبردات وغسالات الصحون والمواقد والأفران والغسالات والمجففات؛ قم بتنفيذ جميع أعمال التقطيع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية.

الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهي المسطَّح والجدار يجب ألا تقل عن 50mm من الأمام، وألا تقل 50mm من الجانب، وألا تقل عن 500mm الخزائن المعلقة فوقه.

ملاحظة هامة: يجب عند تصميم المساحات أن يتم الالتزام بإرشادات الشركة المصنِّعة للمطبخ.

• من أجل تحسين تركيب المرشح، ننصح بعمل فتحة في القاعدة حيث يمكن إدخال شبكة من الشبكات المتاحة بالأسواق.

• **هـــام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمنع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا الغراء القديم، الخ)؛ يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل؛ بعد اللصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

● **تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدَّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.

● **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأنابيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف مرن من مادة PVC الناعمة، مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454؛ مقاوم للهب؛ مقاومة ممتازة للتقادم. مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

التخلص من الجهاز في نهاية عُمره التشغيلي



تم تمييز هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي CE/19/2012 – UK SI 2013 رقم 3113، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

تحقق من التخلص من هذا الجهاز بالشكل الصحيح. يساهم المستخدم بهذه الطريقة في الوقاية من أية آثار سلبية محتملة على سلامة البيئة والصحة. يشير الرمز الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بتجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلَّص من هذا الجهاز وفقًا للقوانين المحليّة بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتَج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجَى الاتِّصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزليَّة، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

القواعد

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيليًا وفقًا للمواصفات

التالية:

• الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1؛ EN/IEC 60335-2-6، EN/IEC 62233؛ EN/IEC 60335-2-31، • الأداء: EN/IEC 61591؛ ISO 5167-1؛ ISO 5167-3؛ ISO 5168؛ EN/IEC 60704-1؛ EN/IEC 60704-2-13؛ IEC 60704-3؛ EN/IEC 3741؛ ISO 50564؛ EN 60350-2 IEC؛ 62301.EN • التوافق الكهرومغناطيسي: EN 55014-1؛ CISPR 14-1؛ EN 55014-2؛ CISPR 14-2؛ EN/IEC 61000-3-3؛ 61000-3-12؛ EN/IEC 61000-3-12.

اقتراحات للاستخدام

اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عمليَّة الطهي، أوقِد الجهاز على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لبضع دقائق بعد الانتهاء من عمليَّة الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تخفيض الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأمثل وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر لنظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

2. الاستخدام

استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نِظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائيّة. السِمة المُميّزة الأساسية لهذا النِظام هي الانتقال المُباشر للطاقة من المولِّد إلى أنية الطهي.

المميّزات: إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإنّ موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضح أنّه: **أكثر أمانًا:** درجة حرارة أقل على السطح الزُجاجي. **أكثر سُرعةً:** أوقات تسخين الأطعمة أقل. **أكثر دقّةً:** الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيليّة. **أكثر كفاءة:** يتم تحويل 90% من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. يُضاف إلى ذلك أنّه، عِند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقّف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنُّب تشتّت وتبدُّد الحرارة.

استخدام أوعية الطبخ

● أواني وأوعية الطهي

لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز.

هام:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنَّب استخدام ما يلي:

• الأواني ذات القاع غير المستوي تمامًا؛

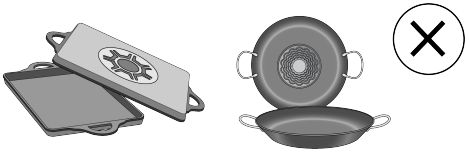
• الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛

• الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛

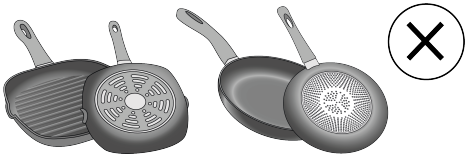
• لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكّم الخاصة بموقد الطهي.

• لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغنطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:

• أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستنخفض كلٌ من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي

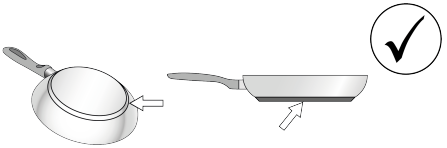


• ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



• القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن.

• تقلل من سطح التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



● أوعية وأواني الطهي الموجودة

يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

● أقطار قيعان أواني الطهى المنصوح بها

هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشتعل مناطق الطهي. للاطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

انتبه: للمحافظة على أفضل أداء ممكن لعمليات الطهي وجودة المنتجات الغذائية فإننا ننصح بعدم استخدام محولات الحث الكهرومغناطيسي.

● توفير الطاقة

استخدم القدور والمقالي بقطر سفلي يساوي قطر منطقة الطهي؛ استخدم فقط القدور والمقالي ذات القاعدة المسطحة؛ - حيثما أمكن، احتفظ بغطاء الأواني أثناء الطهي؛ اطبخ الخضار والبطاطس، وما إلى ذلك، بكمية قليلة من الماء لتقليل وقت الطهي؛ يؤدي استخدام قدر الضغط إلى تقليل استهلاك الطاقة ووقت الطهي بشكل أكبر؛ ضع القدر في منتصف منطقة الطهي المرسومة على الموقد.

استخدام الشفاط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيح المزود بإعادة تدوير داخلية.

اطلع على الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com للاطلاع على التشكيلة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواءً بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفط.

● **الموديل المزود بشفاط:**

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل). قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قُطر مساوٍ لمخرج الهواء (فلانشة توصيل). للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الشفط. استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية بقُطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء. لا تتحمَّل الشركة المصنعة أيَّة مسؤوليَّة كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى: • يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحدٍ أقصى. • يوصى باستخدام اثنين من الانحناءات بحد أقصى 90 درجة على إجمالي 7 أمتار خطيةً. • تجنب التغييرات الجذرية في قسم مجرى الهواء، مفضلًا دائمًا المقطع المكافئ لـ 150 Ø مم (أو المستطيل 222 × 89 مم).

● **الموديل المزود بمرشح:**

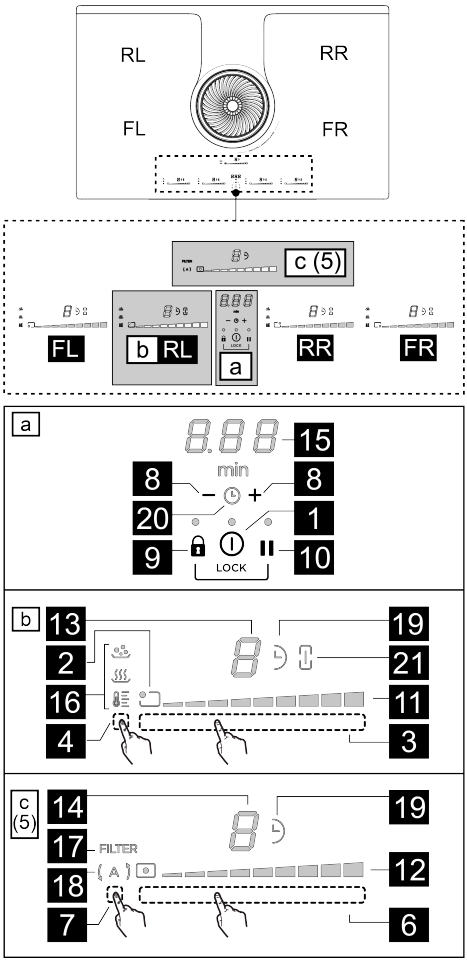
يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مُرشّحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغُرفة. يشمل هذا المنتج على مرشحات وأنابيب للتركيب الذي يسمح للهواء بالخروج من خزانة الأثاث. لمزيد من المعلومات التي تتعلق بالملحقات المرفقة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

هام!

يمكن شراء مجموعة للتشغيل بنظام الشفط. في هذه الحالة لا يجب تركيب مرشّح الكربون. يضاف إلى ذلك أن استخدام مجموعة الشفط هذه يمكن أن يحتاج إلى عملية تركيب للشفّاط مختلفة عما هو موضح ومُبين في هذا الدليل لذلك، قبل البدء في تركيب الشفّاط، قم بشراء مجموعة الشفط ثم ارجع إلى الإرشادات والتعليمات المرفقة بهذه المجموعة واتّبعها.

3. التشغيل

لوحة التحكّم



مفاتيح التشغيل	الوظيفة
1	On/Off (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح/شفّاط موقد الطهي المسطح
2	مؤشر موقع منطقة الطهي
3	تحديد مناطق الطهي
	زيادة/خفض قوّة الطهي
4	تفعيل التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager
5	أزرار الشفّاط
6	اختيار الشفّاط
	زيادة/خفض سرعة (قوة) الشفط

7	تشغيل الخصائص التشغيلية الأوتوماتيكية
	إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشّحات
8	تشغيل عدَّاد الوقت
	زيادة\خفض وقت عدَّاد الوقت Timer
9	مفتاح القِفل
9+10	غلق أمان الأطفال Child Lock
10	الإيقاف المؤقت Pausa/الاستدعاء Recall

ليد	الوظيفة
11	إظهار قوّة الطهي
12	إظهار سرعة (قوة) الشفط
13	شاشة عرض منطقة الطهي
14	شاشة عرض الشفّاط
15	شاشة عرض عدَّاد الوقت
16	إظهار التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager
17	مؤشر دعم المرشّحات
18	مُؤشّر خاصيّة الشفط الأوتوماتيكي
19	مُؤشّر عدَّاد الوقت Timer مُفعَّل
20	مُؤشّر عدَّاد الوقت Timer Egg مُفعَّل
21	مُؤشّر الطهي بالتمرير Bridge مُفعَّل

معلومات يجب معرفتُها قبل بدء الاستخدام

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقَد مُصمَّمة بما يحترم ويُراعي ويوفِّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "إختَر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عدَّاد الوقت Timer").

إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

تنبيه! في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوريًا لأنّها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز H للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

الوظيفة	قيمة
منطقة الطهي المُوقَدة	0
مستوى القدرة (Power Level)	1...9-P

مُؤشّر الحرارة المُتبقِّية Residual Heat Indicator	H
الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	U
خاصية التمرير (Bridge Zone) مُفعّلة	n
وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة	u
خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعلَّة	L
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	II
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

خصائص موقد الطهي

• تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

• كاشِف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقَد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجُد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

• إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطِق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

• كاشِف الوعاء (Pot Detector)

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإنّ الحرارة المتبقّية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئيّة تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنيّة، عن طريق الرمز H.

تشغيل موقد الطهي

ملاحظة: لتفعيل أيّة وظيفة يجب بالضرورة أولًا تفعيل منطقة الطهي المرغوب في استعمالها

• الإشعال

اضغط (المس) زر ⏻ **ON/OFF(1)** الموقد/الشفاط، سيُضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أن موقد الطهي المسطح/ الشفاط جاهز للاستعمال.

إضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

• إختيار مناطق الطهي

المس **شريط الاختيار (3)** المتوافق مع منطقة الطهي المرغوب بها

FL؛ RL؛ RR؛ FR؛

• 9 مستويات لقوة التشغيل (Power Level)

هذا الموقَد مزوَّد بعدد 9 مستويات قدرة. حرك بأصابعك على **طول شريط الاختيار (3):**

إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

● معزز طاقة التشغيل (Power Booster)

هذا المُنتَج مُزوَّد بمستوى قوّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)، والذي يبقى مُفعلًا لمدّة 10 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المِس ومرّر بالأصابع بطول **شريط الاختيار (3)** (بعد المستوى 9) وقم بتنشيط مُعزّز قوة

يُشار إلى مستوى مُعزّز قوّة التسخين (Power Booster) في شاشة المنطقة المختارة بالرمز P

● مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

تسمح هذه الوظيفة لمنطقة الطهي بالعمل بطريقة مشتركة **FL** (الرئيسية) مع منطقة الطهي **RL** (الثانوية) ومنطقة الطهي **FR** ("الرئيسية") بمنطقة الطهي **RR** (الثانوية) بإنشاء منطقة واحدة بنفس مستوى الطاقة (إجمالي 2: 1 على اليمين و1 على اليسار). يسمح هذا بالطهي المُتجانس للصواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

لتنشيط وظيفة الجسر Bridge:

• اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللّتين تريد استخدامهما **+ FL RL** أو **RR + FR.**

• المؤشر **(21) Bridge** من المنطقتين المحددتين يضيء وفي شاشة منطقة الطهي **RL** أو **FR** يظهر الرمز U.

• عن طريق **منطقة الاختيار (3)** الخاص بمنطقة الطهي "الرئيسية (Master)"، سوف يكون بالإمكان ضبط مستوى (قوة) التسخين.

• لإيقاف وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge)، يكفي تكرار إجراء التفعيل نفسه.

● التحكُّم في درجات الحرارة Temperature Manager

التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager هي وظيفة تشغيلية تسمح بضبط درجة الحرارة المحددة مسبقا، وهي أكثر ملاءمة للحصول على النتيجة التي ترغبون فيها.

لتنشيط الوظيفة:

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضغط مرة واحدة أو عدة مرات **على منطقة الاختيار (4)** من أجل اختيار المستوى الأكثر ملائمةً من بين المستويات المتاحة:

الضغط الأول ينشط مستوى "الانصهار":

(16) يحدد مستوى القدرة المناسبة لإذابة المنتجات الرقيقة ببطء- سلباً على خصائصها الحسية (الشوكولاتة، الزبدة، إلخ).

مستوى الضغط الثاني "Warming":

(16) يحدد مستوى قدرة مناسب للسماح بالحفاظ على درجة حرارة أطباقكم بطريقة دقيقة، دون الوصول إلى درجات حرارة الغليان.

مستوى الضغط الثالث "Simmer":

(16) يحدد مستوى قدرة مناسب لغلي الأطباق ببطء ولأوقات طويلة. ملائم لطهي صلصات الطماطم، وصلصة الراجو، والحساء، والمرق، مع المحافظة على مستوى طهي مُتحكم فيه (مثالي لعمليات الطهي في أحواض التسخين الكهربائية غير المباشرة بالماء). يمنع التسربات غير المرغوبة للطعام أو حدوث احتراق للقيعان وهي أمور معتادة في عمليات الطهي هذه. استخدم هذه الوظيفة بعد أن يصل الطعام إلى درجة الغليان.

• اضغط مرة أخرى لإيقاف التشغيل.

على شاشة منطقة الطهي التي تعمل بخاصية التحكُّم في درجات الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز U.

● مفتاح القفل Key Lock

يسمح مفتاح القفل بحجز إعدادات سطح الطهي، لتفادي أي عبث عرضي، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقا مفعّلة.

التفعيل:

• اضغط على **(9)**

• سوف يضيء المؤشّر الضوئي LED الموجود فوق الزر، للإشارة إلى بدء عمل التفعيل

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

● عدَّاد الوقت

خاصية عدَّاد الوقت هي خاصّية عد تنازُلي (countdown) يمكن تفعيلها، بشكل مُتزامِن، على كل منطقة من مناطِق الطهي (أو على منطقة الشفط).

عقب انتهاء الوقت المضبوطة تنطفئ منطقة الطهي (أو منطقة الشفط) أوتوماتيكيًا ويتم تنبيه المُستخدِم بذلك عبر صفارة تنبيه خاصة بذلك.

تفعيل/ضبط وظيفة عدَّاد الوقت Timer لموقد الطهي:

• اختر منطقة الطهي (القدرة المختلفة من 0)

• اضغط في نفس الوقت على + — **(8)** للوصول إلى وظيفة عدَّاد الوقت Timer

• إضبط وقت مُدَّة عدَّاد الوقت Timer:

اضغط على مفتاح الاختيار + **(8)**، من أجل زيادة زمن الإطفاء الأوتوماتيكي

إضغط على مؤشر التحديد — **(8)**، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرّر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

ملاحظة: يُمكِن ضبط كل منطقة طهي بعدَّاد وقت مُختلف؛ في شاشة العرض 0.00 **(15)** سيظهر، لمدّة 10 ثوان، العد التنازُلي لأخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازُلي مع وقت أقل.

بمجرّد أن ينتهي عداد الوقت Timer من العد التنازُلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدّة 2 دقيقة)، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما شاشة العرض **(15)** تُومِض، مع ظهور الرمز 0.00.

ملحوظة: بجانب شاشة منطقة الطهي، وعداد الوقت قيد الاستخدام، يظهر الرمز **(19)**

لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضبط قيمة عداد الوقت على "0.00"، بواسطة — **(8)**

ملاحظة: تبقى هذه الوظيفة فعّالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

● غلق أمان الأطفال Child Lock

تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل

الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطِق الشفط، الأمر الذي يمنع تشغيل أيّة وظيفة تشغيلية في الجهاز.
يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون المُنتَج مُوقدًا ومناطق الطهي فيه (ومنطقة الشفط) مُطفأة.
التفعيل:

• اضغط واستمر في الضغط في نفس الوقت على 🔒 **(9)** و⏸ **(10)**،

ستشير إشارة صوتية إلى أن الوظيفة نشطة، ويتم عرض L في الشاشات **(13)** و**(14)**.
كرر العملية لإيقاف التفعيل.

● **<u>الإيقاف المؤقت Pausa</u>**
تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعّالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.
التفعيل:

• اضغط على ⏸ **(10)**، في الشاشات **(13)** و**(14)** يتم عرض الرمز

لتعطيل الوظيفة:

• اضغط على ⏸ **(10)**، في غضون العشر ثوان التالية، اسحب لليمين بأصابعك على طول ملف **شريط الاختيار (3 - RL)**؛ إذا لم يتم تنفيذ العملية خلال هذا الوقت، تظل وظيفة الإيقاف المؤقت نشطة.
ملحوظة : تقوم هذه العملية باستعادة حالات الموقد قبل وضع التوقف المؤقت
ملحوظة: بعد 10 دقائق، لا يتم إلغاء وظيفة الإيقاف المؤقت، ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً.

● **<u>الاستدعاء Recall</u>**
وظيفة الاستدعاء Recall تسمح باستعادة جميع الإعدادات المضبوطة لسطح الطهي، في حالة الانطفاء العرضي للجهاز.
التفعيل:

• أعد تشغيل الموقد ⏻ **(1) on/off** في غضون 6 ثوانٍ من إيقاف التشغيل.

• اضغط على ⏸ **(3)** خلال ال 6 ثواني اللاحقة.

● **<u>التسخين الأولي Automatic Heat UP</u>**
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. تتوافر هذه الوظيفة التشغيلية بمستويات قوى تسخين من 1 إلى 8.
التفعيل:

• اضغط ضغطة طويلة، في **شريط الاختيار (3)**، على القدرة المرغوب بها.

• يتم إظهار واحدة في الشاشة A **(13)**.

● **<u>عدّاد الدقائق Egg Timer</u>**
الوظيفة عدَّاد الدقائق Egg Timer هي عد تنازُلي مُستقِل عن مناطِق الطهي (وعن منطقة الشفط).
من أجل التنشيط/الضبط:

ومناطق الطهي نشطة، اضغط في نفس الوقت عدة مرات على ➖ و ➕ **(8)** حتى تظهر بين الرمزين الأيقونة 🕒 **(20)**.
ومناطق الطهي غير نشطة، اضغط في نفس الوقت على المفتاحين ➖ و ➕ **(8)**. ستظهر بين الرمزين الأيقونة 🕒 **(20)**.

بواسطة المفتاح ➕ **(8)** سيكون من الممكن ضبط الزمن المرغوب به. **انتظر بضع ثوانٍ من أجل بدء تشغيل عداد الوقت قبل تنفيذ عمليات أخرى.**
عندما يُنهي عداد الوقت العد التنازلي تصدر إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف بواسطة الضغط على ➖ **أو** ➕ **(8)** بينما تومض الشاشة **(15)** بالرمز 0.00.
لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:
من الممكن في أية لحظة تعطيل عداد الوقت عن طريق الدخول في قائمة **Timer Egg** (عداد الوقت) بواسطة الضغط على ➖**(8)**، حتى يشير عداد الوقت إلى 0.00**(15)**.

● **<u>الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation)</u>**
تسمح خاصية "Power Limitation" بضبط تشغيل المنتج مع خفض الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربي التشغيلي وضبط امتصاص جميع مناطق الطهي المستخدمة بحيث يتم جعل قوة الامتصاص الكهربي الكلية للموقد لا تتجاوز الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربي المضبوط عليها هذا الموقد.
ملحوظة : يجب إتمام الضبط والموقد مُطفأ، بدون الضغط على الزر ⏻ **(1) ON/OFF**، في لحظة توصيل موقد الطهي المُسطَّح بشبكة التيار الكهربي، أو عند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربي نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين لذلك.
لإعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل Power Limitation:

• المس مع الاستمرار في لمس المفاتيح 🔒 + ⏸، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة
• قم بالتمرير في نفس الوقت على **أشرطة الاختيار (3) FL** و**(3) RL**، من اليسار إلى اليمين حتى نهاية **أشرطة الاختيار**، واستمر في اللمس حتى تسمع صوتًا قصيرًا.

• تُظهر شاشة عداد الوقت **(15)** الرموز FP6، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط.
• الشاشة **(13)** الخاصة بمنطقة الـ **FL** تُظهِر الضبط الجاري:

قيمة	القدرة (كيلو وات)
0	7.4 كيلو واط (الضبط الافتراضي)
1	4.5KW

• من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation مرر على **أشرطة الاختيار (3) FL**
من اليسار إلى اليمين، لزيادة الكيلو وات؛ من اليمين إلى اليسار، لتقليل الكيلو وات

• من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على المفاتيح 🔒 + ⏸، لمدة 1 ثانية؛ سوف تصدر إشارة صوتية لتأكيد إتمام الضبط.

تشغيل الشفاط

● **تشغيل نظام الشفط:**

• المس ⏻ **(1) ON/OFF** بموقد الطهي/نظام الشفط.
• مرر **منطقة الاختيار (6)** من أجل تنشيط نظام الشفط.

● **سرعة (قدرة) الشفط:**

الشفاط مزود بـ 9 مستويات من سرعة (قدرة) الشفط. مرّر بالأصابع على طول **مساحة الاختيار (6):**
إلى اليمين لزيادة سرعة (قوة) الشفط (0-9)؛
نحو اليسار من أجل تقليل سرعة (قدرة) الشفط (9-0)؛

● **معزز قوة الشفط**

الشفاط مزود بـ 1 مستوى شفط إضافي يُسمى Power Buster (معزز القدرة)، وهو موقوت وتبلغ مدته 5 دقائق.
من أجل اختياره، مرر أصابعك بطول **مساحة الاختيار (6)** بعد المستوى 9.
ملاحظة: عند انتهاء الوقت المحدد لهذه الوظيفة فإن القدرة التشغيلية تعود إلى مستوى الضبط السابق.

● **عدَّاد الوقت**

تفعيل وظيفة عدَّاد الوقت Timer للشفَّاط:

• اختر الشفاط (السرعة مختلفة عن 0).

• اضغط على + — **(8)** للوصول إلى وظيفة عدَّاد الوقت Timer (من أية سرعة)

ضبط وقت مُدَّة عدَّاد الوقت Timer:

• اضغط على مفتاح الاختيار + **(8)**، من أجل زيادة زمن الإطفاء الأوتوماتيكي.

• اضغط على مفتاح الاختيار — **(8)**، لتقليل زمن الإطفاء الأوتوماتيكي، في الشاشة **(15)** يُعرَض العد التنازلي
ملحوظة: على جانب شاشة الشفاط، وعداد الوقت قيد الاستخدام، يظهر الرمز 🕒 **(19)**.
بمجرّد أن ينتهي عداد الوقت Timer من العد التنازُلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدّة 2 دقيقة)، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما شاشة العرض **(15)** تُومِض، مع ظهور الرمز 0.00
لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:
• إختر منطقة الشفط

• اضبط قيمة عداد الوقت على 0، بواسطة — **(8)**
ملاحظة: تبقى هذه الوظيفة فعّالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أُخرى.

● **تنشيط/فصل مؤشر تشبع المرشحات.**

عادة ما يتم تعطيل هذه المؤشرات (سواءً بالنسبة لمرشح الدهون أو بالنسبة لمرشح الكربون النشط)
من أجل تنشيطهم اعمل على النحو التالي:

• قم بتشغيل سطح الشفط بواسطة ⏻ **(1) ON/OFF**؛
• ومحرك الشفط مطفأ ومناطق الطهي مطفأة، اضغط واستمر بالضغط على **مساحة الاختيار (7):** تضيء لمبة الليد **(17) FILTER** وشاشة الشفاط **(14)** بسطوع منخفض. في الشاشة **(14)** يتم عرض الرسالة 5 ؛ في هذه الحالة يمكن تفعيل مؤشر تشبع مرشح الدهون.
• بالضغط على**منطقة الاختيار (7)** في الشاشة **(14)** يتم عرض الرسالة F، تسمح هذه الحالة بتنشيط مرشح رائحة الكربون المنشط.
• اختر أي مرشح لتنشيطه: اضغط على **مساحة الاختيار (6)** وستنتقل كلٌ من لمبة الليد **(17) FILTER** مع لمبة الليد في الشاشة **(14)** و6 أو 8 إلى السطوع العالي، ثم بعد 10 ثوانٍ تنطفئ، للإشارة إلى إتمام التنشيط.
من أجل تعطيلها كرر العملية الموصوفة أعلاه بشأن التنشيط؛ ستعود كلٌ من لمبة الليد **(17) FILTER** ولمبة الليد في الشاشة **(14)** و6 أو F إلى سطوعٍ منخفض، ثم بعد 10 ثوانٍ تنطفئ، للإشارة إلى إتمام التعطيل.

● **مُؤشِّر امتلاء وتشبُّع المرشّحات**

يُشير الشفَّاط إلى متى يجب بالضرورة صيانة المُرشّحات:
بالنسبة لمرشح الروائح بالكربون النشط/السيراميك تضيء لمبة الليد **(17) FILTER**؛ في الشاشة **(14)** يُعرَض الرمز 6 لمدة 10 ثوانٍ من لحظة التشغيل.
بالنسبة لمرشح الدهون تومض لمبة الليد **(17) FILTER**؛ في الشاشة **(14)** يُعرَض الرمز F لمدة 10 ثوانٍ من لحظة التشغيل.

● **إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشّحات**

بعد إجراء صيانة المرشحات (الدهون و/أو الكربون/السيراميك)، اضغط ضغطة طويلة على **مساحة الاختيار (7):** تنطفئ لمبة الليد على المفتاح **(17) FILTER**. بهذه الطريقة يتم تصفير عداد استخدام المرشحات.
ملاحظة: كرر نفس العملية في حالة التنبيه عن امتلاء وتشبّع كلا المرشحين في نفس الوقت.

● **التشغيل الأوتوماتيكي**

سوف يبدأ الشفَّاط بالعمل على السُرعة المناسبة أكثر، مع مناسبة ومُلائمة سِعة الشفط مع مستوى الحد الأقصى للطهي، المُستخدَم في مناطق الطهي. عند إطفاء موقد الطهى المسطَّح، فإنَّ الشفَّاط يقوم بموائمة سرعة الشفط حيث يقوم بخفضها تدريجيًّا بطريقة تقضي على الأبخرة والروائح المتبقِّية.
لتفعيل هذه الوظيفة:
اضغط لمدة قصيرة على **مساحة الاختيار (7)**, تضيء لمبة الليد **(18)** A من أجل إظهار أن الشفاط يعمل بهذه الطريقة.

جدول الطاقة الكهربائية

مستوى القوة		نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	P	التسخين السريع	ترفع درجة حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سوائل الطهي
	9 - 8	القلي – الغلي	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
القوة العالية	8 - 7	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
	7 - 6	التحمير – الطهي – الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات
قوة متوسطة	5 - 4	الطهي – الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة
	4 - 3	الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير	عمليات الطهي الطويل (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة
	3 - 2	الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير	عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)
القوة المنخفضة	2 - 1	الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة - التخثير	إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشكولاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم
	1	الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة - التخثير	الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ للتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخثير الأرز بالخلطة
إيقاف OFF	0	سطح الإسناد	موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفأ (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطِق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

لصيانة المنتج، انظر الصور في نهاية التركيب المميزة بهذا الرمز.

صيانة الموقد

• تنظيف موقد الحث

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطَّح بعد كل استخدام.

هام:

• لا تستخدِم قِطع تنظيف إسفنجية كاشِطة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يُمكِن أن يضر بزُجاج المِوقد.

• لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع.

• لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!

بعد كُل استخدام، إترُك المِوقد حتى يبرد ثم نظِّفه لإزالة القشور الترسيبية والبُقع الناتجة عن بقايا الأطعمة. السُكَّر أو المواد الغذائيّة عالية نسبة السُكَّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور. الملح والسُكَّر والرمال قد تخدِش السطح الزُجاجي للمِوقَد الطهي. إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطَّحة (إلتزم وتقيَّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).

• D تنظيف خزان تجميع السوائل:

في حالة الخروج العرضي والوفير للسوائل من الأواني، يمكن التدخل من خلال صمام الصرف، الموجود في الجزء السفلي من المنتج، من أجل إزالة أية بقايا، مما يضمن أقصى درجات السلامة الصحية.

لتنظيف الجهاز بشكل كامل وعميق يُمكِن إزالة الحوض السُفلي بالكامل.

• E تنظيف الشبكة المعدنية:

يجب غسل الشبكة يدويًا بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها بعناية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

صيانة الشفّاط

• تنظيف الشفّاط:

للقيام بعمليّة التنظيف استخدِم **فقط وحصريًا** قطعة قماش مبلَّلة بمنظِّفات سائلة محايدة.

لا تستخدِم أيّة أدوات أو معدَّات للقيام بالتنظيف!

تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. **لا تستخدِم الكحول!**

• A صيانة مرشح إزالة الدهون:

يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبُّع المرشّحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظّفات غير عدوانيّة، سواء بشكل يدوي أو في غسّالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة. عند الغسيل في غسّالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المُتعلِّقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقًا.

• B صيانة مرشح الروائح (فقط من أجل الإصدار المزود بالترشيح):

يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون.

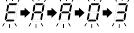
يجب تجديد مرشح الروائح على النحو المبين فيما يلي:

الغسيل اليدوي بالماء الساخن بدون استخدام صابون ومنظفات أو

الغسيل في غسالة الأطباق على درجة حرارة 60/65° مئوية لمدة 6/7 دقائق تقريبًا بدون استخدام الصابون وبدون وجود أدوات المائدة لتجنب التلوث بالدهون والزيوت.
يجب بعد ذلك تجفيف المرشح في فرن بدون مروحة عند درجة حرارة قصوى 50/60 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة.
تنبيه! ضع المرشح في الفرن بعيدًا عن المقاومات الكهربائية أو أية مصادر حرارة أخرى.

الدعم

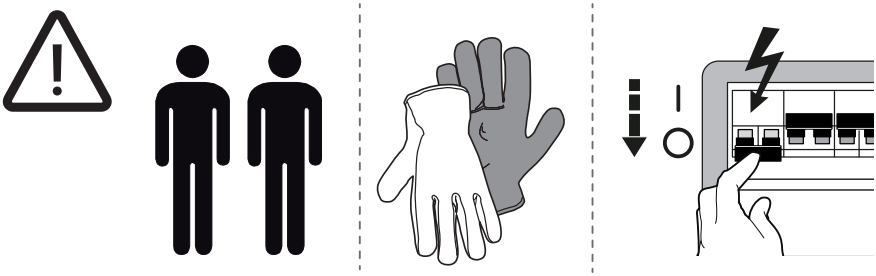
جدول البحث عن الأعطال

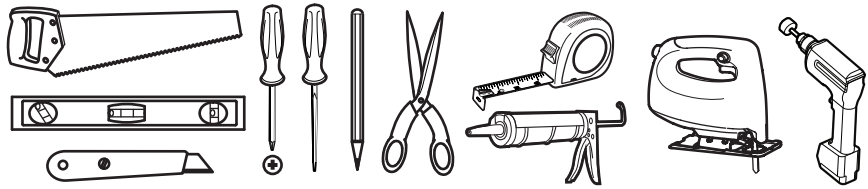
الكود التعريفي	الوصف	الأسباب المحتملة	الحل
	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُفرط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإليكترونية مُفرطة الارتفاع	انتظر حتى يبرُد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
 + **إشارة صوتية** 	تم الكشف عن تنشيط مستمر (دائم) للمفتاح. تنطفئ الواحهة بعد 10 ثوان.	وجود ماء أو أواني أو أدوات مطبخ فوق واجهة المستخدم.	نظّف السطح وأزل أية أشياء من على موقد الطهي.
لجميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية	اتّصل بخدمة الدعم الفني وبلّغها بكود الخطأ		

خدمة الدعم الفني

قبل الاتّصال بخدمة الدعم الفني
1- تحقَّق من عدم إمكانية حل المُشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النِقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».
2- أطفِئ الجهاز ثم أعِد تشغيله للتحقُّق من أنّ العُطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.
لو بعد القيام بكل ما سبق ذِكره لم تُحلّ المُشكلة التشغيلية، عِندها إتّصِل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.



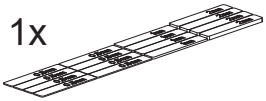








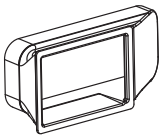
1x



1x



1x

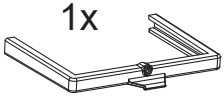


1x



2,9x9,5mm

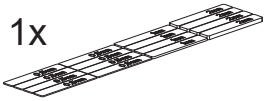
1x







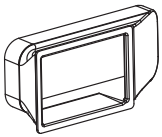
1x



1x



1x

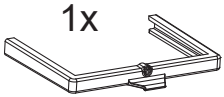


1x

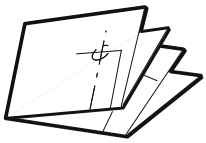


2,9x9,5mm

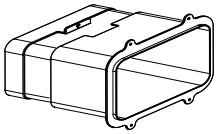
1x



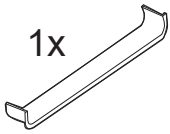
1x



1x



1x



2x





2x

M4x20mm

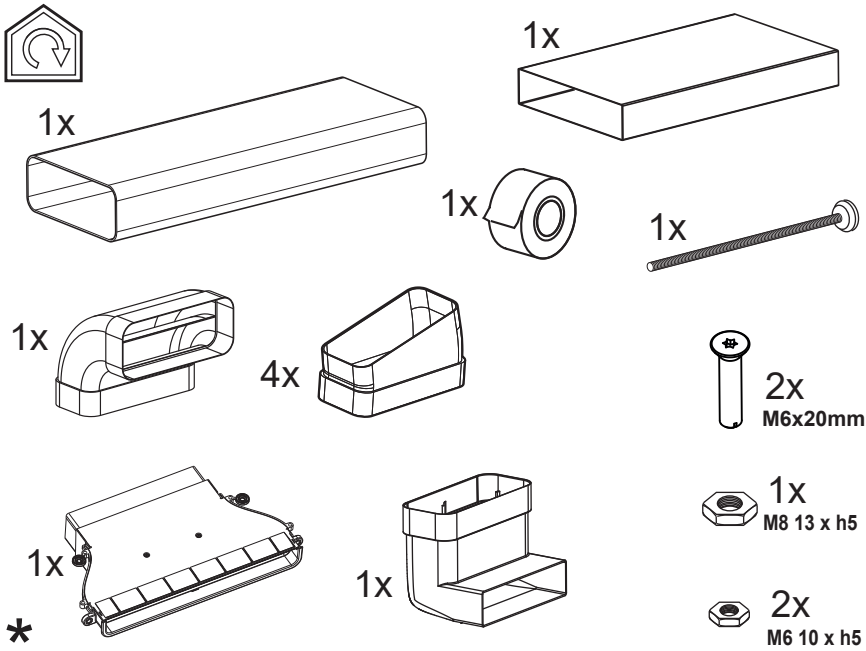


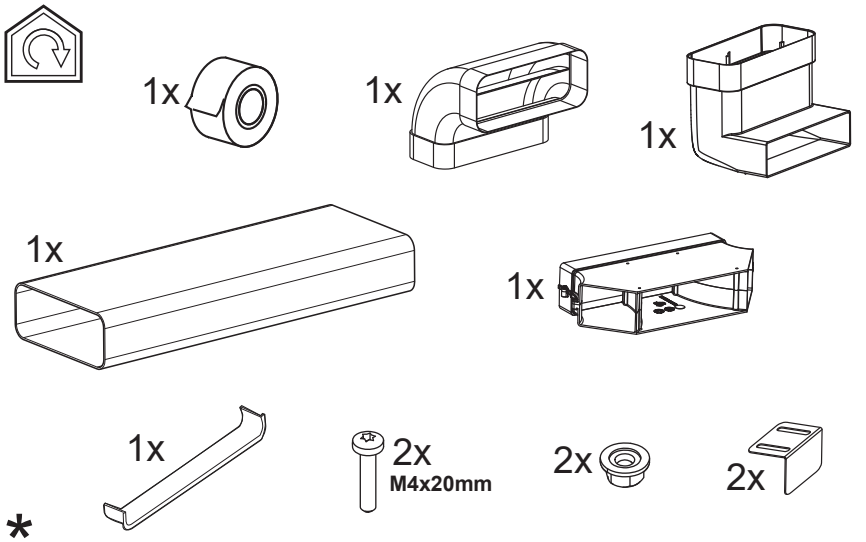
2x

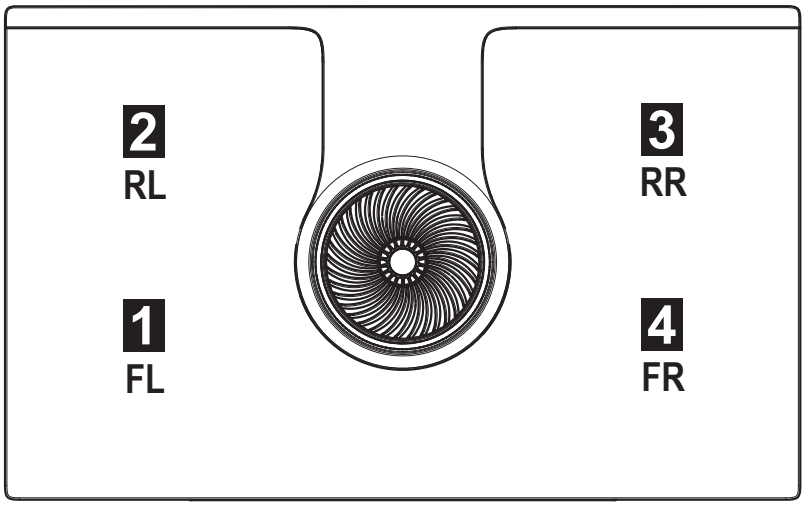


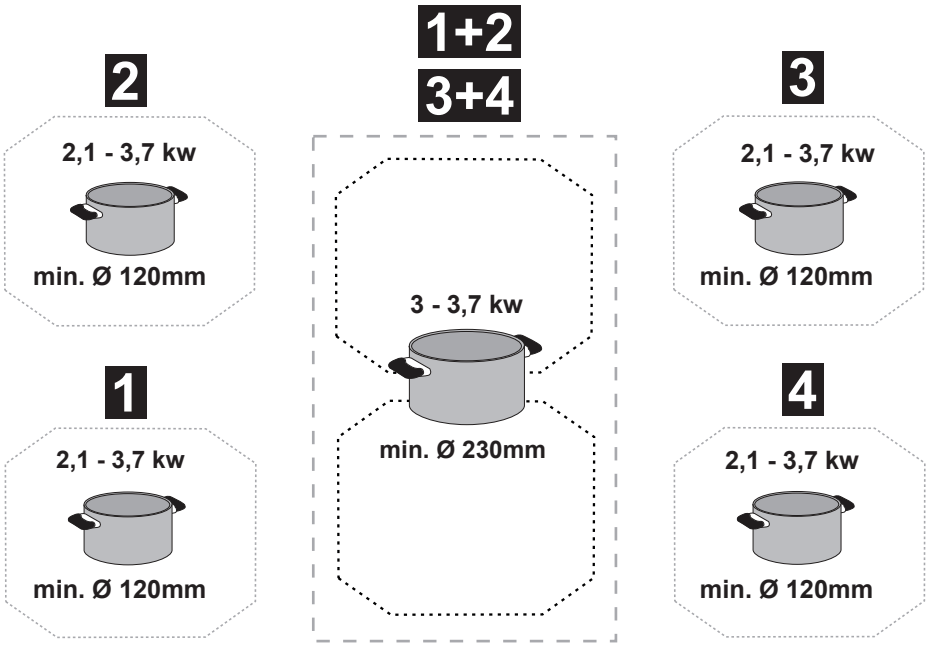
ø3,5x13mm

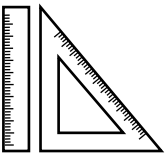
* www.elica.com
www.shop.elica.com

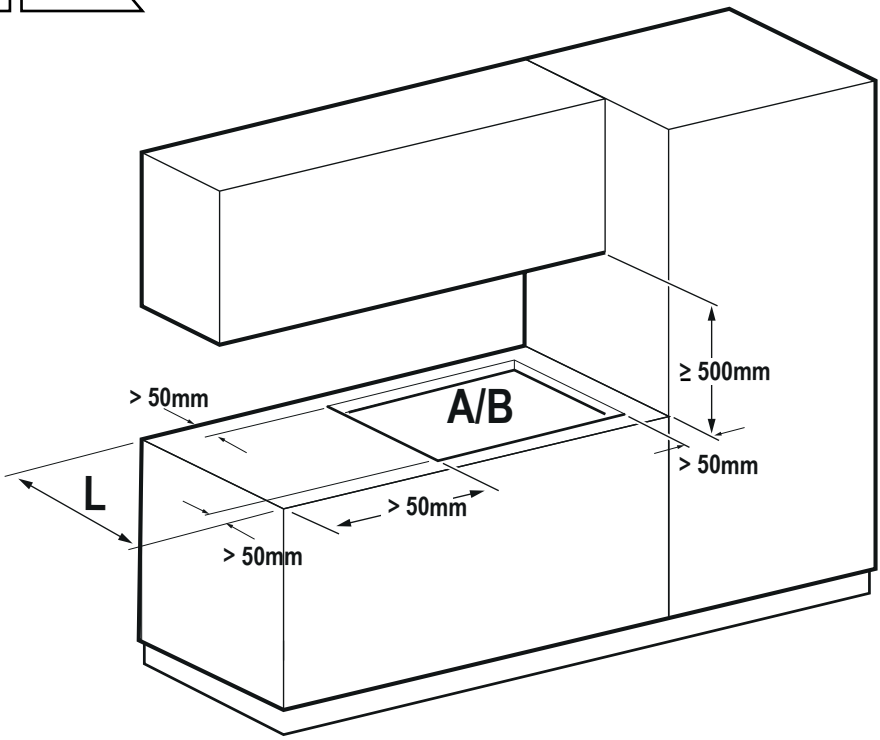


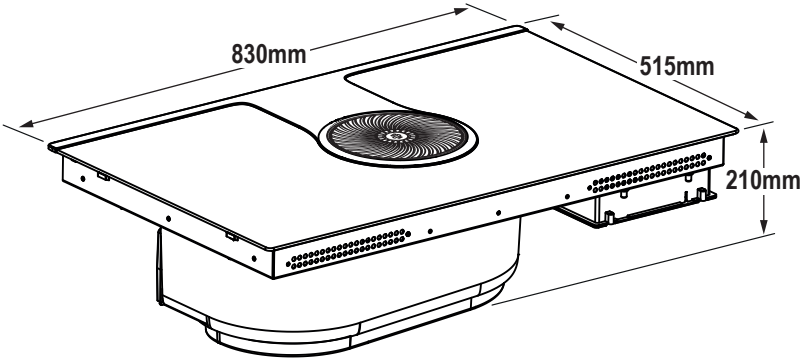



2
RL
3
RR
1
FL
4
FR
FRONT


1+2
3+4
2
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
1
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
3 - 3,7 kw
min. Ø 230mm
3
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
4
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm

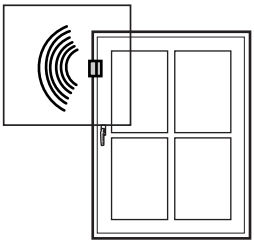


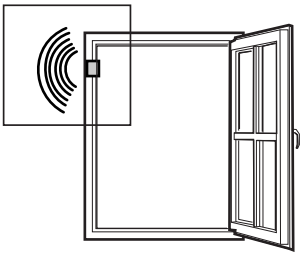

≥ 500mm
> 50mm
A/B
> 50mm
L
> 50mm
> 50mm


830mm
515mm
210mm

V-Hz

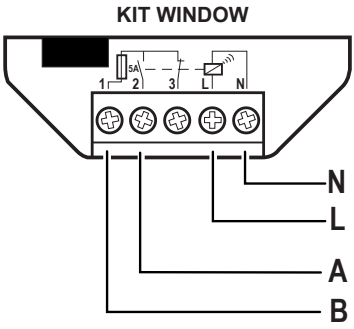
KIT WINDOW

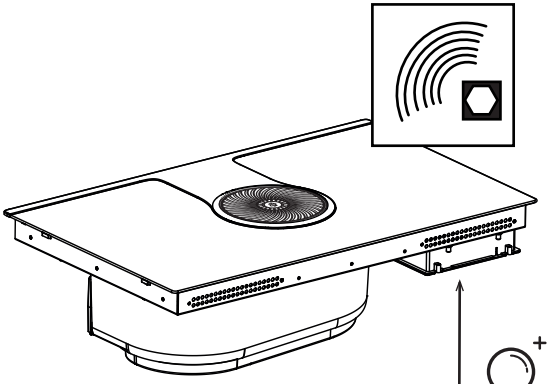


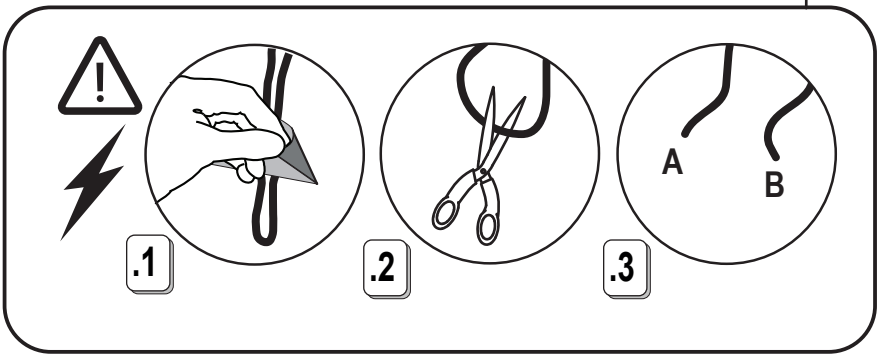


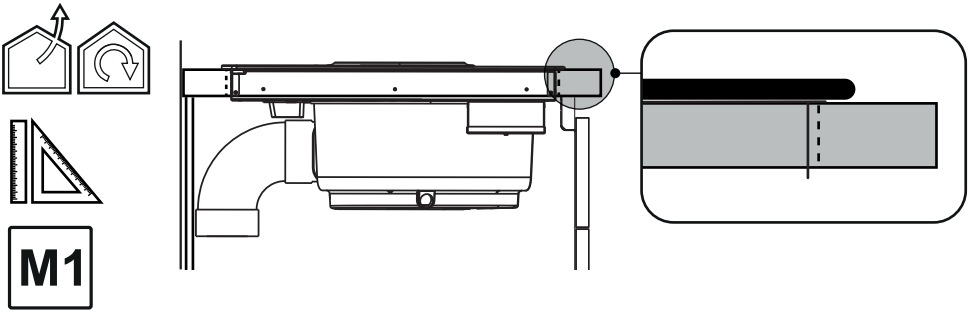
OFF

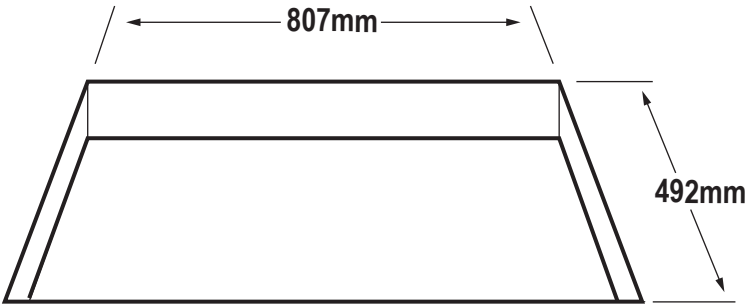
ON



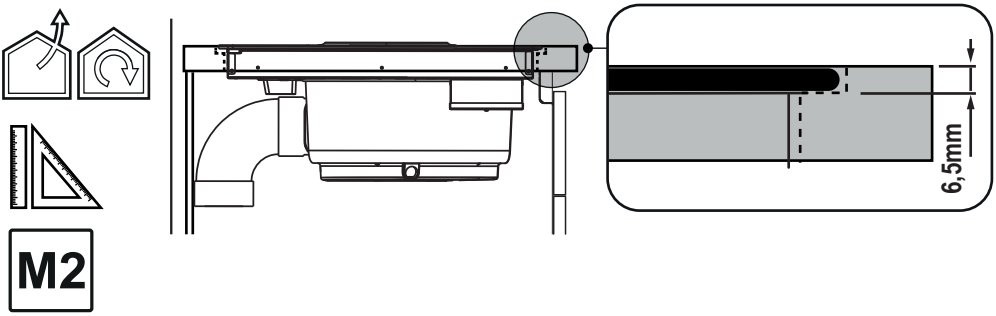


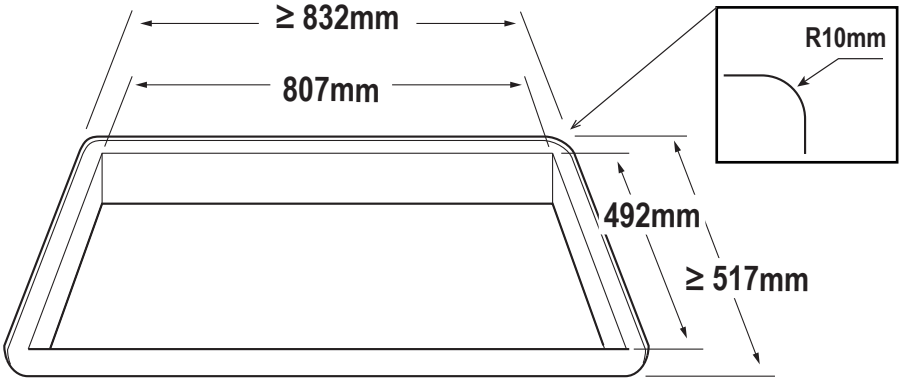




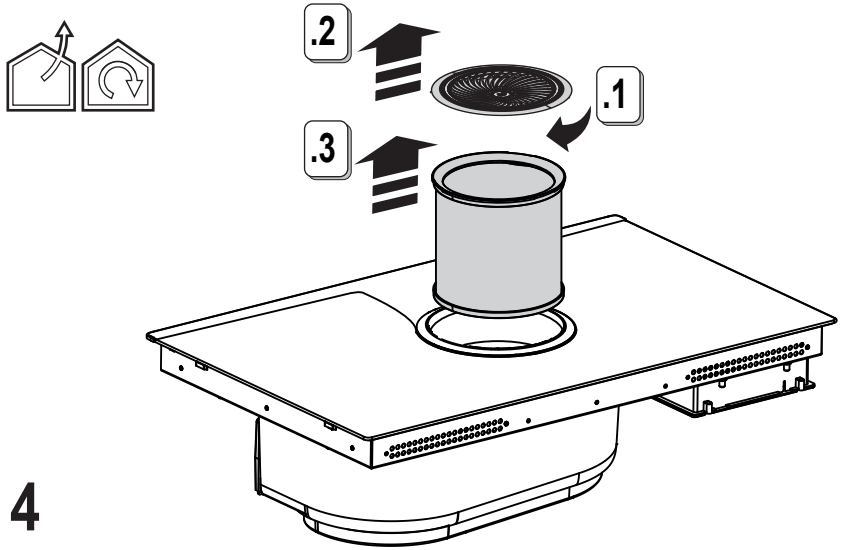


3

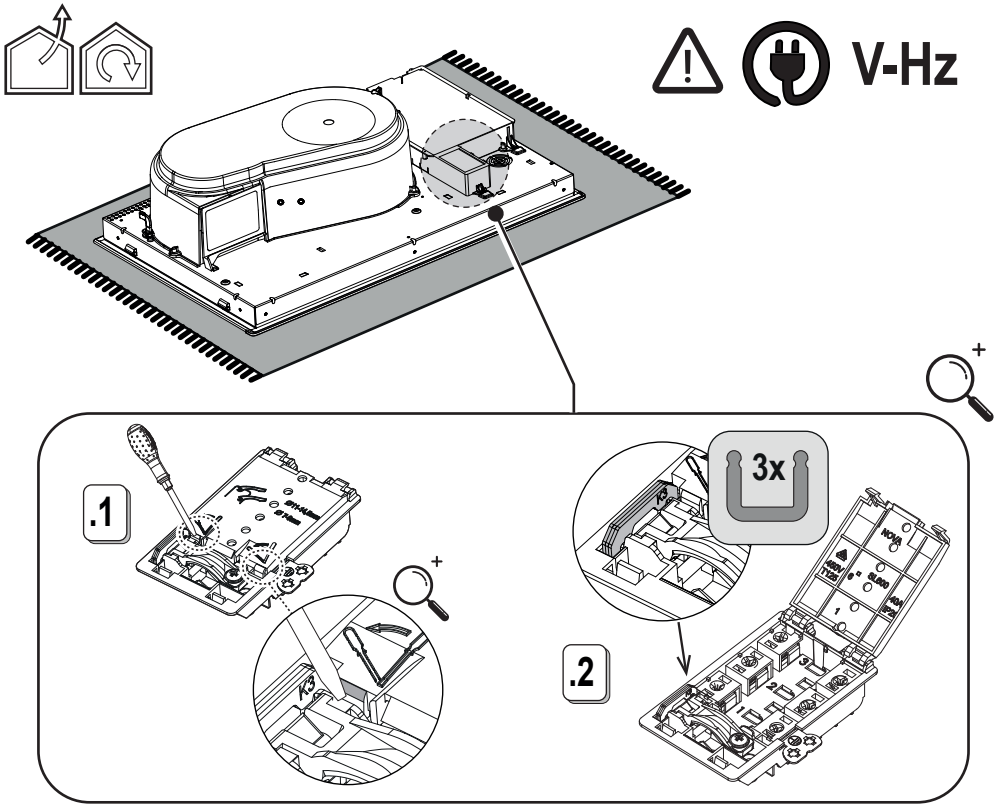




3

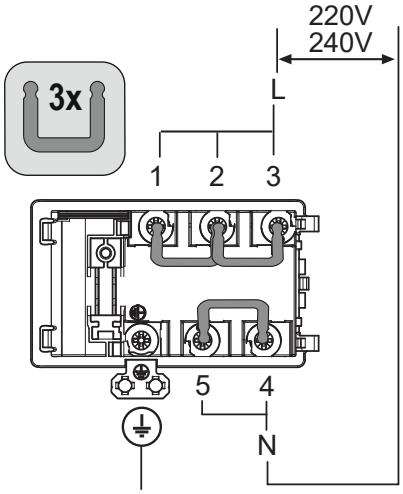


4

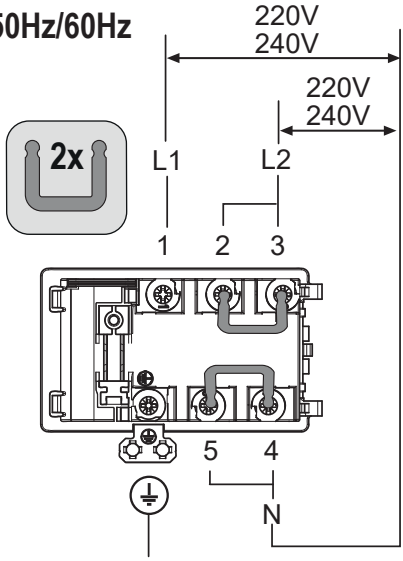


5

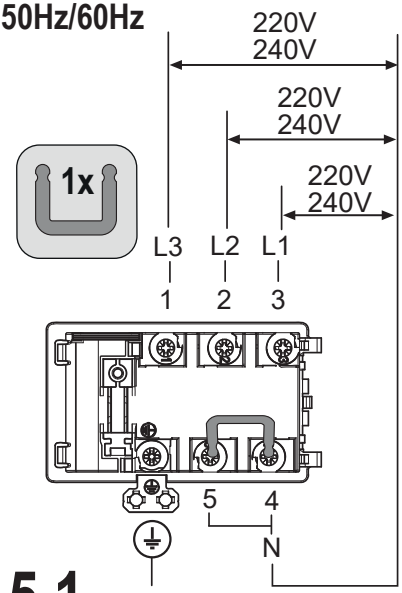
220V-240V ~
50Hz/60Hz



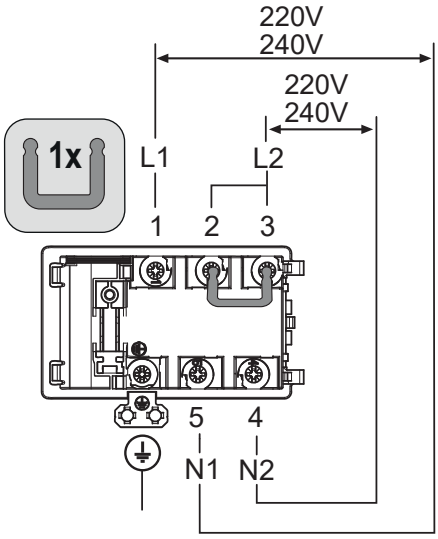
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



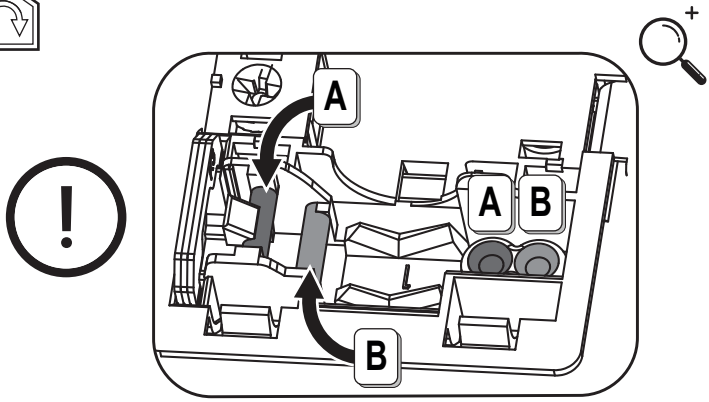
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

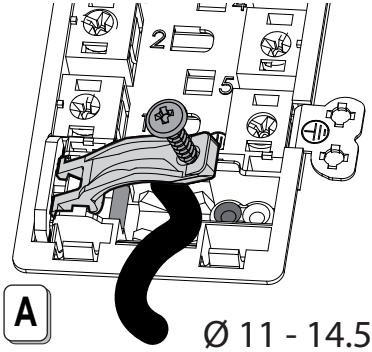


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz

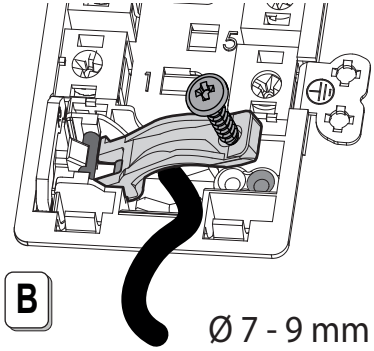




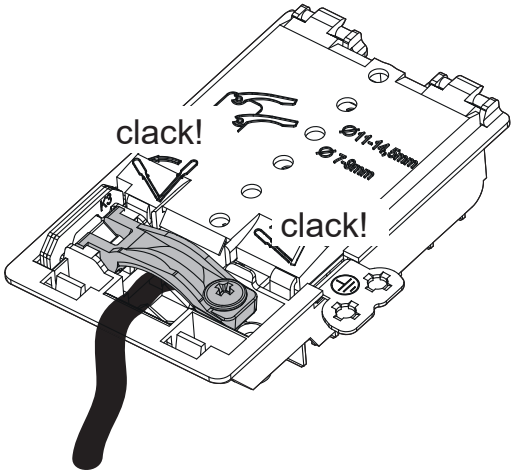




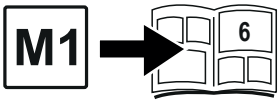
Ø 11 - 14.5 mm

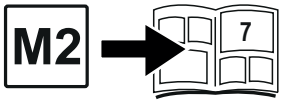


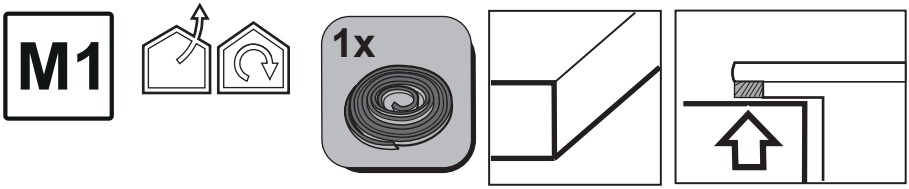
Ø 7 - 9 mm

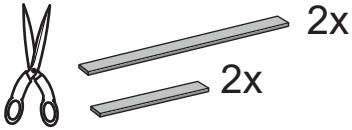


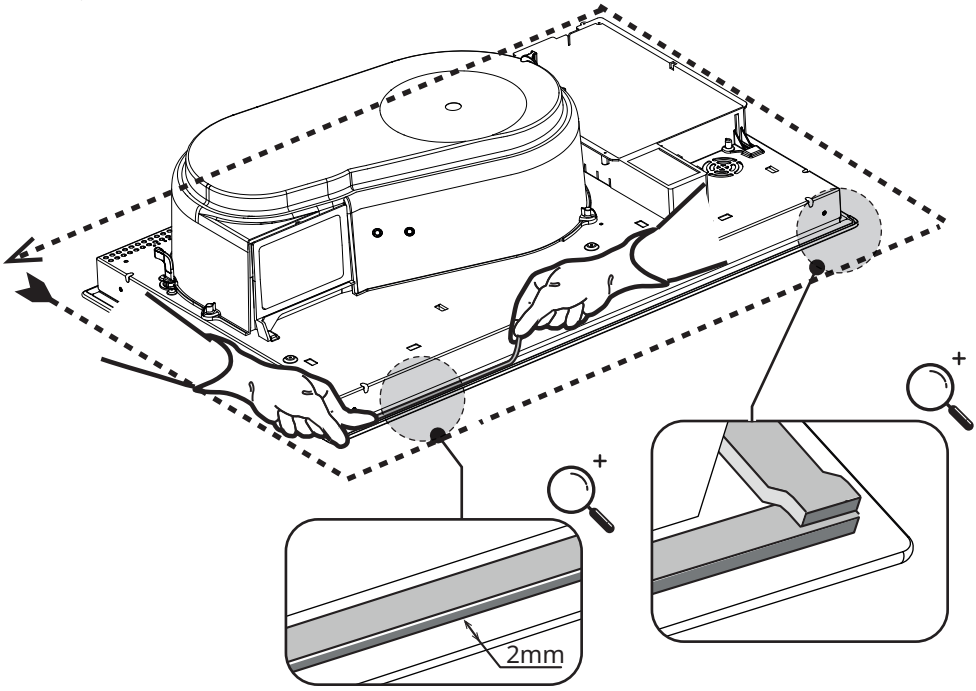
5.2


M1
6

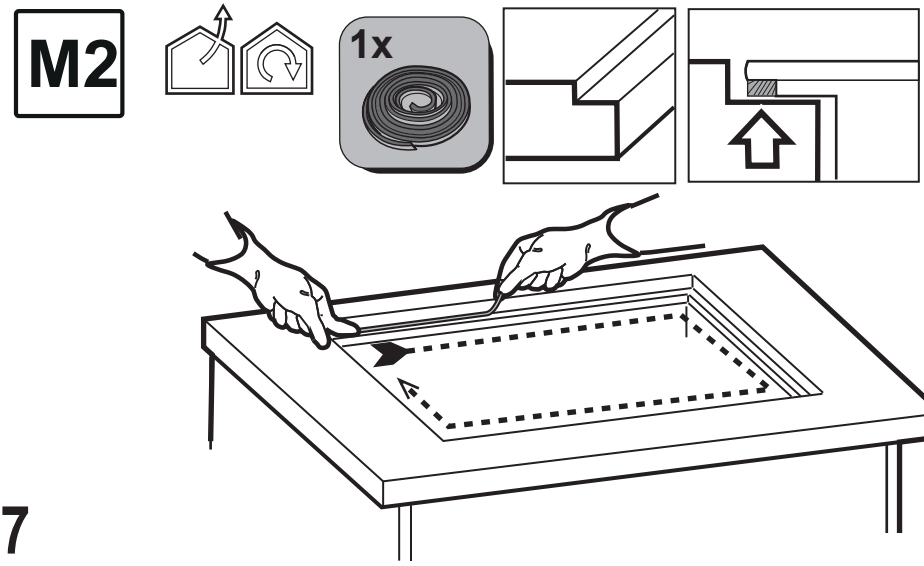

M2
7


M1
1x

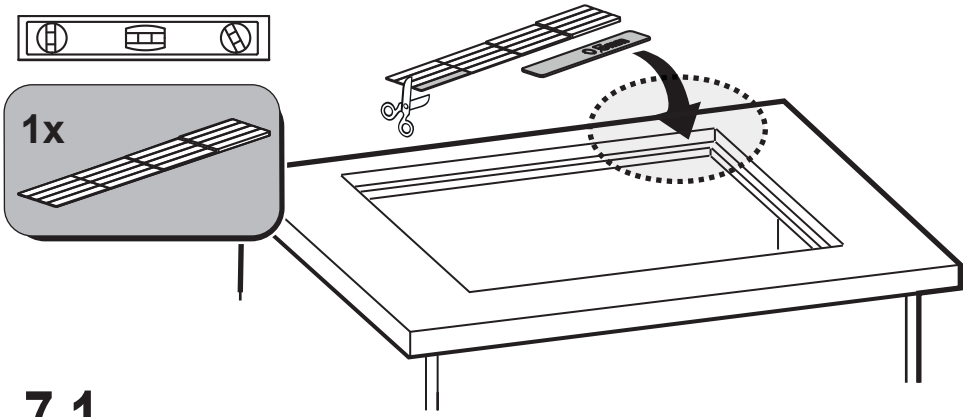

2x
2x


2mm

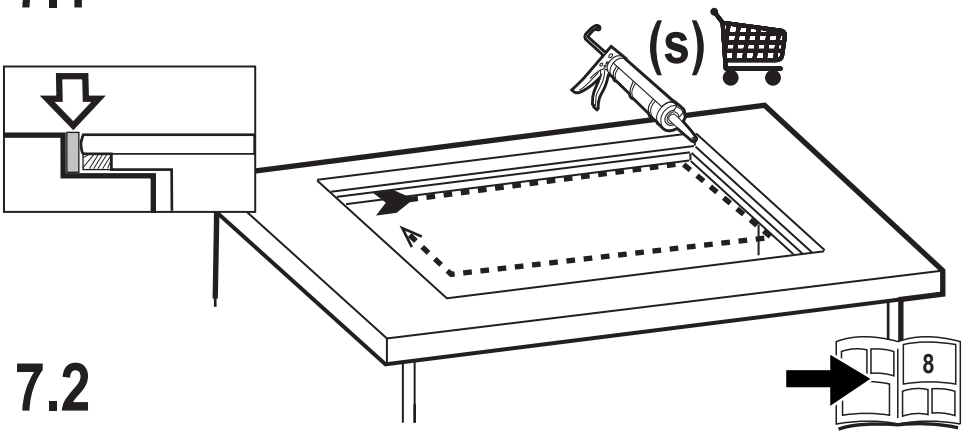

8



7

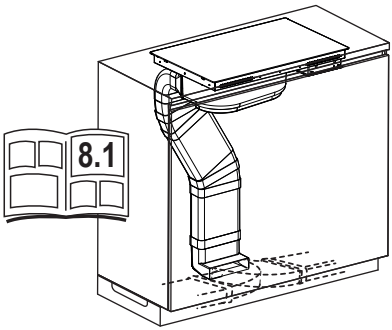


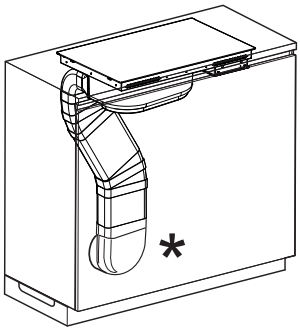
7.1



7.2

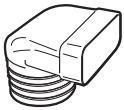




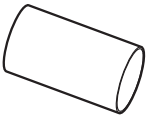


* www.elica.com
www.shop.elica.com

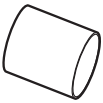
KIT0121007
227x94 - Ø146mm



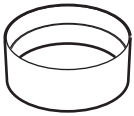
KIT0121000
Ø150x1000mm



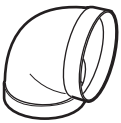
KIT0120996
Ø150x500mm



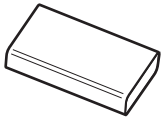
KIT0121003
Ø158x59mm



KIT0121006
90°



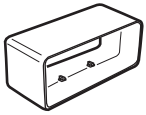
KIT0120991
222x89x1000mm



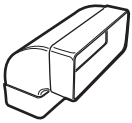
KIT0173527
222x89x500mm



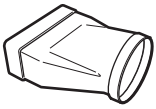
KIT0121001
227x94x80mm



KIT0121005
90° 227x94mm



KIT0121008
227x94 - Ø153mm



KIT0121010
190x190 - Ø147mm



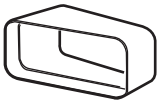
KIT0121009
INT 216X82mm
EXT 290X160mm



KIT0161453



KIT0121002
15° - 227x94mm

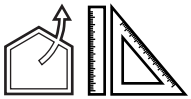


KIT0121004
90° 227x288x94mm

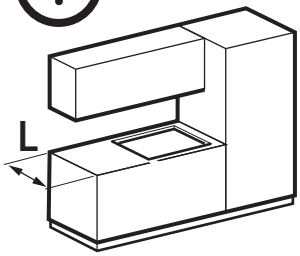


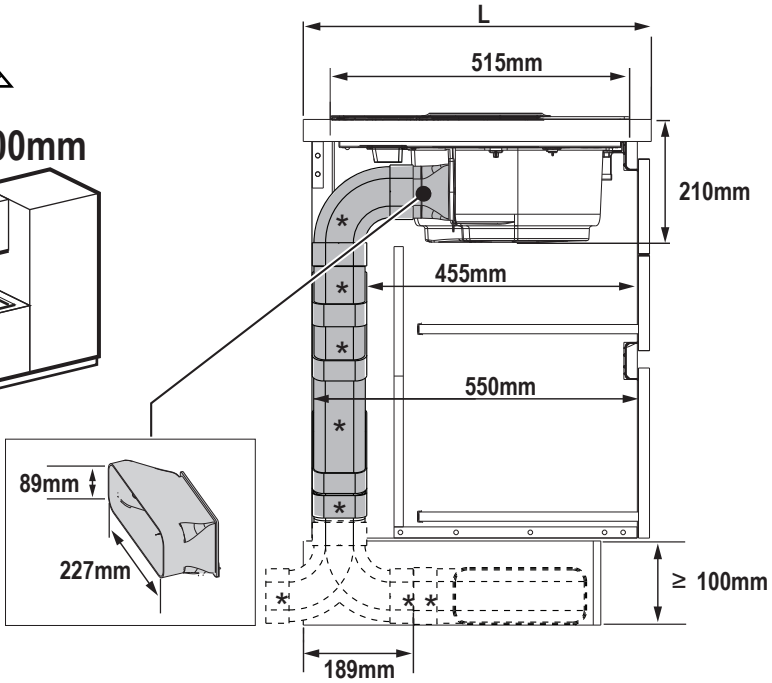
KIT0126810
227x94mm



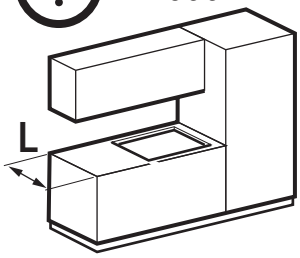


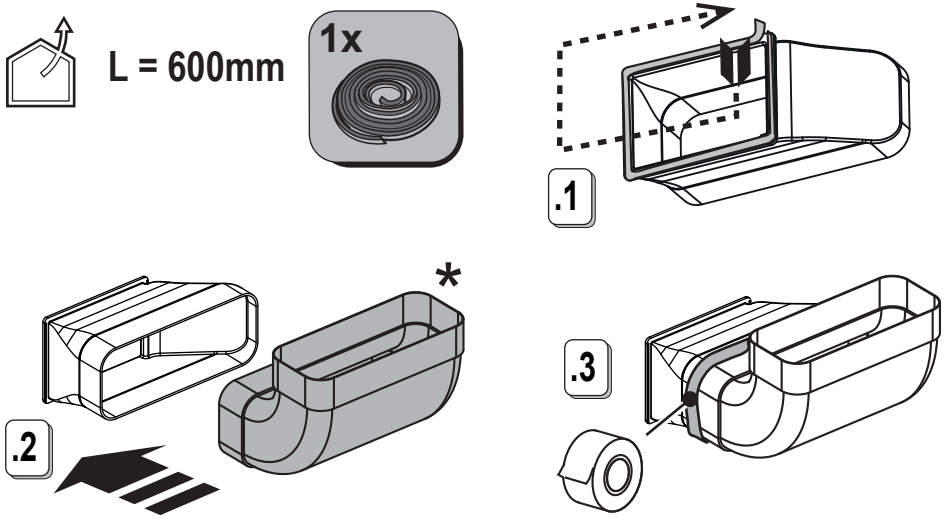
! L = 600mm



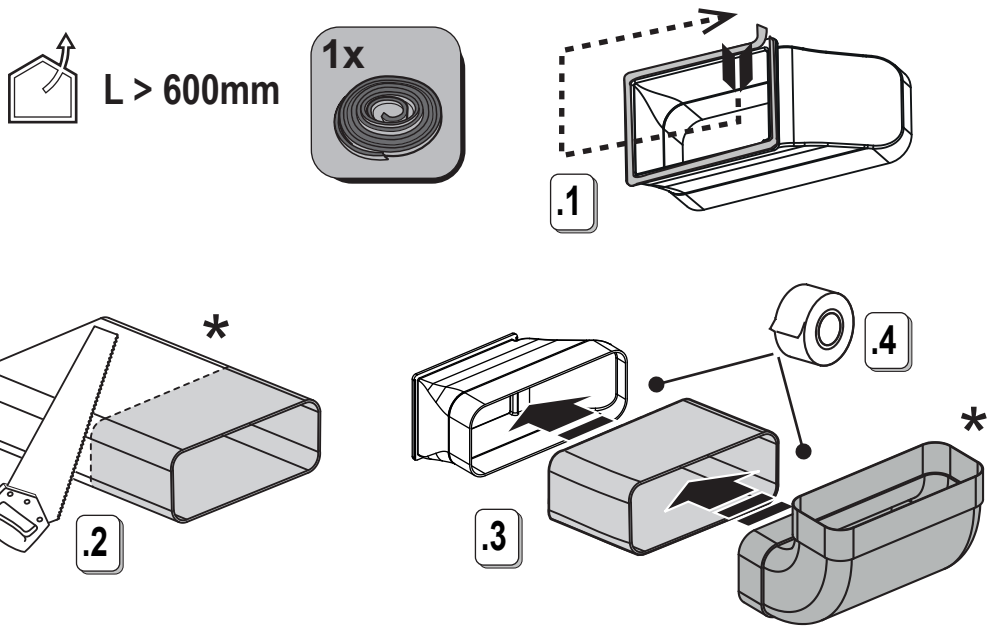


! L > 600mm

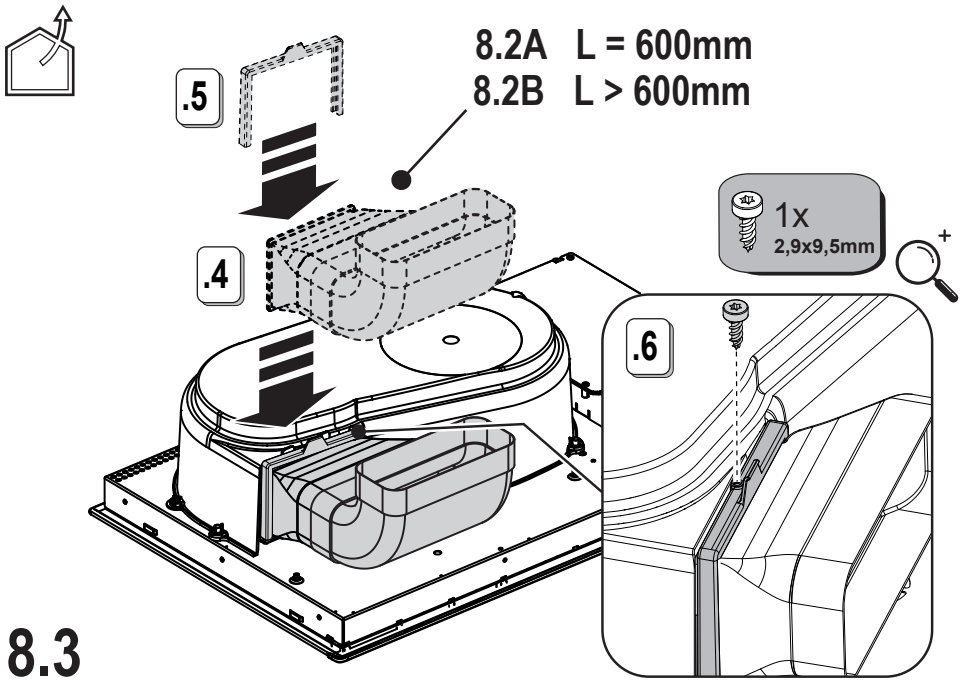




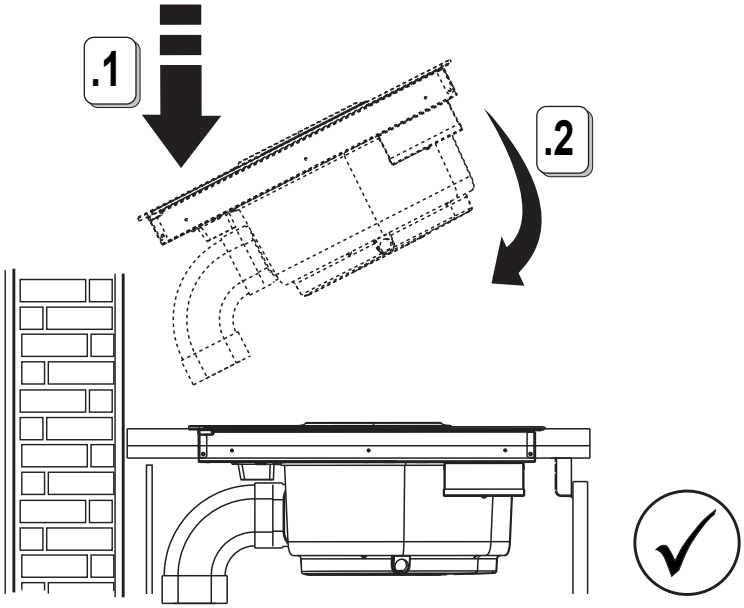
8.2A



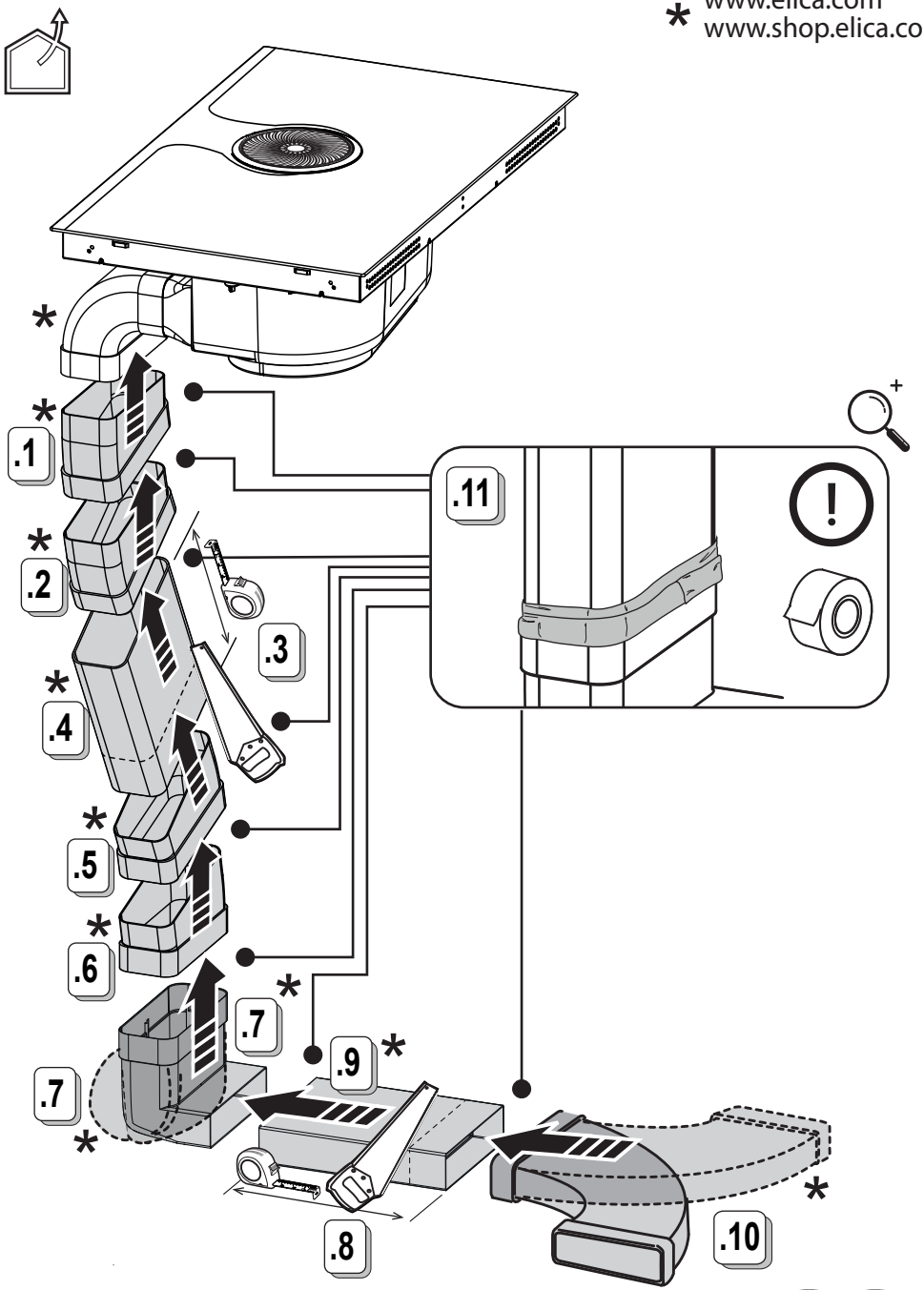
8.2B



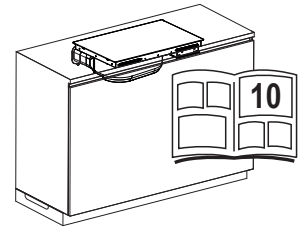
8.3

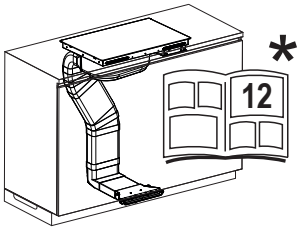


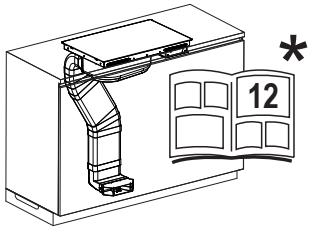
8.4

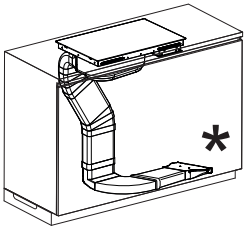


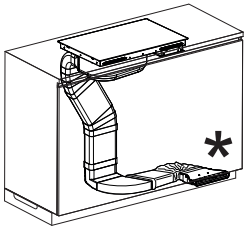
8.5

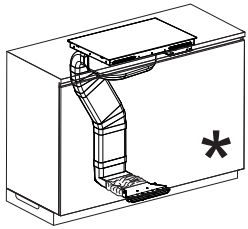






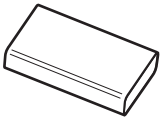






* www.elica.com
www.shop.elica.com

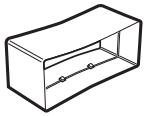
KIT0121013
218X55X1000mm



KIT0121012
218X55X500mm



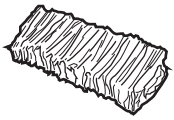
KIT0121015
218X55X70mm



KIT0121016
90° 218X55mm



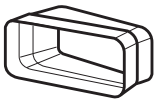
KIT0121017
218x55mm



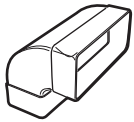
KIT0126810
227x94mm



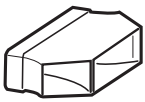
KIT0121002
15° - 227x94mm



KIT0121005
90° 227x94mm



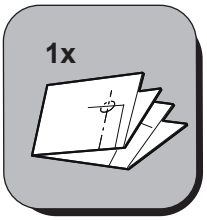
KIT0168750

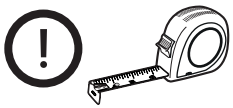


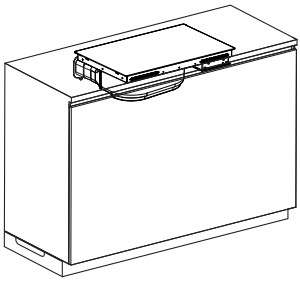
KIT0161453

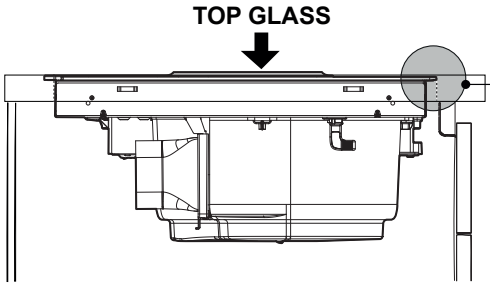


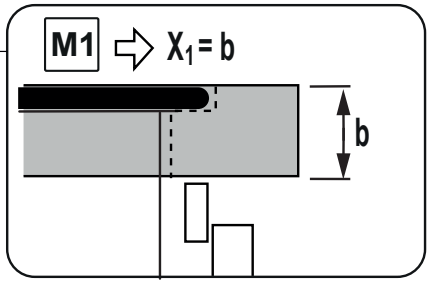


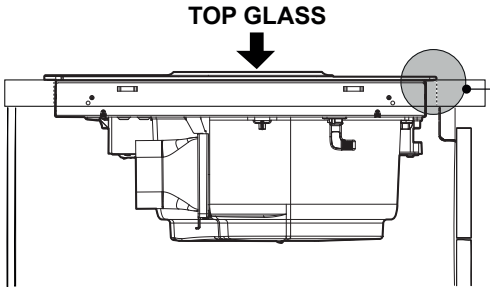

1x

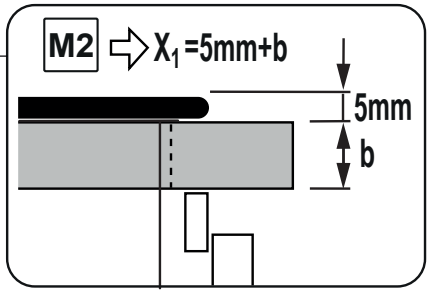


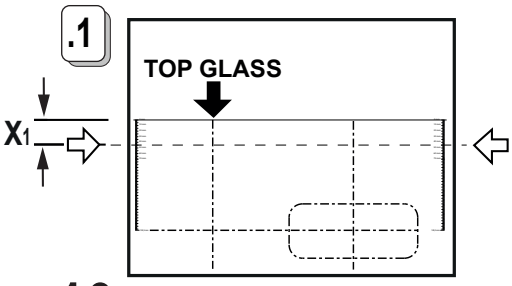


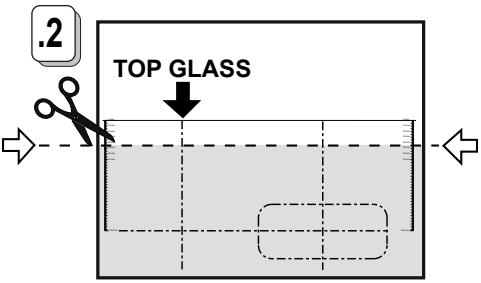

TOP GLASS

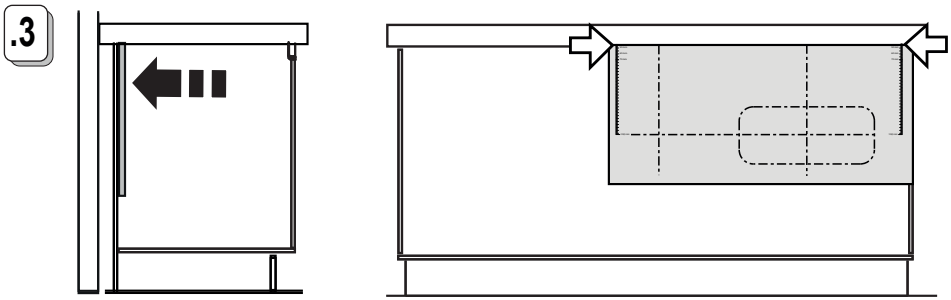

M1
X1 = b
b


TOP GLASS

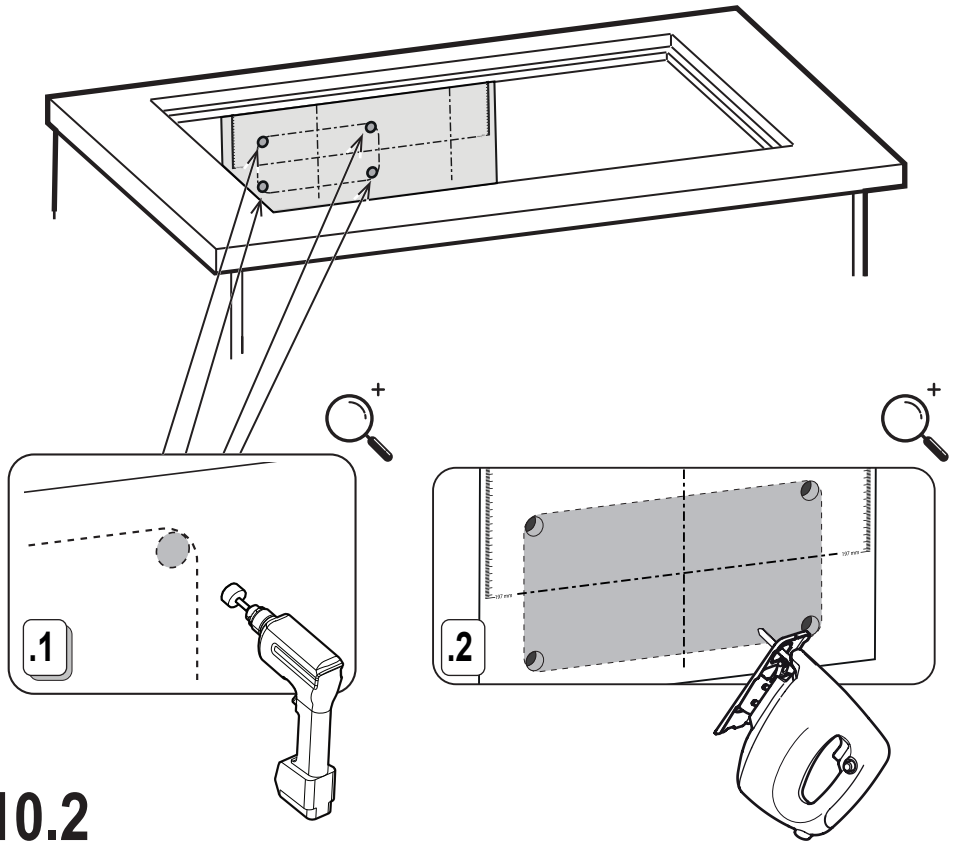

M2
X1 =5mm+b
5mm
b


.1
TOP GLASS
X1

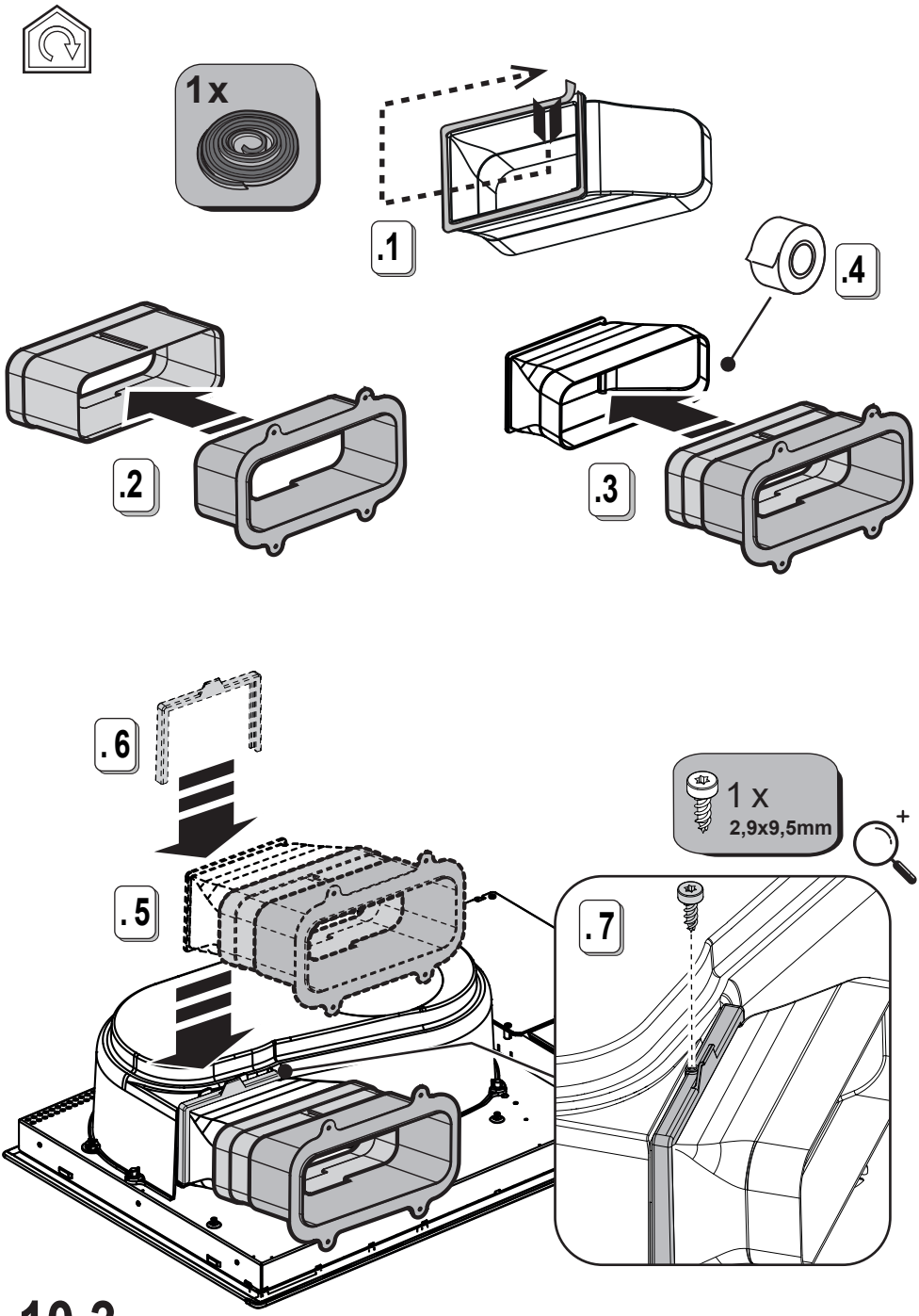

.2
TOP GLASS



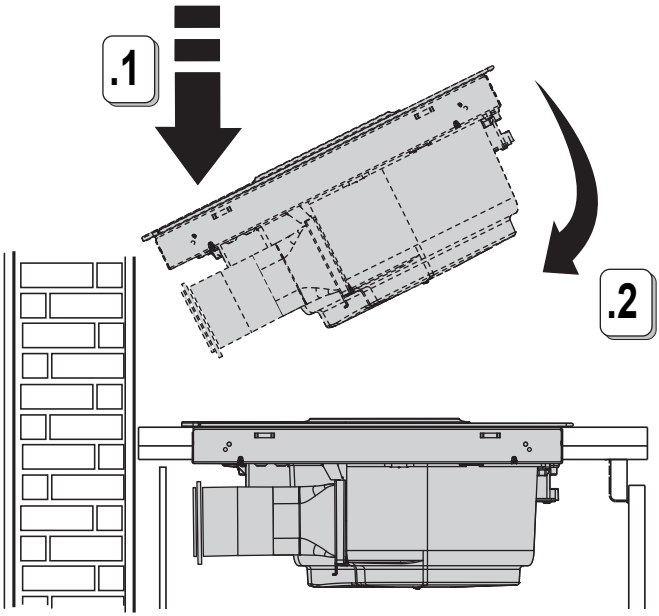
10.1

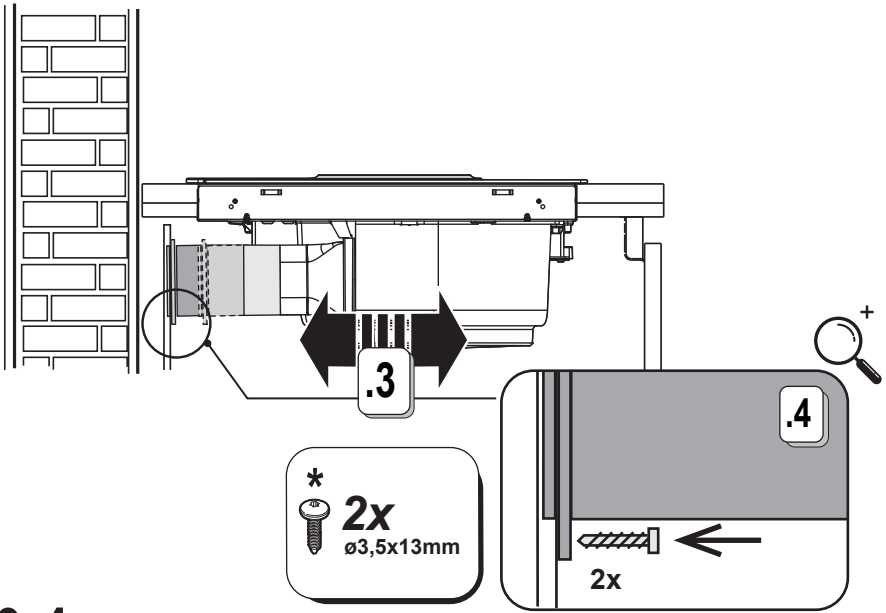


10.2

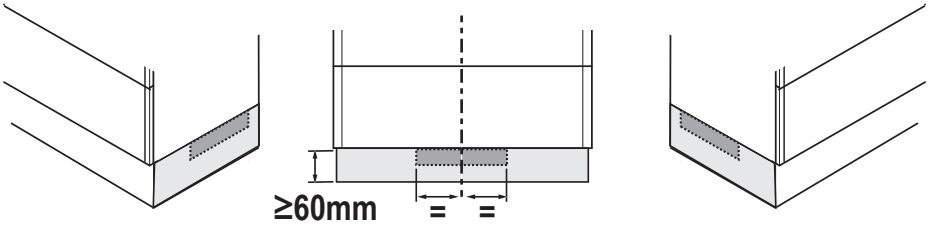


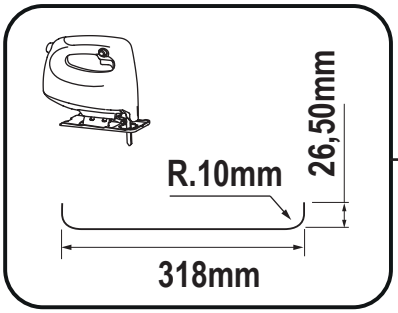
10.3

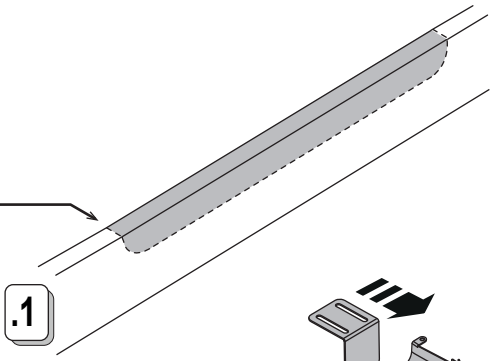


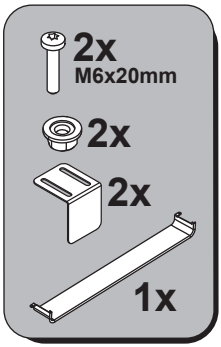


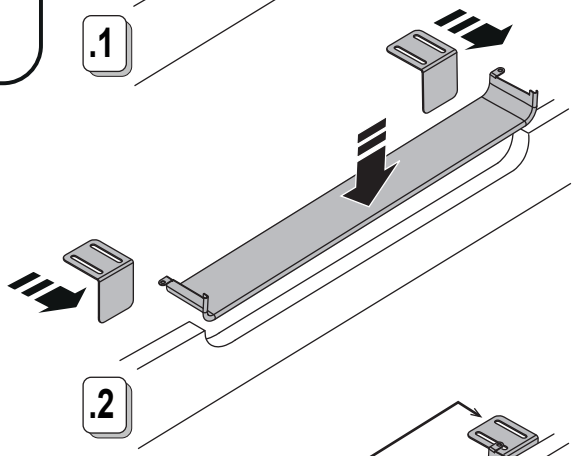
10.4

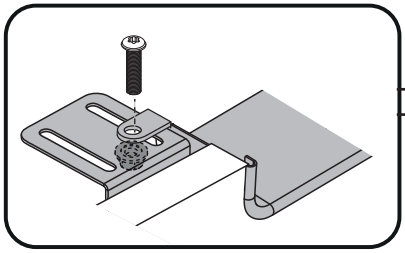


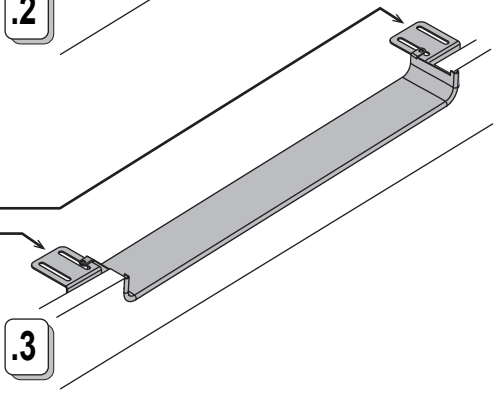




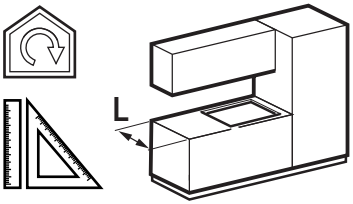






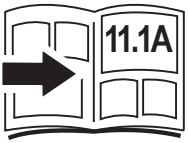


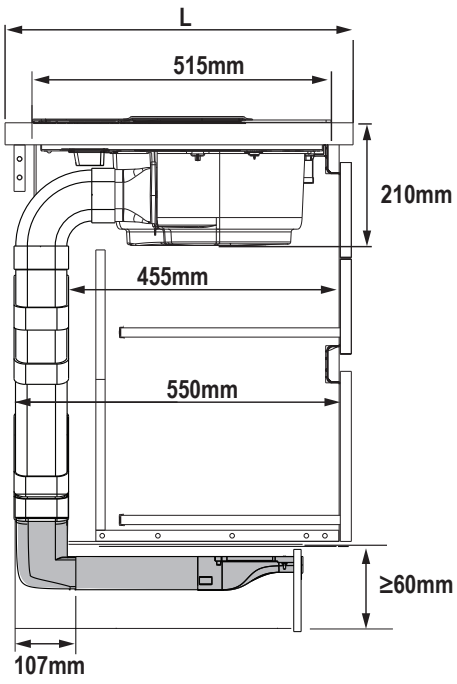
10.5

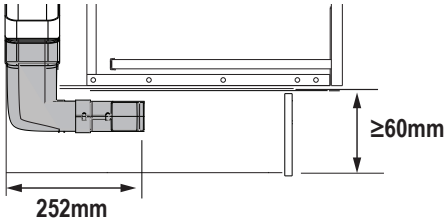


* www.elica.com
www.shop.elica.com

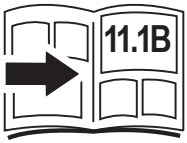
L = 600mm

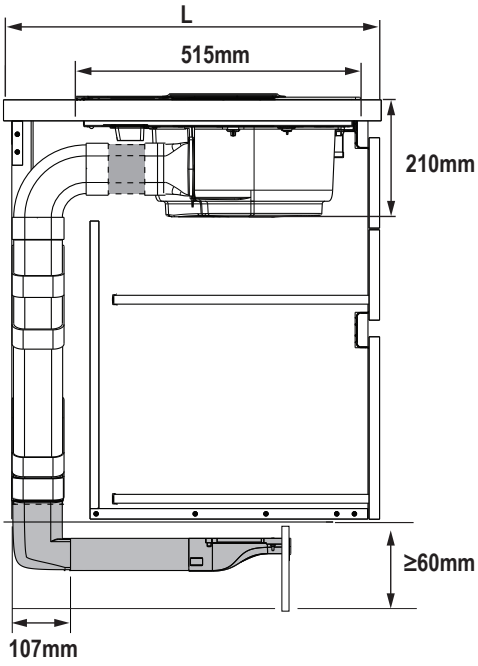


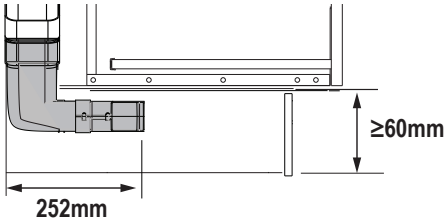


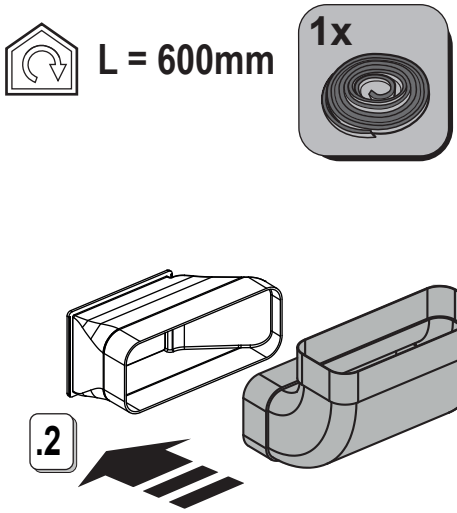


L > 600mm

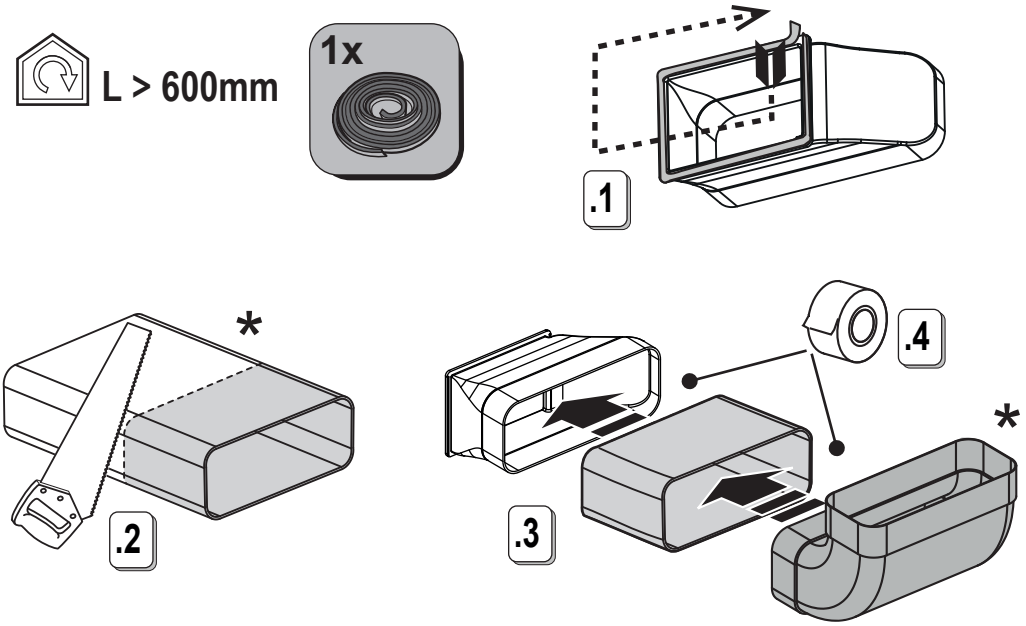




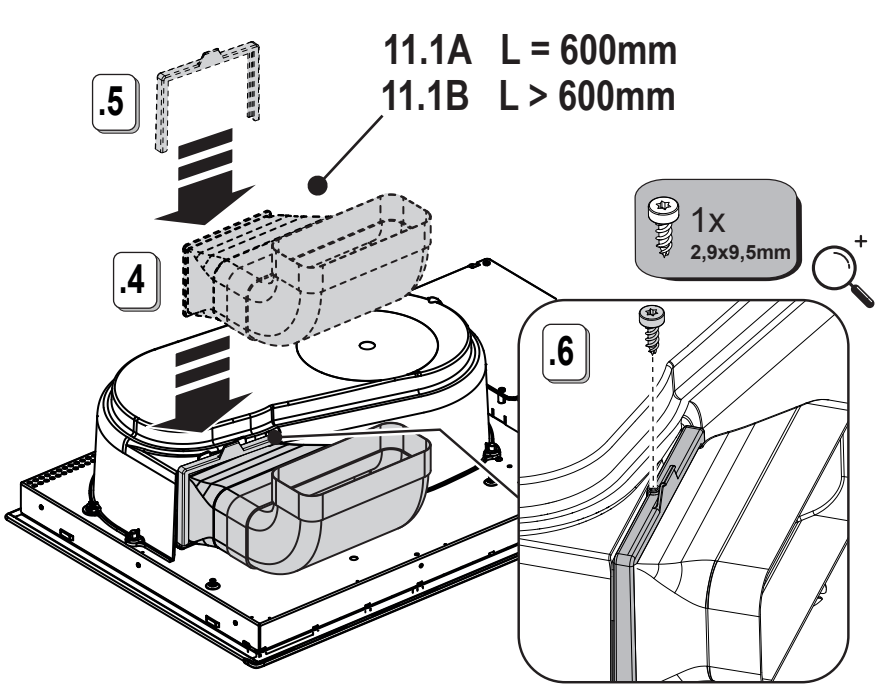




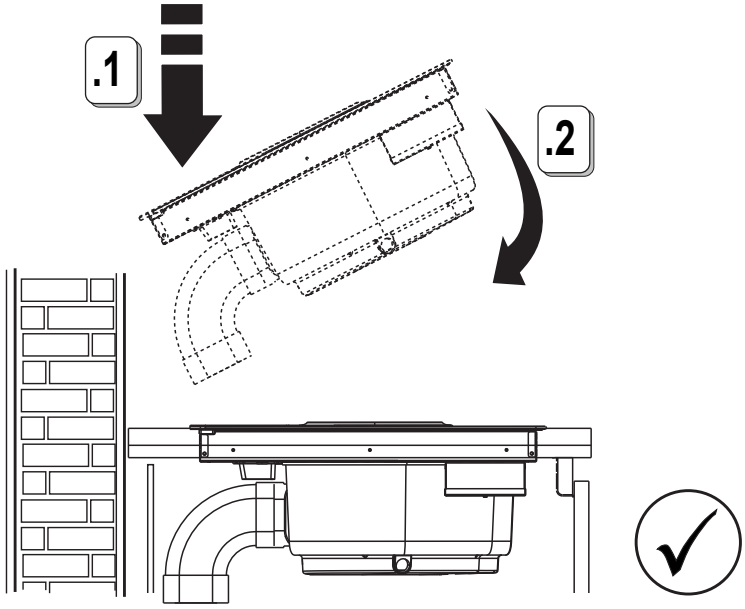
11.1A



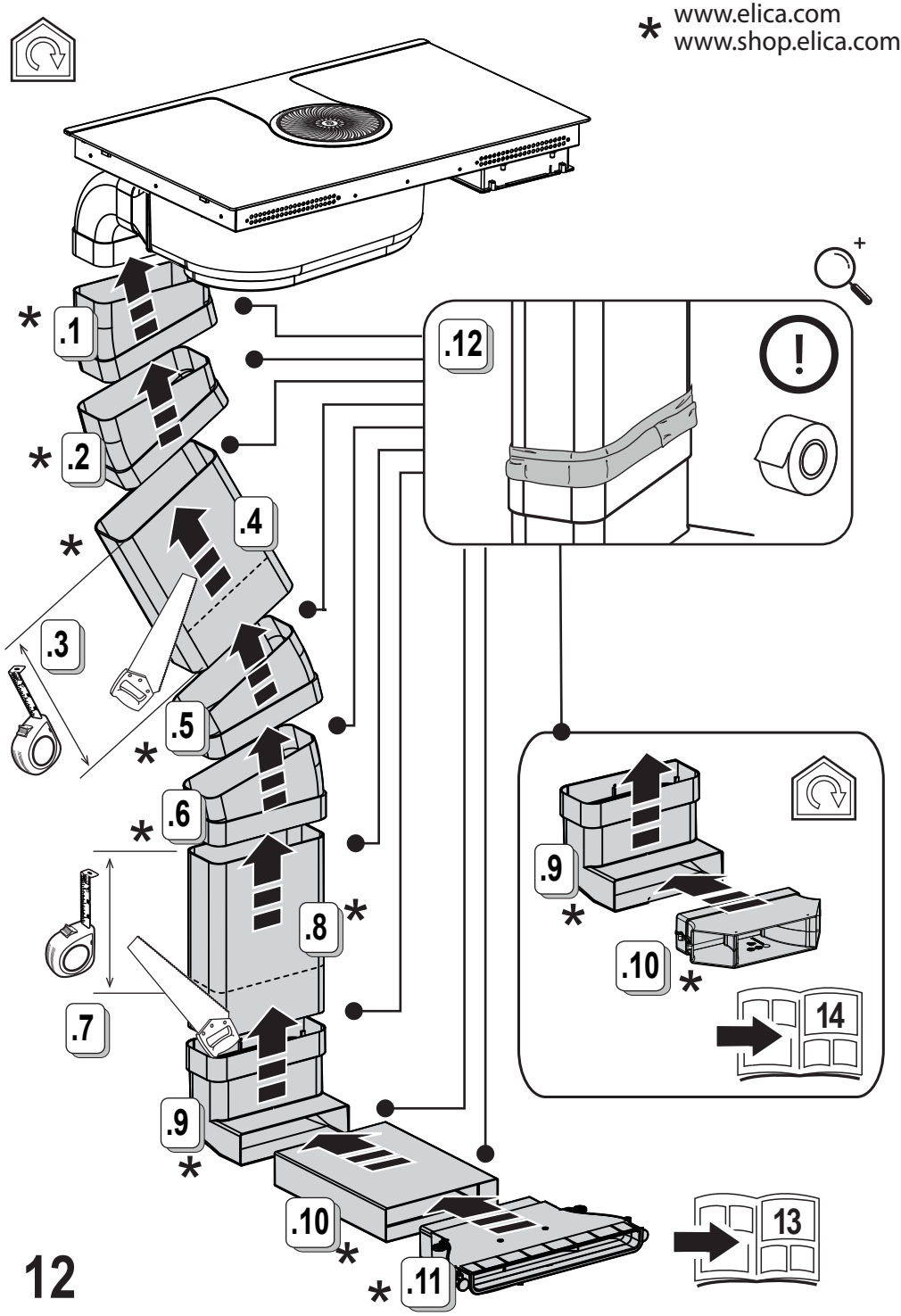
11.1B

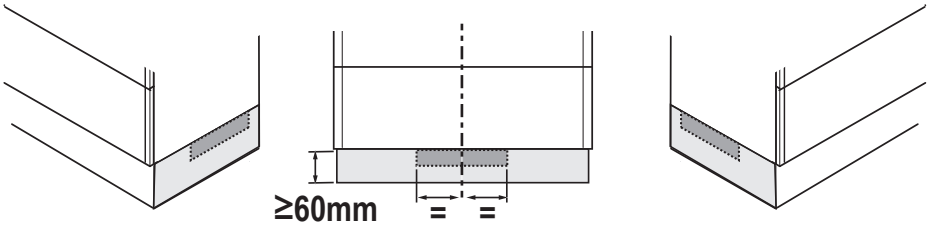


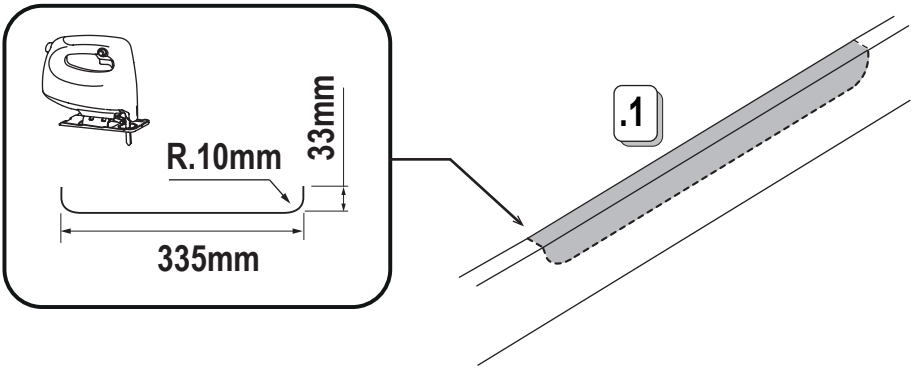
11.2

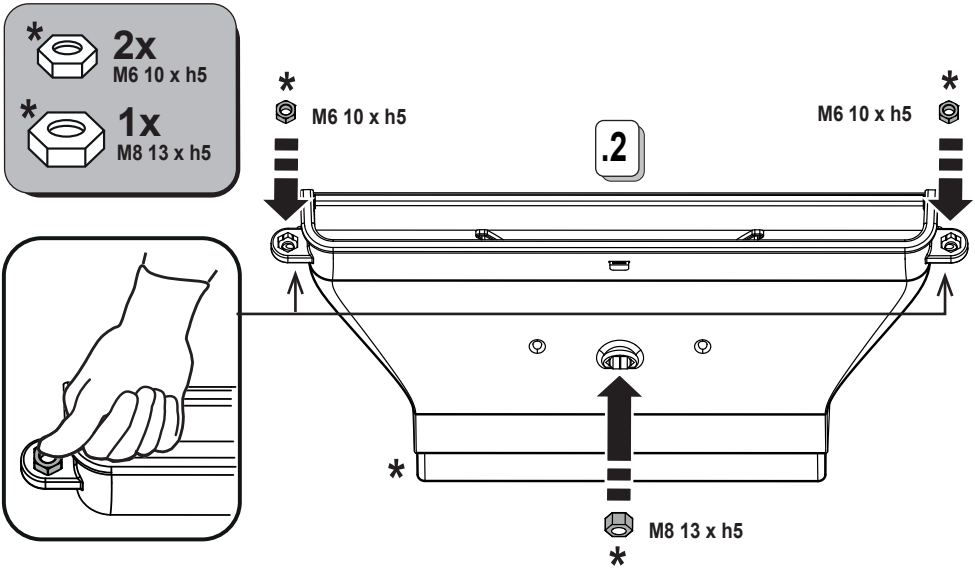


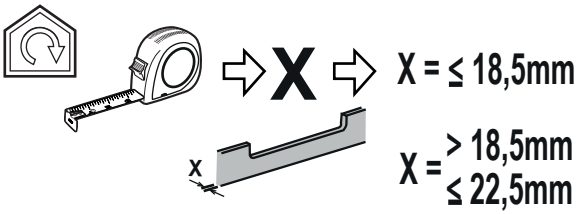
11.3


* www.elica.com
www.shop.elica.com
* .1
* .2
* .4
.3
* .5
* .6
* .8
.7
.9 *
.10 *
* .11
.12
!
.9 *
.10 *
14
.10 *
13


≥60mm
=
=

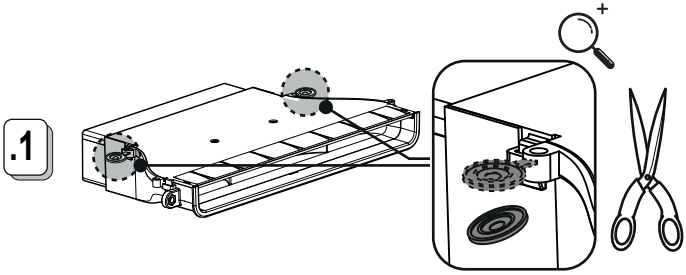

R.10mm
33mm
335mm
.1

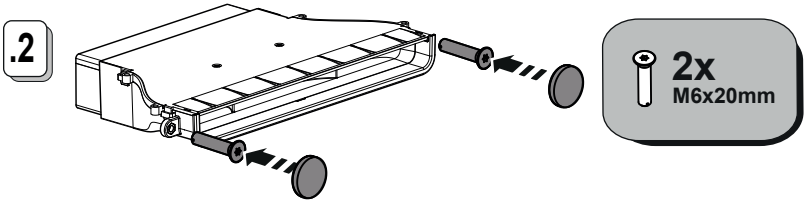

2x
M6 10 x h5
1x
M8 13 x h5
M6 10 x h5
M6 10 x h5
.2
M8 13 x h5

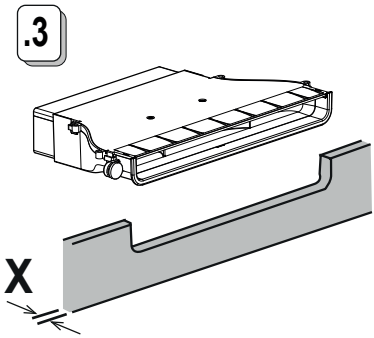


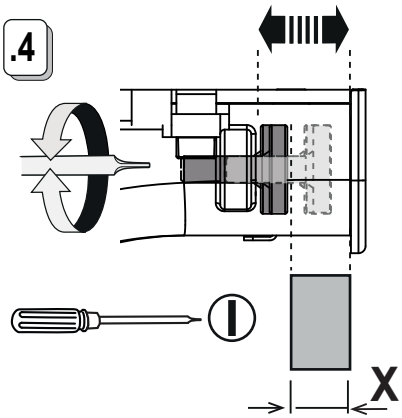
* www.elica.com
www.shop.elica.com

X = ≤ 18,5mm



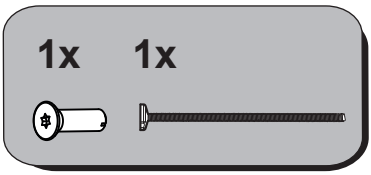




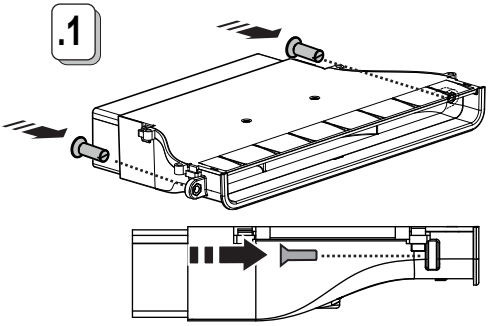


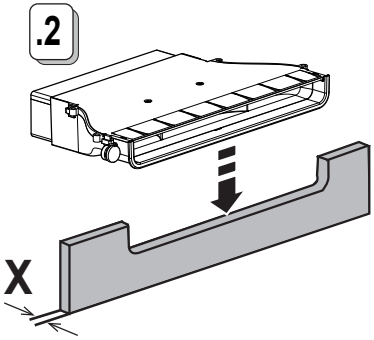
13.1

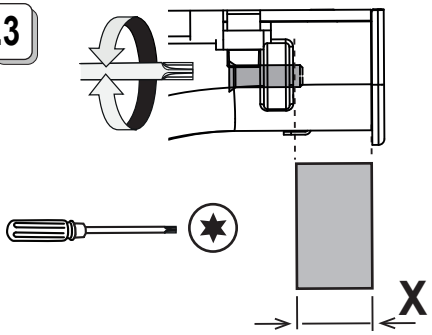


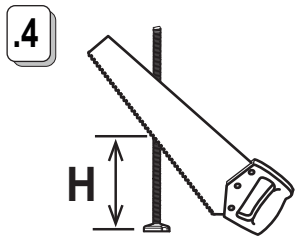


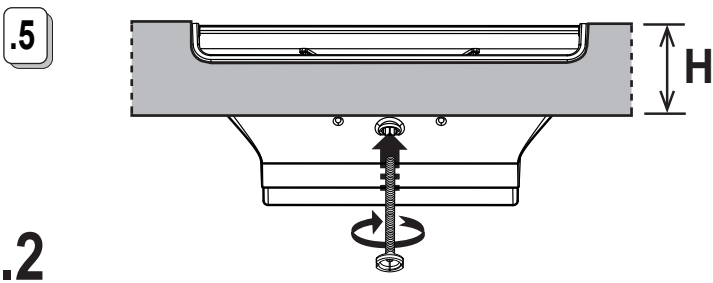
X ≥18,5mm ≤ 22,5mm



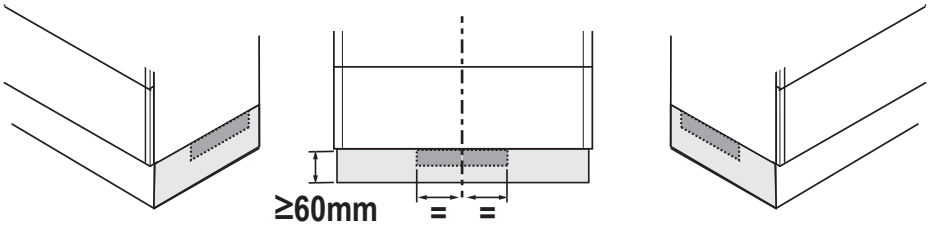


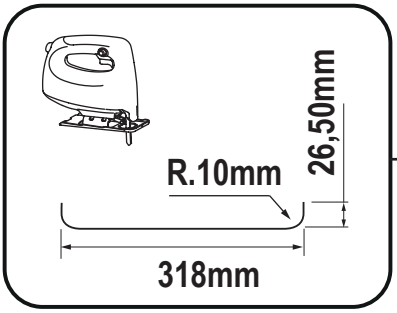


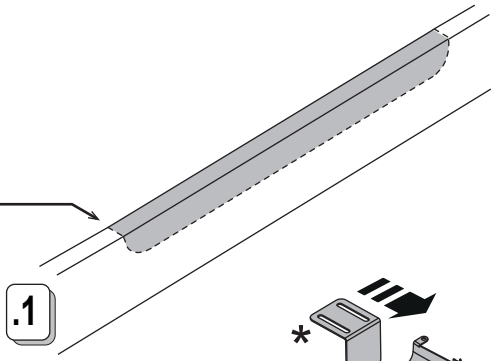


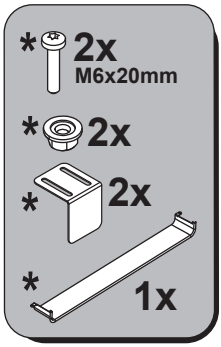


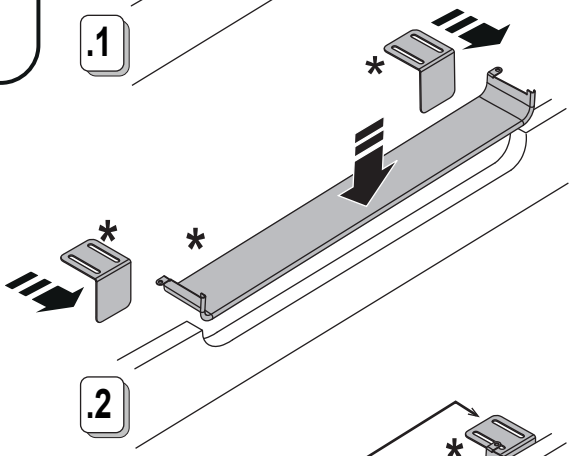


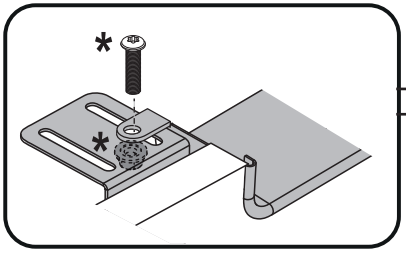

≥60mm
=
=

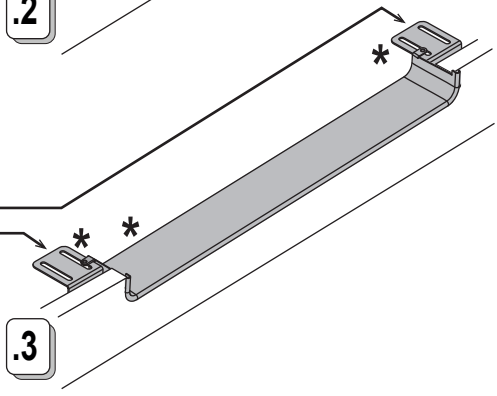

R.10mm
26,50mm
318mm

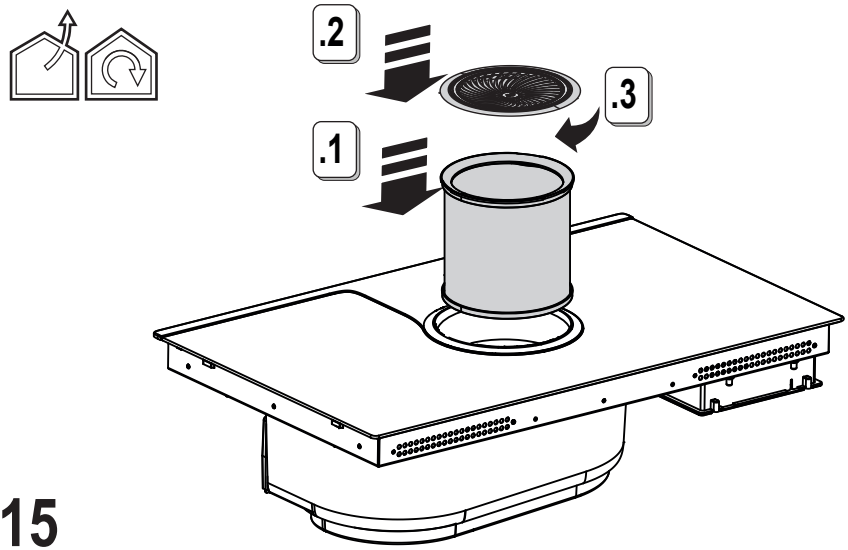

.1


* 2x
M6x20mm
* 2x
* 2x
* 1x

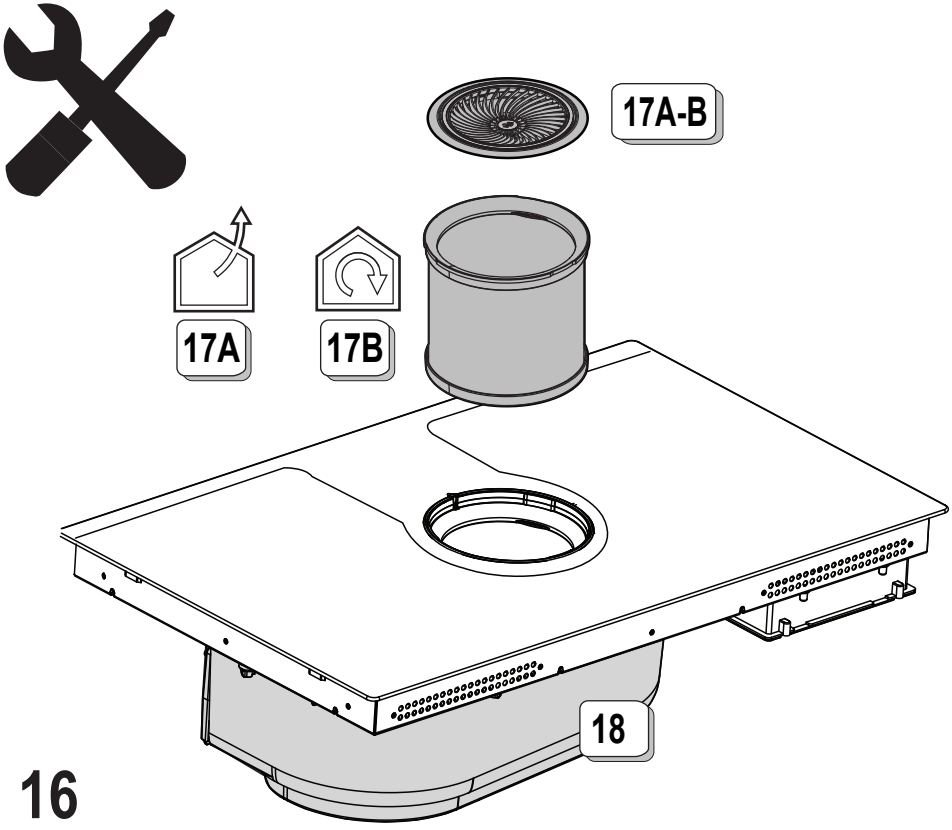

*
*
*
.2


*
*

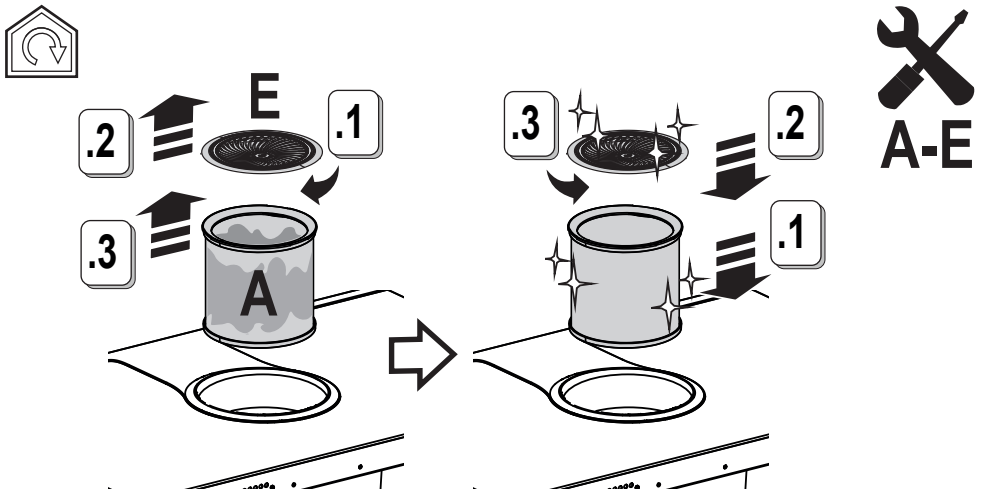

*
*
*
.3



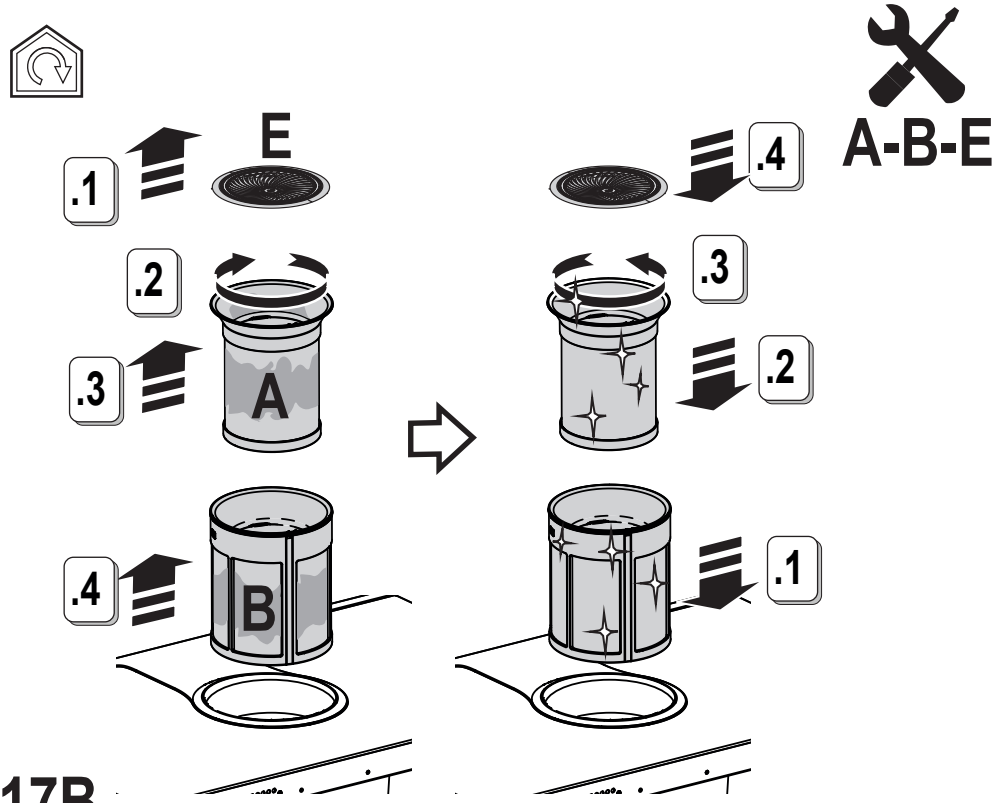
15



16

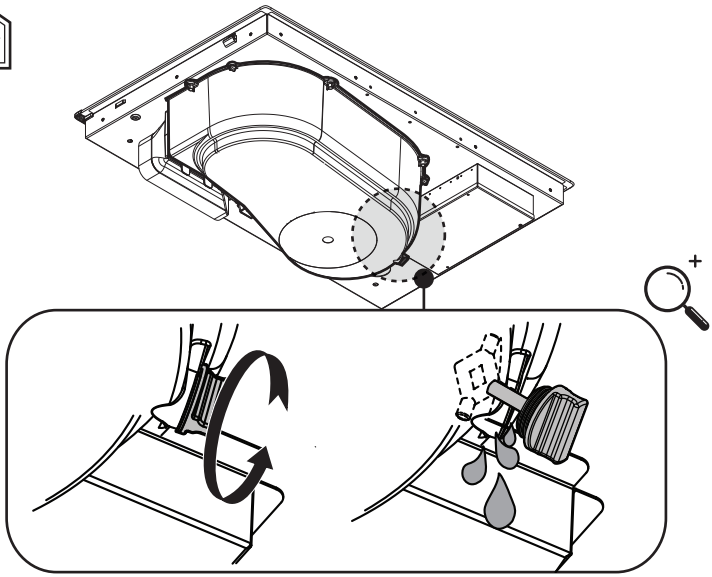


17A

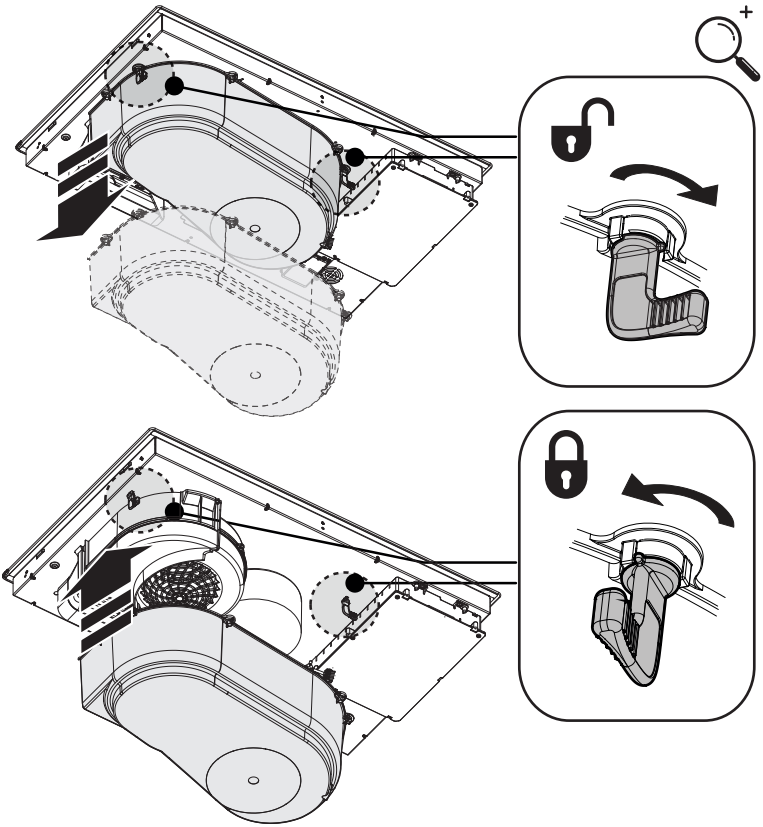


17B

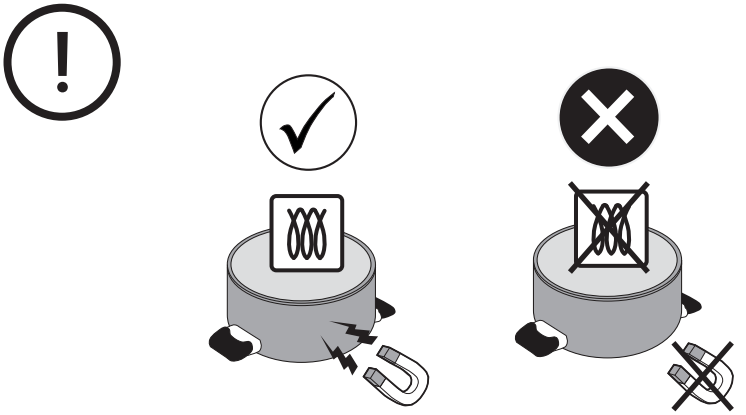
D

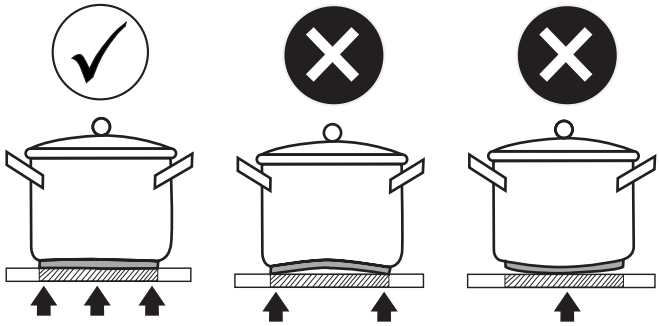


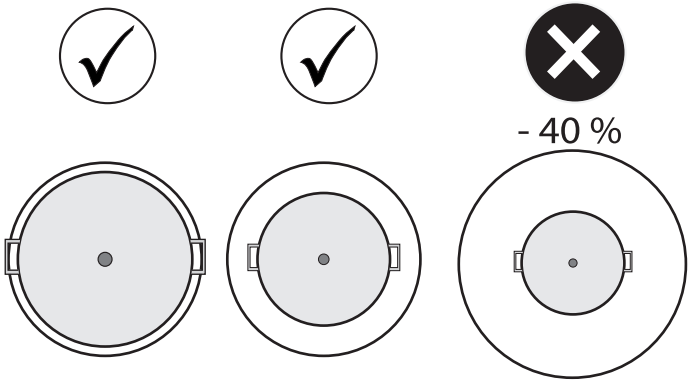
18



18.1






- 40 %

elica®

LIB0183343D Ed. 04/24